

Viernes 8 de julio, 2022

# “Y LO HAGO EN MI OLLA DE BARRO”

*De recetas, aromas y sabores: tradiciones  
y comidas en Atlacholoaya Morelos*

Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez

# “Y LO HAGO EN MI OLLA DE BARRO”

*De recetas, aromas y sabores: tradiciones y comidas en Atlacholoaya Morelos*

Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez

**M**uchas veces hemos escuchado la frase “somos lo que comemos” pero en realidad la comida va más allá de un hábito alimenticio, es más que sólo proporcionarle al cuerpo las energías necesarias para subsistir. Más aún, no podemos hablar de comida como un platillo aislado y sólo describirlo, tenemos que considerar el modo de preparación, que aparte de considerarse el procedimiento como patrimonio inmaterial, es un conocimiento que se transmite de generación en generación. También tenemos que tomar en cuenta los fines de cada comida, es decir, si es un platillo de diario, de fiesta o de ceremonia.

Para este trabajo se toman tres festividades: 1) La fiesta patronal del pueblo, 2) el Huentli, ofrenda para la petición de lluvia y, 3) Día de los Fieles Difuntos, en la localidad náhuatl de Atlacholoaya, Morelos. Se analizan estas festividades porque a pesar de ser distintas, en ellas encontramos un elemento de gran importancia: la comida. La cual, por usos y costumbres de la localidad, es el tradicional mole verde y los tamales nejos. Un platillo exquisito y que las familias de Atlacholoaya sólo lo preparan en estas ocasiones especiales.

1. Atlacholoaya pertenece al municipio de Xochitepec, Morelos. Para conocer su historia, actividad económica y tradiciones, hago referencia en números anteriores de esta misma revista (Números: 966, 1015).

Tamales nejos envueltos en hojas de milpa.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.





Cocimiento del nixtamal.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2019.



Corte de la hoja de milpa para envolver tamales.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

“El vínculo que cada persona establece con la comida depende de diferentes factores, entre los que podemos destacar la tradición culinaria propia de cada familia o comunidad, la disponibilidad de ingredientes en determinada región o época, o el tipo de ritmo de actividades o circunstancias socioeconómicas, entre otras.” (Zavaleta, Jesús en *Deliciosos recuerdos*, Rosario Castro; 2020: 15) Además, de estar presente en nuestra vida cotidiana, con “el fin de la época glacial y los deshielos (hace aproximadamente 7000 años) [...] los grupos humanos tuvieron que adaptarse a las nuevas y más estables condiciones climáticas y aprovechar la flora y fauna [...] se desarrollaron

técnicas especializadas para la obtención y procedimiento de nuevos alimentos, y se elaboraron utensilios que buscaban solucionar los distintos problemas de subsistencia planteados en el nuevo entorno. Las estructuras sociales también se modificaron y, entre el 5000 y el 2000 a. C., se consolidaron patrones novedosos, como la posibilidad de asentarse permanentemente en un solo lugar [...] Los grupos que empezaron a domesticar plantas y luego adoptaron la agricultura como medio para garantizar alimento de manera permanente inventaron el metate, [...] éste aún forma parte de los utensilios básicos para el procedimiento cotidiano de alimentos, desde la simple masa para la tortilla hasta el tradicional mole” (Pompa, José en *Catálogo esencial*, Museo Nacional de Antropología e Historia; 2011: 76.



Selección de la hoja de milpa para envolver tamales.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

Como vemos, el elemento de la comida, y en especial el mole, la tortilla o el tamal, está presente en las culturas mesoamericanas, además de estar presente en comidas ceremoniales. "Las ofrendas de comida que se colocan en los altares para la Santa Cruz incluyen granos de maíz previamente seleccionados para la siembra, comidas preparadas como pollo, mole, tortillas, sal, aguardiente y frutas, como la sandía cuyo color rojo intenso invoca la frescura. Todos estos alimentos se colocan en los rústicos altares de acuerdo con una disposición estrictamente determinadas; ellos simbolizan la abundancia que se solicita a la Santa Cruz, que es una entidad cristiana a la vez que antigua deidad de los mantenimientos" (Broda, 2001b). "El simbolismo de los cuatro rumbos también está presente en muchas de estas ofrendas." (Broda, Johanna; 2013: 654).

