

Impan tlaxilcaltin Santa Marta, Santa Cruz, La Concepción, oncate panchiuhque. Inintin no intechmonequi cuahuatl, no quicoa. No cequi tlaca no quicoa in cuahuatl zan ica tlacualchihua inchan.

Ye huehcau onyeya cuauhhuahqui ipan cuauhtlahtli inahuac Santa Ana Tlacotenco; huehyi, huehyi otepehtaya nepecanan. Zan ica oquixoaloya ammo huehca ipan ahuatlahtli, ipan ocotlahtli zan niman monechicoaya. Ammo tetchmonequia huiloaz huehca cuahcuahuihuaz. Zatepan, zan iyulic otlanta; immanon ihcuac ocuahcuahuihualoaya yohuiloaya huehca ihuan quintepan, ocachi, ocachi huehca.

Axcan, yuhquin yomoteneuh, ica ayocmo monextia in cuauhhuahqui ahmo huehca, intla monequi inin ye huiloa huehca intocayohcan Tlalcohzoh, Cuauehcac, Ocotecatl, Napanatlitzalan ihuan occeccan.

No inin huel mochihua: huiloa cuauhtla, motzinaquia ce cuahuatl oc xoxouhqui, ompa mocauthehua ihuan mochia cequi metztl ma huaqui ihuan zatepan ye motemohuia. Intla monequi, zan niman motemohuia oc xoxouhqui ihuan techan mosexeloa, niman ye mozohhua ihuan ihcuac ye huactoc ye mohuica monamacaz.

Ihcuac huiloaz cuahcuahuihuaz tetchmonequi nehualoz cualcan, zan niman motlapechia in cahuahyo anozo cahuantin; quemmanian nien ahmo nealmazalolo, zan niman huiloa inic zan cualcan necuepaloz.

Ihcuac axihua cuauhtla, za huilohqueh motzinaquia in cuahuatl intla ammo monextia ce cuauhtlatecalli ihuan niman peoa tlateco. Ihcuac yotlaaxiltiloc peoa tlachihchihualo ihuan iciuhca necuepalo ipampa quemmanian quiahui. Intla tequitzquia in atzintli ciyahui in cuahuatl, acui, ihuan ayocmo tlazohtli, ayocmo quimpactia in tlacouhqueh.

Quemmanian, ihcuac miec tlaca quitemohuia in cuahuatl quinamacazque, inin ayocmo tlazohtli. Ahquihuan quitemohuia cualcan zan niman quinamaca, ihuan ahquihuan quitemohuia ye huehca teotlac ye tequiyo in ica quinamaca. Temoa, tlehcoa, ammaca quinequi quicencuiz. Intla inon pano, inin cuahuatl mohuica occeccan: Iztayopan, Tecomitl. Inin cenca tetlaciahuilitia ica zazan nehmemoa, cahxilia zan nenca moquixtihtinemi in cuahuatl.

Quemmanian in cuahcuahqui yauh quicuz in cuahuatl ihuan teotlahcan, ihcuac mocuepa, zan quitepehua ompa ichan. Occeppa, ihcuac zan cualcan mocuepa, zan tlamelahua, ammo mocahua ichan, zan niman yauh quinamacaz in cuahuatl.

En los barrios de Santa Marta, Santa Cruz, La Concepción, hay fabricantes de pan. Estos también precisan la leña, también la compran. Así mismo, algunas personas compran la leña solo para hacer la comida en su casa.

Hace mucho tiempo había leña seca en el monte junto a Santa Ana Tlacotenco. Mucha, mucha estaba amontonada por acá y por allá. Con solo salir no lejos, en el encinal, en el ocotal luego (fácilmente) se juntaba. No se requería ir lejos para leñar. Después, poco a poco se fue acabando. Entonces, para leñar, ya había que ir lejos, y a la postre más, más lejos.

Ahora, según se dijo, como ya no se encuentra leña seca cerca, si se desea, ya se tiene que ir lejos, a los lugares de nombre Tlalcozhoh, Cuauhecac, Ocotecatí, Nepanatlitzalan y otros sitios. También se puede hacer esto: se va al monte, se derriba un árbol y se pasa a dejar ahí, se espera algunos meses a que se seque y después ya se baja (al pueblo).

Si se quiere luego se baja, todavía verde, y en la casa se parte en rajitas, se tienden (éstas) y cuando ya están secas ya se llevan a vender. Cuando se va a recoger leña es necesario levantarse temprano. Luego se le pone el aparejo al animal o los animales (de carga). A veces ni siquiera se toma el desayuno, de inmediato se parte para regresar a buena hora.