"Las fiestas de la gente común<sup>2</sup>, estaban centradas alrededor del proceso de la producción: la producción agrícola y el culto de la fertilidad (las fiestas de los dioses de la lluvia y el maíz), y la producción artesanal y de ciertas ocupaciones en el culto de los dioses patronales de los oficios". (Broda, Johanna; 2003: 15). "El culto de la lluvia, del maíz y de la tierra expresaban elementos fundamentales de la cosmovisión prehispánica; abarca un conocimiento práctico y una filosofía de la naturaleza" (Broda, Johanna; 2003: 15).

"Las ofrendas son rituales que expresan un lenguaje visual y simbólico, forman parte de un ritual fundamental" (Broda, Johanna; 2009: 46-47). "El ritual es la principal expresión de la religión y ésta a su vez se ve materializado principalmente en una fiesta religiosa. La fiesta, entonces, representa la acción simbólica del ritual relacionado con lo numinoso y por su carácter social es reguladora de la ética y la moral del grupo que la sustenta" (Galicia, Angélica; 2009: 298).

2. Broda se refiere a los ritos del pueblo y no a los de los guerreros

## El mole verde y los tamales nejos.

“**E**l proceso del periodo del nixtamal debió darse en épocas muy tempranas. Incluso es probable que las primeras cerámicas hubiesen tenido como función precisamente el cocimiento del maíz y otras especies, como el frijol. Antes de la aparición de la cerámica se habrían utilizado canasto, tal vez recubiertos de barro para evitar que el agua escapara. El proceso era complicado y tardado, y la aparición de la cerámica resolvió este problema”. (Vela, Enrique; 2021: 44)

En el caso de los tamales, “entre los mayas del Clásico, y tal vez incluso en el Posclásico, la tortilla no era usual y lo mismo parece ser en el caso para ciertas épocas de Teotihuacan. Así, es posible suponer, que la manera común de preparar el maíz, en muchas regiones, y desde épocas remotas, fue la que conocemos como tamal” (Vela, Enrique; 2021: 76).

Preparado de los tamales nejos.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.





Preparado de masa para la elaboración de los tamales.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

Para poder degustar de este exquisito platillo, el procedimiento inicia desde una semana antes. Para el mole verde primero es extraer la semilla de la calabaza, o bien ya comprar la semilla, ésta se pone a asolear 5 días, posteriormente se dora en comal de barro a la leña<sup>3</sup>. Dos días antes de la fiesta, esta semilla se lleva al molino y se guarda. El día de la fiesta se cuele la pasta (la semilla ya molida) para empezar la preparación del mole.

Para este año<sup>4</sup>, la señora Rebeca Vázquez utilizó una olla de barro nueva, por ello tuvo que curarla<sup>5</sup> para que no fuera a tronar cuando este en el fuego. Mientras está lista la olla, pone en una vaporera pollo a hervir, una vez listo el pollo lo saca de la vaporera y el caldo lo utiliza para la preparación del mole. Coloca la olla con el caldo de pollo en la leña y le empieza a mover, desde aquí, ella debe de tener una persona que le ayude porque ya no puede dejar de mole la comida, ya que el mole se puede cortar. Mientras la que prepara el mole está constantemente moviéndole a la olla, la persona que le ayuda va agregándole lentamente la pasta y el caldo, ya que se encuentra completamente mesclado, se le vierte chile serrano ya molido. La cantidad de chile depende de los hábitos alimentarios de cada familia<sup>6</sup>, es decir, si comen picoso o no. El mole quedó listo en aproximadamente una hora en el fuego con llama alta y bastante leña.