Cuando se llega al monte, de inmediato se abate un árbol si no se encuentra uno ya derribado y luego se empieza a cortar. Cuando se ha completado (la cantidad que se desea) se empieza a hacer la carga y se retorna porque si llueve, si lo atrapa a uno el agua, se moja la leña, (ésta) atrapa agua y ya no es deseada, ya no le gusta a los compradores.

A veces, cuando muchas personas bajan leña para venderla, ésta ya no es deseada. Aquéllos que la bajan temprano luego la venden y aquéllos que la bajan ya muy tarde ya es difícil que la vendan. Suben, bajan (ofreciéndola), ya nadie quiere comprarla. Si eso ocurre, esta leña se lleva a otros lugares: Iztayopan, Tecomitl. Esto es muy agobiante porque se camina demasiado, casi inútilmente se anda sacando (llevando) la leña.

A veces el leñador va a recoger leña y en la tarde, cuando regresa sólo la amontona allá en su casa. Otras veces, cuando regresa (del monte) a buena hora, se va directamente, no se queda en su casa, de inmediato va a vender la leña.

Ompa Momozco Malacaticpac in ahquihuan quichihua pantzin ocachi quimpactia in ilcuahuitl ihuan tamazquicuahuitl ipampa inintin ocachi tlatotonia. Zan intla ammo onca inintin ye quicoa in ocoquahuitl. In nacanamacaque ocachi quimpactia in ilcuahuitl ihuan oyamecauhuitl yece, intal inin oc cuauhpitzactli, anozo oc oyamecuauhconetl ammoquicoa ipampa zan cuecuepoca ihcuac tlatla. Ocachi tlazohtli in oyametl icuauhmahuan.

IN TLATLATILCUAHUITL

Inin arcantica ayocmo monamaca. Achtotipa monamacaya Tulyehualco, Tlahuac. Zan moquixtiaya itech in ocoquahuitl.

Achto motemoaya ce melaztic ocoquahuitl, motzayanaya ihuan intla mohtaya cualli tlapani immanon ye motzinaquiaya.

Motetequia in cuahuitl ica teputzitziquillateconi, moxexeloaya ihuan ye motemohuiaya techan, zatepan mopipitzahuaya ihuan momapoaya; mohuicaya campa quicoaya. Nochcuauhnamacaque ye quipiaya campa quincuilizque incuauh ompa Tulyehualco, Tlahuac.

Motemohuiaya monamacaz in cuahuitl oc yuac, in tlahuizcalli ayammo moquetzaya. Onehualoya zatepan in tlahcoyohualli, otlatlapechihualoya, motlamahmaltiya in cahuahtin ihuan omohhuanaltihualoya. Axihualoya Tulyehualco ihcuac tlanecia.

In Tulyehualco tlaca oquinequia inin tlatlatilcuahuitl ica oquihcequia in mechihuactli ipampa inintin tlacame mocatia ipan mechihuacnamaquiliztli. Ompa Tlahuac ica inin tlatlatilcuahuitl zan otlacualchihualoya.

QUEN ICA OCOCUIHCUIHUA

Ihcuac ocoquihcuihua ompa cuauhtla, achto motzopinia in ocoquahuitl ipan cuauhtzintlantli, mohta intla quipia in ocotl, ihuan intla quema quipia zan niman ye ocoquixtilo. Intla moquixtia itzintla in cuahuitl, motlatequilia tlahcic, mocuacuauhchichitotza. Ihcuac mohta ayocmo nacayo zan ompa mocahua ihuan ocachi tlapac motlatequilia. Immanon ye motlacuauhmanilia zan ica cuauhcohcotocoin ihuan inintin zan moolpia ica zacamecatl. Inin mochihua in ipan netequetzaloz.

Ihcuac in cuahuitl ahmo quipia in ocotl inin mochihua: nepecanan mixtetequi, pano cequi metztli ihuan ihcuac mocuepa in ahquin oquixteteq, ye onca in ocotl ipan ocoquahuitl.

Allá en Malacachtepec Momozco a aquéllos que hacen pan les gusta más la leña de aile y la de madroño en razón de que éstas calientan más. Sólo si no hay ésta (leña de aile o de madroño) se compra leña de ocote. A los vendedores de carne les gusta más la leña de aile y la de abeto pero, si ésta es de un árbol delgado o todavía tierno no la compran porque sólo truena (al quemarse). Es más deseada la leña de las ramas del árbol de abeto.