3. En entrevista con la sra. Inés Ramírez, nos comenta que en el comal de barro la semilla se dora mejor, ya que en los comales de aluminio se llega a quemar.

4. Este trabajo etnográfico se realizó en 2021, todavía nos encontramos con algunas restricciones por causa de la Pandemia.

5. A la olla le pone por la parte de afuera una capa decal diluida en agua.

6. En este caso, la señora Rebeca Vázquez preparó un kilo y medio de mole y le echo medio kilo de chiles serranos.



Envuelto de los tamales.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.



Colocación y cocimiento de los tamales.  
Montserrat S. Pacheco, Atlacholoya, 2021.



Los tamales nejos también tienen una preparación de un día antes de la fiesta. Un día antes se prepara el nixtamal, que es una preparación tradicional de cocer el maíz con agua y ceniza, esto para que los granos se suavicen y se afloje la cascara. En Atlacholoaya su receta es un cuartillo de maíz por un cuartillo de ceniza y un puño de tequesquite<sup>7</sup>. Este preparado queda en la leña a fuego alto durante 1 hora y media aproximadamente, todo depende la cantidad que se ponga a cocer. Una vez que ya está hecho el nixtamal<sup>8</sup>, se tiene que lavar para quitar toda la ceniza, esto es muy laborioso y se lleva bastante agua, ya que en su mayoría las familias de la localidad llegan a hacer un promedio de 8 cuartillos de maíz, por lo que se llevan mínimo 5 lavadas el nixtamal. Al día siguiente por la mañana se lleva al molino el nixtamal. Una vez ya lista la masa, se empieza a amasar y se le va agregando sal, tiene que quedar un poco salada, para que el momento de la cocción los tamales no queden simples. Ya lista la masa, se procede a hacer los tamales, tomando una bola pequeña de masa y se aplasta al inicio de la hoja de la milpa, iniciando por el lado más amplio, y se empieza a envolver terminando del lado las angosto de la hoja y atorando la punta en una vuelta para que no se desenvuelva.

Los tamales los van acomodando acostados en la vaporera, a la mitad se colocan chiles secos rojos, se coloca la otra mitad de los tamales, otros tres chiles rejos, se coloca una servilleta de tela y después una bolsa de plástico para tapar los tamales, se tapa la vaporera y se deja cocer durante una hora aproximadamente. El chile rojo, según la tradición de la localidad, es para que los tamales se cosan de forma pareja y no vayan a quedar crudos de un lado.

7. El tequesquite es una piedra porosa compuesta de diversos minerales como cloruro y carbonato de sodio. Su principal uso es para cocer alimentos y fermentar masas.

8. La Sra. Rebeca Vázquez preparó 7 cuartillos de maíz y le salieron dos cubetas de masa.

Listos los tamales para degustar.  
Valeria S. Pacheco, Atlacholoaya, 2021.





Curado de la olla de barro.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.



Dorando la semilla de Pipián. Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

## La fiesta patronal

La iglesia dedicada a san Bartolomé fue edificada por la orden de los franciscanos en el siglo XVII, el santo patrono del pueblo tiene su celebración el 24 de agosto.

El 23 con el alba se tocan las mañanitas a cargo de la banda de viento de la localidad, la iglesia permanece abierta todo el día para que la gente de la localidad visite al santo; a las 5 de la tarde empiezan a llegar las promesas, durante toda la tarde y parte de la noche llegan aproximadamente 12 promesas. Van desde días antes a anotarse, en ese orden tiene que llegar. La banda va a traer las promesas, se tiene una lista con forme se van anotando cuando vienen, así en ese orden se va por ellas. Se finaliza con la llegada de la promesa del Ayudante municipal. Las promesas traen arreglos florales, capas que donan, utensilios sagrados como la copaina y la jarra, vino de consagran, las hostias, velas, etc. Durante toda la noche se queda abierta la iglesia, la gente de la localidad asiste para velar al santo, mientras tanto, el comité, encargados y/o familias de la comunidad reparten café, atole, pan o tamales para resistir el frío durante la noche. El día 24 la iglesia también permanece abierta y en el transcurso de la mañana se realiza la misa. Durante todo el día es un ir y venir de gente que va a visitar al santo. No tienen un momento en específico, asisten en cualquier momento que se tenga la oportunidad, pues, aunque estén ocupados ese día, tienen que visitar a su santo patrono.

Las familias de Atlacholoaya están de fiesta, por lo tanto, hacen una comida especial y tienen muchos preparativos. La comida que hacen es el mole verde y los tamales nejos, aunque algunos hacen mole rojo o carne de puerco en salsa verde, la mayoría prepara el mole verde y los tamales nejos por ser más "la costrumbre". Todos reciben gente de otros lados que llegan a comer a las casas, el número de invitados varía dependiendo de cada familia, algunos llegan a recibir 10 personas y otros hasta 200 personas. Llegan amigos, familiares y principalmente compadres de los anfitriones.

Preparación para la pasta del mole verde.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.





Elaboración del mole verde.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

## El huentli, ofrenda de petición de lluvia

“**D**urante la época prehispánica, los sacrificios dedicados a Tláloc durante los meses de I Atlcahualo a IV Hueytozotli (febrero a abril), formaban parte del ciclo ritual que junto con las ofrendas de comida, las flores, el copal, los cantos, la música, la danza, las peregrinaciones y los ritos en la noche y el amanecer, reforzaban la eficacia del cumplimiento del ciclo climático: la llegada de las lluvias.” (Juarez, Alicia; 2013: 340)

Esta festividad es una de las más importante que se realiza por ser una comunidad agrícola, la cual consiste en llevar colocar ofrenda en la Cueva Santa, teniendo como finalidad leer el temporal y pedir las condiciones climáticas para la siembra. La festividad se lleva a cabo un día antes de la Ascensión de Jesús, 40 días después del sábado de Gloria. Este ritual llamado huentli, es una ofrenda que se ofrece a “los aires” que une al hombre con la naturaleza.

En la localidad se siembra principalmente cebolla, jícama, frijol, caña de azúcar, tomate, calabaza, rábano, cilantro, maíz blanco y maíz elotero. A pesar de tener tierras de riego, la mayor parte son de temporal. Ante esta situación, es muy importante para la localidad estar bien con las deidades que controlan el clima y dan buen temporal.

La petición de lluvias en la cueva del cerro de Coatepetl<sup>9</sup>, consiste en llevar la ofrenda al interior del cerro donde se localiza un ojo de agua, con la finalidad de pronosticar como viene el temporal. Esta festividad une a los pueblos hermanos de Alpuyeca, Xoxocotla y Atlacholoaya.

9. Cerro de la serpiente.

Preparando el mole verde para ofrecer a los aires dentro de la Cueva Santa. Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.



Calefando el mole para el Inuitli.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez Atchoboloyá, 2021.







A la Cueva Santa sólo entran dos personas de cada pueblo, son estos 6 hombres se les da el nombre de "Guardianes del lugar sagrado" los que entran y no se le permite el acceso a nadie más, menos pueden entrar mujeres. El encargado ofrecer el huentli por parte del poblado de Atlacholoaya fue José Luis Doroteo Hernández, quien ya lleva más de 15 años entrando a ver el temporal.

Para la comida, en el caso del huentli, las viudas juegan un papel muy importante en este tipo de rituales. En este día se reúnen para la preparación de la comida en casa del ayudante. La comida es mole verde y tamales nejos de nixtamal envueltos en hojas de milpa. Dentro de la cosmovisión del pueblo, la comida es la ofrenda sagrada que se le ofrece a los dioses y a la madre naturaleza,

Introduciendo la comida a la Cueva Santa.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.

por ello no puede ser tocada por manos impuras. En Atlacholoaya, después de un año de viudez las mujeres ya pueden participar en este acto, pues ya no se consideran impuras. Las señoritas no participan pues se cree que no tienen la experiencia adecuada en la cocina.