LEÑA (DE CUENTA O QUE SE CUENTA)

Esta actualmente ya no se vende. Antes se vendía en Tulyehualco, Tlahuac.

Esta sólo se sacaba del árbol de ocote. Primero se buscaba un árbol que estuviera derecho, se le quitaba una astilla y si se veía que se partía bien (fácilmente) entonces ya se abatía. Se partía el tronco en rajadas y ya se bajaba a la casa (del leñador). Después se partía en leños más delgados y se contaba por manos. Se llevaba a donde la compraban. Todos los vendedores de leña ya tenían dónde se la tomarían.

Se bajaba a vender la leña muy temprano, (cuando) todavía no se erguía el alba. Había que levantarse después de la media noche, se aparejaba a los animales de carga, se les hacía la carga y se tomaba el camino. Se llegaba a Tulyehualco cuando amanecía.

Las personas de Tulyehualco necesitaban esta leña para tostar la alegría, porque estas personas se dedican a la venta de este producto. En Tlahuac con esta leña sólo hacían la comida.

COMO SE RECOGE OCOTE

Cuando se recoge ocote allá en el monte, primero se pica (se le quita una lonjita) al árbol de ocote en el tronco, se ve si tiene ocote y si lo tiene luego ya se saca. Si se saca (el ocote) en la parte inferior del árbol, se le corta hasta adentro, se sacan las astillas. Cuando se ve que ya no está carnoso (el ocote es rojizo como carne), sólo se deja ahí y se le corta (al árbol) más arriba, entonces se le colocan unos maderos (andamios) con pedazos de palos y éstos sólo se atan con cordeles de zacate. Esto se hace (el andamio) para pararse sobre él (y poder cortar más arriba).

Cuando el árbol no tiene ocote se hace esto: por un lado y por otro se le corta (lonjitas) en la corteza, pasan algunos meses y

cuando regresa quien hizo los cortes, ya hay ocote en los huecos dejados por las rajitas (que se sacaron).

Cequi ococuahtin huehyi quicahcahua in ocotl, quimmanian ce ayatl, quimmanian ome ayatl. Ihuac yomonechico, yotlaaxitiloc, ye momamaltia in cahuahyo ihuan ye necuepalo.

No mopitzahua in ica monamaca tianquizco. Achtotipa no mopatlaya ica tlacohcohualli; no mieccan ohuiloaya monamacaz.

TLEN TLACUALLI MOCHIHUA ICA XIUHTOTON

Nican Tlacotenco miec tlacualli mochihua zan ic xiuhtoton in momaca milla, in ammo motoca, zan mahyu ixhua; yehuantin intoca quililitl, tzompachquililitl, quiltonilli, itzmiquililitl.

Quililitl

Inin mochihua intzalan in cuecuentin ihcuac ye hueyac in tlatlaotlon, ihcuac yoquiauh ihuan yoixhuaque nepapan xihuitl. Mochihua ihtic in toctlahtli ihuan quemmanian, ihcuac poronqui in tlalli, mochihua impan mepantin, ihuan impan xihcahualmiltin.

Huiloa milla mocuiz inin xixiuhton ihcuac melehuia ica tlacualoz. Intla yuhqui monequi, zan mihyupachoa: ipan comalli motlamochtlalia, motlalilia iztaton ihuan motlapachoa ica ce tlaxcalli. Quemmanian mohuicxitia occetic: motlalia cente cacaxton tlecuilpan, ihcuac yototonix motlalilia chiyahua, xonacatlactectli; zatepan ye motlalia in quililitl ihtic in cacaxton, mopixalhuia iztatl ihuan achiton chiltlatectli, motlapachoa ica occente caxitl, zan ihyhuicci. Yeca in tlacualli.

Tzompachquililitl

Moteci in chilli ipan metlatl, zatepan, inin motzoyonia ica chiyahua ihuan motlalilia in tzompachquililitl. No motlalilia in michhuatzalli in achto yomihcec comalco.

In tzompachquililitl achto mopohpoa, moquixtilia in itlahzollal, inelhuayo ihuan mopaca inic moquixtiliz in tlalli. Quemmanian mochihua ica chilacachtli, inin achto moteci ihuan motzoyonia. Intla motlalilia pitzonacatl immanon ammo motlalilia michhuatzalli.