El confinamiento cambió algunas prácticas, este rito no se podía saltar y aunque no se reunió la gente como otros años, la Sra. Yazmín Padilla, esposa del guardián, José Luis Doroteo, preparó la comida tradicional, el mole verde y los tamales nejos para que su esposo ofreciera la ofrenda a "los aires".

Los tres pueblos llevan el huentli, ofrecen chocolate, pan, fruta, flores, veladoras, alcohol, pero sin duda, el principal tributo es el mole verde y los tamales nejos. Al salir los guardianes de la cueva ofrecen el festín de comida entre los asistentes. Hay una gran convivencia, mientras el sr. José Luis fue quien nos explicó como venía el temporal. Este mismo procedimiento lo encontramos en otras localidades de la región, como lo explican otros autores, "Una vez que ha entrado toda la gente, comienza a circular la comida entre todos los asistentes. La comida es una forma

de continuar la celebración, ya que los alimentos se han compartido con los aires" (Juárez, Alicia; 2013: 333) "Las comidas integran expresiones de comportamiento y reciprocidad, se les ofrece banquetes a las deidades para que accedan a lo que se les pide; las flores son expresiones de bienvenida, un saludo y honra. Las bebidas embriagantes sitúan a las divinidades en el ámbito terrenal." (Gómez, Arturo; 2013: 182)

El mole verde como se ofrece en el huentli.  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoya, 2021.





## Día de los fieles difuntos

**E**l difunto es recordar, es decir etimológicamente "traído de nuevo al corazón" mediante lo que lo hizo, lo que lo hizo gozar en el mundo (Patrick, Johansson; s/f:169)

El día de muertos es una de las festividades más importantes del territorio mexicano, y aunque se habla más del día 1 y 2 de noviembre, en la localidad de Atlacholoaya se inicia el día 28 de octubre y concluye el 2 de noviembre. El día 28, las familias que perdieron a un ser querido por cuestiones de un accidente o fueron asesinados, les ponen ofrenda, recordando la trágica pérdida. El día 30, se les dedica a las almas en pena. El día 31 se les coloca ofrenda a los niños, sin importar la causa de muerte, esta ofrenda permanece hasta el día 1 de noviembre. Ese mismo día, el 1 de noviembre a las 12 del día se tocan las campanas de la iglesia que se oye en toda la localidad, es cuando la gente inicia a colocar la ofrenda de sus fieles difuntos, esta ofrenda permanece el resto del día y el siguiente, que es el 2 de noviembre. En este mismo día se retira la ofrenda en la tarde y se va al panteón, en la tumba sólo se colocan las flores y veladoras que estuvieron en la ofrenda.

En la comunidad se recuerda a sus seres queridos que ya no están presentes, y no puede faltar la ofrenda, ya que según cuenta la tradición, ese día regresan los seres a degustar lo que se les pone en la ofrenda. Al respecto la Sra. Inés nos comenta: "Hago cada año mole para mi ofrenda, ya no tengo mi mamá, mi hermana, mi niño que se me murió, y siempre le pongo a ellos. A mi hermana la quería mucho, nos seguíamos, a ella ya la dializaban, tenía antojo de mole, preparé todo para hacerle su molito hasta de guajalote se lo iba a hacer y cual, esa noche nos dieron la mala noticia. Ahora cada año le pongo su molito, siempre nos acordamos de nuestros seres queridos" (Inés Ramírez, entrevista, 2021).

Los elementos<sup>10</sup> principales que lleva la ofrenda son: el agua, la sal, las velas y flores, la foto del familiar, frutas como plátano macho, mandarina, naranja, guayaba y caña, además del chocolate de agua, el tradicional pan de muerto, calabaza dulce, arroz con leche y ofrenda principal que no puede faltar, el mole verde y los tamales nejos. "Es mole verde en las ofrendas porque esa costumbre tenemos que debe ir ese en la ofrenda" (Inés Ramírez, entrevista, 2021). Además de estos elementos que caracteriza a las ofrendas, en cada familia le agregan el toque particular que a su ser querido le gustaba, por ejemplo, puros, cigarros, coca, cerveza, algún tequila u otro tipo de bebida que era de las predilectas de su ser querido en vida.

Con el ir y venir de gente al pueblo, con los nuevos compadrazgos, alianzas matrimoniales con gente externa de la comunidad e incluso el acceso a la nueva tecnología, algunas cosas llegan a hacer cambiantes, sin embargo, observamos que las familias de Atlacholoaya siguen con la misma la preparación del mole y los tamales nejos, aunque tengan conocimiento que existen otras variantes. "El mole me enseñó a hacerlo mi mamá, pero antes no había molino, nosotros lo dorábamos y mi padrastro lo molía en bote chilero, lo enterraba y con el metlapil del metate lo molía, no lo llevábamos al molino. Ahora ya lo llevo, lo doro y lo llevo al molino. Pero también se molían 2 o tres días antes, para que esté fresco porque decían que se iba el olor. El mole verde lo hago de pollo, yo lo hago como lo hacemos aquí, natural, el caldito nada más. Hierbo el pollo lo saco, cuelo el caldito porque sale como revocado, lo cuelo y le pongo chile y lo cuelo. Aquí yo lo hago natural, el chile y el caldo, porque hay gente en otros lados que se le pone lechuga, rábanos, cilantro, un montón de cosas, aquí no, aquí al natural. Y lo hago en mi olla de barro, según los antepasados así, tiene que ser en olla de barro" (Inés Ramírez, entrevista, 2021).

10. En esta ocasión sólo se mencionará sin poner el significado que le da comunidad por espacio de editorial.



El mole verde en la ofrenda del Día de muertos.  
Valeria S. Pacheco, Atlacholoaya, 2020.

## A modo de conclusión

**E**ste artículo que se centró en la elaboración del mole verde y los tamales nejos, nos demuestra que es un conocimiento ancestral que se ha transmitido de generación en generación. No es un plantillo como cualquier otro, ni sencillo de hacer, su preparación es de varios días y remarco que sólo lo preparan en estas tres festividades importantes para ellos, donde en el huentli se lo ofrecen a las divinidades para tener un buen temporal; en el caso se las ofrendas se los ponen a sus seres queridos que ya no están físicamente entre nosotros pero continúan en los recuerdos de sus familiares, teniendo sólo un día al año para venir a este mundo y comer de ofrenda, los familiares deciden que este es el platillo adecuado para el día y, por último, pero no menos importante, en la feria del santo patrono, las familias ofrecen este platillo a sus invitados, que son familiares, y compadres que viven en otras localidades; recordando que el compadrazgo es un lazo de por vida muy importante para los oriundos, por ello, deciden también ofrecer este banquete.

Agradamiento a toda la localidad de Atlacholoaya, principalmente a las familias que abrieron las puertas de sus casas para hacer posible este trabajo, a las personas que acceden a las entrevistas compartiendo su conocimiento y permitirnos la difusión del mismo. Agradezco a mi familia por todo el apoyo que me dan en mis proyectos de investigación.

Entrevistas:

Inés Ramírez Vargas, Atlacholoaya, 2021

Rebeca Vázquez Figueroa, Atlacholoaya, 2021

José Luis Doroteo Hernández, Atlacholoaya, 2021

Colaboración en registro fotográfico:

Montserrat S. Pacheco

Valeria S. Pacheco

Cocimiento y meneo del mole verde.  
Montserrat S. Pacheco, Atlacholoaya, 2021.