Quiltonilli

Inin mopaca, moquixtilia inelhuayo ihuan mohuicxitia ihtic in chilatl; huel cualli mochihua ica chilateztli xoxouhqui anozo huahqui. Motlalilia pitzonacatl.

Algunos árboles sueltan (dan) mucho ocote, a veces un ayate (lo que cabe dentro de éste), a veces dos ayates. Cuando ya se ha juntado, (cuando) ya se ha completado (la cantidad que uno desea), ya se le carga a la bestia y ya se retorna.

Se hacen pedazos delgados y se venden en el mercado. Antes también se cambiaba por mercaderías. También se iba a vender a muchos lugares.

LAS COMIDAS QUE SE HACEN CON HIERBITAS

Aquí en Tlacotenco muchas comidas sólo se hacen con hierbitas que se dan en las sementeras, que no se siembran, que nacen por sí solas; son aquéllas de nombre quelite, chivitos, quiltonilli, verdolagas.

Quelite

Éste se da entre los surcos cuando ya está largo el maicito, cuando ya ha llovido y ya han nacido distintas clases de hierbas. Se da dentro de los sembradíos y a veces, cuando está floja la tierra, se reproduce en las hileras de magueyes y en los terrenos que están abandonados con hierba (que no han sido sembrados).

Se va a las sementeras a recoger esta hierbita cuando se desea comerla. Si así se quiere, nomás se coce a vapor: se pone toda en un comal, se le pone salecita y se tapa con una tortilla. A veces se cuece de otra manera: se pone una cazuelita, se le vierte sal y un poco de rajas de chile, se tapa con otra cazuelita. Sólo se cuece a vapor. Ya está la comida.

Chivitos

Se muele el chile en el metate, después, el chile se fries con manteca y se le pone los "chivitos". También se le pone charales que ya se han tostado previamente en el comal.

Los "chivitos" antes se limpian, se le quita su basura, su raíz y se lavan para quitarles la tierra. A veces se hacen (se preparan) con pepita de chile, la que antes se muele y se fríe. Si se le pone carne de puerco entonces no se le pone charales.

Quiltonilli

Este se lava, se le quita su raíz y se cuece dentro del chile; se puede muy bien hacer con pasta de chile molido verde o seco. Se le pone carne de puerco.

Itzmiquilitl

No mohuicxitia ihtic in chilmolli. No huiloa mocuiz milla, ihtic in toctlahtli. No zan xopantla mochihua, ammo motoca, zan mahyu ixhua. Inin xixiuhton mozohhua, ocachi mochihua ihcuac ahmo tocyohtoc in milli, in ihcuac xiuhcahualohtoc.

Xocoyolli ihuan tecolantro

Inintin zan mocuahcuatezcui, ammo mohuicxitia. Ihcuac huiloa milla ompa zan mopiqui in xocoyolli ica totlaxcal, moztahua ihuan mocua. Intla onca chilli noyuhqui motlalia ipan tlaxcalli. In tecolantro zan mochihua imixtech in texcaltin, imixco in tetepeme. Ammono mohuicxitia. No cualli cahhuiyalia in chiltemolli: mococopitza ihuan mopixalhua in ye tlatetectli. No motlalilia in iztayotl Quemmanian no zan mopiqui ica totlatlaxcal.

TLEN TLACUALLI MOCHIHUA ICA NANACATL

Miec nanacatl zan motlehtlehuatza, mopixalhua tepitzin iztaton ihuan ye mocua. In cahxilia mochipa zan motlehuatza inon itoca pelencoztli; mochnanacatl cualli mocuaz yuhqui. No mochnanacatl cualli motamalhuicxitiz inic mocuaz.

Mazayelle

Inin cahxilia mochipa mochihua yuhqui nican mihto: Achto moquixtilia in ixipichyo, moxipichana. Ammo mopaca zan mocuihcuiia in tlahzoltoton intla quimpia.

Inic mohuicxitiz achto motzoyonia in xonacatlactli ica achiton chiyahua ihtic ce cacaxton, zan niman ye mocacayatza in nanacatl, motlalilia in yepazohtli ihuan icuitlaxcol in chilli, zatepan ye motema in mazayeltlatzayantli ihtic in cacaxyon ihuan ye mohuicxitia. Inin tlacualli cenca ahhuiyac, huelicamachoni.

Intla monequi motamalhuicxitia zan ica tlaolizhuatl. Mochi in yomihto, mochtlatetectli mizhuaquimiloa ihuan motlalia comalco inic huiccz.

Verdolagas

También se cuecen dentro del chile. También se va a recoger a las sementeras, dentro de los sembradíos. Se reproducen solamente en la temporada de verdor, no se siembran, nacen por sí solas. Esta hierbita se extiende y se reproduce más cuando no tiene plantío el terreno, cuando ha sido abandonado con hierba (no ha sido sembrado).

Xocoyol y tecolantro

A éstos nada más se les quita la cabeza, no se cuecen. Cuando se va a las sementeras, allá nada más se hacen tacos de xocoyol con nuestras tortillas, se les echa sal y se comen. Si hay chile también se les echa a las tortillas. El tecolantro sólo se reproduce junto a los peñascos, en los cerros. Tampoco se cuece. También le da buen sabor a la salsa de picante: se arranca y se le echa lo que ya está hecho pedazos. También se le pone al caldo de res. A veces nada más se hace en tacos con nuestra tortilla.

LAS COMIDAS QUE SE HACEN CON HONGOS

Muchos hongos sólo se asan, se les echa un poco de salecita y ya se comen. Los que casi siempre se asan (para comerse) son los que se llaman pelencoztli (yemas); todos los hongos bien se comen así. Igualmente todos los hongos bien se cuecen (se pueden cocer) como tamales para comerse.

Mazayelle (Panec)

Éstos casi siempre se hacen como aquí se dice: Primero se le quita su pellejo, se mondan. No se lavan, sólo se les quita las basuritas si las tienen.

Para cocerse antes se frien trozos de cebolla con un poquito de manteca dentro de una cazuelita, luego ya se hace pedazos el hongo, se le pone epazote y venas de chile, después ya se pone los pedazos de mazayelle dentro de la cazuelita y ya se cuecen. Esta comida es muy sabrosa, deliciosa. Si se quiere se cuecen a manera de tamal con hojas de maíz. Todo lo que ya se dijo, todo lo que se ha hecho pedazos se envuelve en hoja de maíz y se pone en el comal para que se cueza.

Xoletl

Inin miecpan zan mohuicxitia ihtic in tlemolli anozo chilatl ica pitzonacatl.

Chilnanacatl

Inin moteci ipan metlatl, moneneloa ica tepitzin chilateztli. Noyuhqui motlalilia yepazohtli, tepitzin chiyahua. Ihuac cualli yomonenelo ya mana in textli ihuan ye mochihchihua in ihtacaton.

Menanacatl

Inintin ixhua in ipeuhyan xupantla ihcuac ye pehua ahhuachquiahui. Mochihua intzintlan metzonteme. Ihuac mocuazque achto mapachoa inic cuitlaxihuizque, zan niman mocuacualatza ihuan zatepan motlanamicyotia ihuan ica chiyahua motzoyonia ihtic in chilatl ipan caxitl.

In cohconetique menanacame ammo monequi achto mapachozque. Zan mopaca ihuan ye motema ihtic in chiltemolli ihuan mohuicxitia. Quemmanian zan motlehuatza comalco, mopiqui ica totlaxcal ihuan yuhqui mocua ica achiton iztaton ihuan chilli.

Xoletl (Clavitos)

Éstos muchas veces sólo se cuecen dentro de mole o chile con carne de puerco.

Chilnanacatl (hongo como chile)

Este se muele en el metate, se revuelve con un poquito de pasta de chile; también se le pone epazote, un poquito de manteca. Cuando ya está bien hecha la mezcla ya se coge la masa y se hacen itacatitos.

Menanacatl (hongo de maguey).

Éstos nacen al inicio de la temporada de verdor, cuando ya empieza a caer lloviznas. Se reproducen entre los troncos de maguey. Cuando se van a comer antes se remojan para que se ablanden, luego se hierven y después se condimentan y con manteca se frien dentro del chile en la cazuela.

No es necesario remojar antes los hongos de maguey tiernitos. Sólo se lavan y ya se echan dentro del chile y se cuecen. A veces nada más se asan en el comal, se hacen taco con nuestra tortilla y así se comen con un poquito de sal y chile.

Summary

The author, a Nahuatl speaker and at the present time student in the Seminar of Nahuatl Culture, National University of Mexico, is native to Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta, D.F. He writes about the gathering of firewood and kindling, and about the use and preparation of wild foods, such as greens and mushrooms, in that town.