## Bibliografía:

Baéz-Jorge, Félix, 1998, Entre nahuales y santos. Religión popular y ejercicio clerical en el México indígena, Xalapa, Veracruz, Universidad Veracruzana.

Broda, Johanna, 2003, "Ritualidad mesoamericana y los procesos de sincretismo y reelaboración simbólica después de la conquista" en Graffylia: Revista de la Facultad de Filosofía y Letras, 2003. pp 14-28

Broda, Johanna, 2009, "Ofrendas mesoamericanas y el estudio de la ritualidad indígena" en Cosmovisión mesoamericana y ritualidad agrícola, Johanna Broda y Alejandra Gámez Coord. 2009, México:Buap. Pp. 45-66.

Broda, Johanna, 2013, "Ofrendas mesoamericanas en una perspectiva comparativa" en "Convocar a los dioses": ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos. Johanna Broda Coord, Primera Ed. México: Instituto Veracruzano de la Cultura. Pp. 639-702.

Castro, Rosario, 2020, Deliciosos recuerdos: memorias y recetas del sur morelense, México: Universidad Autónoma de Morelos.

Catalogo esencial del Museo Nacional de Antropología, 100 obras, 2011. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia / Artes de México y del Mundo, S.A. de C.V.

Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana en <https://laroussecocina.mx/palabra/> consultado el 22 de agosto del 2021

Galicia, Angélica, 2009, "Fiestas principales y fiestas patronales en tres municipios de centro de México: Ecatepec, Tecamac y Tizayuca, en Cosmovisión mesoamericana y ritualidad agrícola, Johanna Broda y Alejandra Gámez Coord. 2009, México:Buap. pp. 297-312.

Gómez, Arturo Martínez, 2013, "Las ofrendas aritméticas entre los nahuas de la Huasteca veracruzana" en "Convocar a los dioses": ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos. Johanna Broda Coord, Primera Ed. México: Instituto Veracruzano de la Cultura. Pp. 171-200.

INEGI <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=170280003> consultado el 20 de agosto del 2021

Juárez, Alicia Becerril, 2013, "Ofrenda propiciatoria para los aires en San Andrés de la Cal, Morelos" en "Convocar a los dioses": ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos. Johanna Broda Coord, Primera Ed. México: Instituto Veracruzano de la Cultura. Pp.313-358.

Patrick, Johansson "Día de muertos en el mundo náhuatl prehispánico" en <https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn34/678.pdf> consultado el 28 de agosto 2021.

Vela, Enrique, 2021, "El maíz en México, naturaleza y cultura" en Arqueología mexicana. Ed. Especial- agosto, Núm. 98. México.

Tamales nejos envueltos en hojas de milpa. Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez, Atlacholoaya, 2021.





Coordinador editorial:  
**Tania Alejandra Ramírez Rocha**

Nuestras redes sociales:



/Centro INAH Morelos

SUPLEMENTO CULTURAL  
**el tlacuache**  
CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la  
comunidad del INAH Morelos**

**Consejo Editorial**

Erick Alvarado Tenorio  
Giselle Canto Aguilar  
Eduardo Corona Martínez  
Raúl González Quezada  
Mitzi de Lara Duarte  
Luis Miguel Morayta Mendoza  
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad  
de sus autores.*

Karina Morales Loza  
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez  
Formación y diseño

Apoyo operativo y tecnológico  
**Centro de Información  
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:  
**[difusion.mor@inah.gov.mx](mailto:difusion.mor@inah.gov.mx)**

Crédito portada y contraportada:  
Guadalupe Mariana Pacheco Vázquez,  
Atlacholoaya, Morelos, 2021.

**Centro INAH Morelos**  
Mariano Matamoros 14,  
Acapantzingo, Cuernavaca,  
Morelos.

**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA

