



Recetario
guanajuatense
del xoconostle

Cocina Indígena y Popular

5

Recetario
guanajuatense
del xoconostle

5

Cocina Indígena y Popular

Recetario guanajuatense del xoconostle

Angelina Almanza Rodríguez

Primera reimpresión, 2003

Primera edición en PACMYC, 1997

Primera edición en Cocina Indígena y Popular: 1999

Producción: CONSEJO NACIONAL PARA LA CULTURA
Y LAS ARTES
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Dirección General de Publicaciones

D.R. © 1999, de la presente edición
Dirección General de Culturas Populares e Indígenas
Av. Revolución 1877, 6° piso
San Ángel, C.P. 01000
México D.F.

Derechos Reservados. Esta impresión, el diseño, las semblanzas y las imágenes e ilustraciones han sido creados expresamente y son de uso exclusivo de la colección Cocina Indígena y Popular. Se autoriza su reproducción por medios electrónicos, para uso académico y divulgación, siempre y cuando se otorguen y reconozcan los créditos y se solicite expresamente su uso académico o cultural. En todos los casos queda expresamente prohibida su reproducción con fines comerciales.

ISBN 970-18-3415-1

Impreso y hecho en México

ÍNDICE

Introducción	13
El xoconostle	17

SOPAS

Sopa de médula	23
Sopa de verduras	24
Caldo de camarón	25
Caldo largo	26

ENSALADAS

Ensalada de xoconostle I	29
Ensalada de xoconostle II	30
Ensalada guanajuatense	31
Pico de gallo (ensalada)	32

GUISOS

Capón o pico de gallo con chicharrón	35
Pico de gallo II	36
Otro pico de gallo	37
Un pico de gallo más	38
Frijoles con xoconostle	39
Otros frijoles con xoconostle	40
Frijoles puercos	41
Chile verde con xoconostle	42
Pato al lodo	43
Chiles negros rellenos de xoconostle	44
Camarones con xoconostle	45
Xoconostle con huevo	46
Pipián con xoconostle	47
Pipián verde	48
Colita de res adobada con xoconostle	49
Penca de nopal rellena de xoconostle	50
Xoconostle con papas	51
Xoconostle en chile guajillo con carne	52
Tortitas de carne	53

SALSAS

Xochochile	57
Chile con xoconostle	58
Chile molcajetado con xoconostle	59
Xoconostle con jitomate en seco	60
Xoconostle con chile	61
Chile verde con xoconostle	62
Salsa borracha con xoconostle	63

POSTRES

Compota de xoconostle	67
Mermelada de xoconostle I	68
Mermelada de xoconostle II	69
Xoconostle en almíbar	70
Agua de xoconostle	71

USOS MEDICINALES

Anginas I	75
Anginas II	76
Diabetes	77
Diabetes. Té de xoconostle	78
Tos I	79
Tos II	80
Fiebre. Té de xoconostle	81
Dolor de cabeza o migraña	82
El nopal	83

Bibliografía	85
--------------------	----

Agradecimientos	87
-----------------------	----

*A la humilde pero amable gente
de la Misión Chichimeca
de San Luis de la Paz*

HUEHUETLATOLLI*

*Ten cuidado con las
cosas de la tierra,
haz algo, corta leña,
labra la tierra,
planta nopales,
planta magueyes,
con esto estarás en
pie, serás verdadero.*

* Inscripción en una de las paredes laterales del patio del Museo de Antropología e Historia de la ciudad de México.

INTRODUCCIÓN

Muchos estados de la República Mexicana son reconocidos por algún platillo típico de su región, pero en el estado de Guanajuato no existe ninguno en especial, por lo que es necesario analizar este renglón.

Puebla es famoso por su célebre variedad de moles; los tres estados de la península del sur: Quintana Roo, Yucatán y Campeche, ofrecen sus panuchos, el relleno negro y los salpicones de venado o de cualquier otra carne. Jalisco es reconocido por su barbacoa o birria y los estados norteros por sus tortillas de harina, la machaca con huevo y el cabrito al pastor. Tanto Michoacán como Guerrero se disputan la paternidad del pozole.

Los estados del centro de la república compiten por el origen de las enchiladas, las carnitas son atribuidas a Michoacán, Guanajuato y hasta al Distrito Federal. El queso de tuna es, sin discusión, el platillo característico de San Luis Potosí, así como las enchiladas potosinas.

En Tabasco, Oaxaca y parte de San Luis Potosí, los tamales envueltos en hoja de plátano llamados *zacahuil* caracterizan la región.

El platillo considerado por los cocineros mexicanos como el más representativo de la cocina mexicana en las muestras gastronómicas internacionales es, sin lugar a dudas, los chiles en nogada, sin que pueda dársele un origen preciso, y aunque se supone que también es originario de Puebla, tiene varias presentaciones.

A escala estatal no tenemos en Guanajuato ningún platillo especial que distinga a la entidad del resto de la república, aunque en algunos lugares como la ciudad de Guanajuato es muy común que se degusten las enchiladas mineras que se ofrecen rellenas de frijoles. Este platillo tiene el inconveniente de circunscribirse a la ciudad capital y no se consume ni se conoce en el resto de los otros 45 municipios.

Por tal motivo, quienes gustan de la gastronomía en el estado han llegado a la conclusión de que existe un platillo que es muy popular en todos los municipios de la entidad, aunque se prepare con distintas variedades de ingredientes. Nos referimos al platillo conocido como *pico de gallo* que se prepara con chicharrón, chile

guajillo, cebolla, chile verde, cilantro y ajo; su principal aglutinante de sabor es el xoconostle.

Tiene la particularidad de ser conocido y preparado en gran parte de la superficie geográfica guanajuatense; además es barato, popular y degustado por la mayoría de nuestro pueblo.

Por todas esas razones este trabajo tiene como objetivo proponer al *pico de gallo* como el platillo típico de Guanajuato, mostrando varias maneras de hacerlo, además de otros guisos y postres donde el xoconostle es el sazónador o ingrediente fundamental, fruto que tomamos como el aglutinante de este trabajo por encontrársele en toda la geografía del estado.

Esperamos que la propuesta tenga eco y encontremos así una identidad gastronómica.

Recorriendo el estado

Para poder fundamentar esta propuesta recorrí gran parte del estado, visitando los municipios de Guanajuato, Dolores Hidalgo, San Luis de la Paz, Doctor Mora, Valle, Salamanca, Jaral, Victoria, San José Iturbide, Comonfort, Juventino Rosas, Villagrán, Acámbaro, Celaya, Irapuato, Silao, Apaseo el Alto, Ocampo, Coroneo, San Diego de la Unión, San Miguel de Allende, Yuriria, Uriangato, Moroleón y León.

En cada uno de ellos encontré como una constante el consumo cotidiano del xoconostle, pero hay lugares donde tiene su particularidad como en Ocampo, donde es muy pequeño y no se vende pues hay mucho en sus alrededores y es muy fácil conseguirlo.

En este municipio destaca también el hecho de que hay grandes extensiones dedicadas al cultivo del nopal a sólo 20 kilómetros de la cabecera municipal; se conoce como Ibarra y se puede apreciar a ambos lados de la carretera, antes de llegar a Ocampo.

En Dolores Hidalgo, por ejemplo, acostumbran comer ensaladas a base de xoconostle, jícama, naranja, quesos varios y chile piquín verde.

En Ciudad Victoria abunda el xoconostle, pero la mayoría de la gente no lo consume. Los que sí lo consumen utilizan sólo el de Castilla porque no es tan ácido.

En Coroneo hay también mucho xoconostle que se consume ahí mismo y que también sale para su venta en Querétaro.

La Misión Chichimeca

En la Misión Chichimeca el xoconostle, además de utilizarlo para su consumo, lo venden en el mercado de San Luis de la Paz. Hay todo el año, sólo escasea en tiempo de frío, según nos cuenta la señora María Lucía Martínez Breñas. Los guardan para cuando no los hay, enterrándolos en la arena para que se conserven y no les falten. Cuando hay abundancia, los recolectan y vienen personas en unas camionetas a comprárselos. No saben su destino final.

Los comen asados y machacados con chile, acompañándolos con frijoles, alimento casi diario. Lo más común es comerlos pelados en crudo con sal. Saben que contiene calcio. Es uno de los lugares donde cotidianamente los consumen y aprecian.

Cabe señalar que aquí, en la Misión Chichimeca, la aridez de su panorama contrasta con la calidez de su gente. Es un lugar con tres mil habitantes. Está situada a tan sólo quince minutos de San Luis de la Paz y a pesar de que pasa una nueva carretera, viven en condiciones humildes. Cuenta con un centro médico y una pequeña capilla pintada de blanco; la carretera pasa por en medio del rancho y divide la comunidad, incorporándola, al mismo tiempo, al progreso de los tiempos. Se denomina ahora de dos diferentes maneras: la Misión de Arriba y la de Abajo.

Así podríamos seguir enumerando cada una de las ciudades restantes que tuve la oportunidad de visitar, encontrando la constante de que todos los municipios tiene la misma preferencia por el xoconostle, usándolo como sazónador o elaborando con él algunos postres y platillos, que casi no varían en su preparación. Pude constatar que conocen el *pico de gallo* y lo preparan con frecuencia.

Los poblados

Como nota singular quiero señalar que en el estado de Guanajuato existen algunos municipios que cuentan con alguna comunidad o ranchería que lleva el nombre de Xoconostle. Según hemos inves-

tigado se han denominado así por la abundancia del fruto en estos lugares. Mencionemos algunos: en el municipio de Dolores Hidalgo se encuentra una de las rancherías que lleva el nombre de Xoconostle, también Yuriria cuenta con otro lugar del mismo nombre.

Asimismo Ciudad Victoria y Salamanca tienen cada una dos rancherías llamadas Xoconostle de Arriba y Xoconostle de Abajo. Según los lugareños de edad avanzada, se llamaron así porque ahí existieron los nopales gigantes que dan el xoconostle, llegando a medir hasta siete metros de altura.

Actualmente han desaparecido en este lugar, dando paso a la construcción de casas habitación.

Una sola planta de nopal da al año de 20 a 21 kilos del producto aproximadamente, ya sea tuna o xoconostle.

Angelina Almanza Rodríguez

EL XOCONOSTLE

Xoconostle viene del náhuatl *xococ*, que significa agrio y de *nochtli* que quiere decir tuna: tuna agria.

Nace de la planta llamada nopal, tuna, higuera de pala o higo chumbo. Pertenecer a la familia de las cactáceas. Se da en parajes templados, áridos y secos, sin ningún cultivo. Sus ramas jóvenes están formadas por artejos ovales comprimidos, crasos y con tubérculos espinosos. Sus flores constan de cáliz, con muchos pétalos, muchos estambres y de mucho colorido. Pueden ser amarillas o rojas y florecen en junio y julio. La época propicia para plantarse es después de las lluvias de invierno.

Fruto

Baya grande, umbilicada en el ápice, con muchas semillas alojadas entre la pulpa y la superficie cubierta de espinas, semillas sin albumen.

Procedencia

Originario de América. Se halla muy extendido en España, conocido como higo chumbo, chumberaq, higuera de moro, cacto pinelo, nopal, higuera tuna. Se emplea en la fabricación de vinos y alcoholes.

Generalidades

La producción del xoconostle es abundante en el estado de Guanajuato y se encuentra durante todo el año; escasea únicamente en diciembre, enero y febrero.

Es consumido en todos los niveles económicos de la población.

El platillo más conocido de todos es el que se cocina con chicharrón, chile guajillo, cebolla picada, ajo, cilantro, chile verde, tomate de hoja, sal y se acompaña con frijoles de la olla.

La gente de escasos recursos lo pica en crudo y lo consume con jitomate o lo prepara asado y molido en el molcajete junto con chile verde, cebolla picada y cilantro.

La gran mayoría de la gente lo usa para entremés y ensaladas; también como postre horneándolo con miel y azúcar.

Se utiliza como botana espolvoreado con sal y chile, para acompañar tequilas, mezcales y cervezas.

Es muy apreciado en la cocina europea, pues en la época de la Conquista lo llevaron allá los españoles conociéndolo como higo chumbo.

Asimismo es conocido por su empleo medicinal.

Variedades

Existe una gran variedad de colores y sabores. Los hay en amarillo, blanco, rojo, verde, rosado, morado y anaranjado; al rojo se le llama *sangre de toro* y es propio de la zona más seca; si es rosa se le denomina *de Castilla*; al verde, *cuaresmeño*. Hay uno de nombre *perón* por su parecido a esta fruta en el color. También existe una variedad llamada *xocotuna*, pero no se consume porque no tienen sabor, son insípidos.

Uso medicinal

Desde tiempos prehispánicos se utiliza el xoconostle en la medicina popular. Varias de sus propiedades han sido confirmadas por investigaciones llevadas a cabo recientemente en el *Códice de la Cruz-Badiano*.

Una de las mayores controversias que se han suscitado en torno al xoconostle, es que junto con el nopal podrían curar la diabetes. Nada hay en favor o en contra. El doctor Javier Lozola opina que “hasta el momento no existen plantas medicinales que sustituyan la insulina”. Sin embargo es un hecho que los aztecas no conocieron la diabetes, por lo que se sigue investigando el efecto del nopal y el xoconostle en la curación de este padecimiento.

Se continúa usando en muchas de las enfermedades como tos, resfríos, para bajar la fiebre, control de diabetes y otros padecimien-

tos; por eso hemos incluido algunas recetas, que se han transmitido de generación en generación.

Los cortijeros de España lo empleaban para reblandecer tumores, curar contusiones y otras dolencias.

Se utiliza también para combatir diferentes tipos de resfriados: se asan y se ponen en las plantas de los pies.

VALOR NUTRITIVO (OPUNTIA SPP)

Contenido en 100 gramos de porción comestible.

*Porción comestible: 0.70%.**

Componente	Contenido en 100 gramos de porción comestible
Energía (Kcal)	22.00
Humedad	86.30
Proteínas totales (g)	0.10
Grasas (g)	0.40
Fibra	2.30
Carbohidratos (g)	5.20
Calcio (mg)	126.00
Hierro (mg)	0.30
Tiamina (mg)	0.04
Riboflavina (mg)	0.02
Niacina (mg)	0.20
Ácido ascórbico (mg)	22.00
Retinol (g)	4.00

Fuente: Valor nutritivo de los alimentos consumidos en México, 1992, Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán/Coordinación General de la Comisión Nacional de Alimentación.

* La porción comestible se basa en 1.0, por ejemplo, para la tortilla, como se consume toda la porción es 1. Del xoconostle se aprovecha solamente el 0.70%, ya que el 0.30% es cáscara.

Empleo culinario

Asimismo se usa culinariamente en: caldo de res, caldo de hueso de espinazo, xoconostle con tomate verde, mole de olla, crudo, picado y revuelto con chile verde y cilantro para taquear, así como combinación de frijoles y xoconostle; en fin, una gran variedad de platillos.

Como puede verse, la gran diversidad de usos de este fruto de nuestras cactáceas es de una enorme aceptación en nuestro pueblo y, dado el entorno gráfico de Guanajuato, ciertamente diverso, encuentra en el xoconostle un elemento aglutinador gastronómico, característico de nuestra entidad, de común y constante uso no sólo en nuestra cocina sino también en la de otros países.

SOPAS

SOPA DE MÉDULA

María del Rocío Rochu Chaire

INGREDIENTES:

1 kilo de médula
2 hojas de laurel
1 cebolla partida por mitad
Sal al gusto

PARA EL CALDILLO:

6 jitomates medianos
½ cebolla mediana
2 dientes de ajo
3 chiles chipotles en adobo
2 hojitas de laurel
6 tazas de caldo de res o de pollo

PARA ADORNAR

4 zanahorias peladas y rebanadas
4 xoconostles pelados y picados en cuadritos
50 gramos de mantequilla.

PREPARACIÓN:

Ponga a cocer la médula con agua, cebolla, laurel y sal al gusto; ya cocida, se le quita la piel y se rebana.

Cueza los jitomates en agua, luego se escurren y después se licuan con la cebolla, el ajo, los chipotles y el laurel. Finalmente se cuele todo.

Se pone a fuego lento, se le añade el caldo, deje sazonar durante unos 10 minutos, se agrega la médula y, por último, las zanahorias y los xoconostles fritos en mantequilla; se deja hervir unos minutos más y se sirve caliente.

SOPA DE VERDURAS

Rafaela Coronilla Sánchez

INGREDIENTES:

4 xoconostles
2 calabacitas
1 chayote
3 zanahorias medianas
1 cebolla chica
2 jitomates chicos
2 cucharaditas de sazónador en polvo
Cilantro y ajo
Caldo de pollo o de res

PREPARACIÓN:

Se muele el jitomate con la cebolla y el ajo; se pone una cacerola en la lumbre y se agrega el caldillo de jitomate ya colado. Se deja hervir un poco y se agrega el caldo de pollo, enseguida las verduras previamente lavadas y picadas. Dejar hervir hasta que suavicen las verduras y, por último, se agrega el sazónador en polvo y el cilantro picado. Se sirve caliente.

CALDO DE CAMARÓN

Maria del Rocío Ochoa

INGREDIENTES:

200 gramos de camarón seco
6 chiles guajillos anchos
4 xoconostles rojos o verdes
3 calabacitas
3 zanahorias
2 ramitas de cilantro
2 papas
2 ajos chicos
1 cebolla
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Ponga a cocer el camarón en litro y cuarto de agua hasta que se ablande y suelte el sabor. Agregue los chiles asados y molidos junto con el ajo y la cebolla.

Enseguida pique las verduras y añádalas al cocimiento dejando hervir 10 minutos más. Por último agregue el cilantro espolvoreado al servir.

Si es necesario agregue la sal; hay que tener en cuenta que los camarones ya tienen.

CALDO LARGO

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

1 pescado bagre de buen tamaño
5 chiles guajillos partidos a lo largo
5 tomates de hoja pelados y picados
4 xoconostles pelados y partidos por la mitad
2 ramitas de cilantro picado
1 o 2 papas peladas y picadas
1 rebanada de repollo
1 cebolla fileteada
1 jitomate picado
Ajo picado
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir en litro y medio de agua toda la verdura.* Se agregan los chiles y el cilantro. Ya que esté todo cocido se agrega el pescado para que hierva junto con las verduras por espacio de 10 o 12 minutos. Se agrega la sal y se sirve caliente.

* Toda la verdura se corta sesgada.

ENSALADAS

ENSALADA DE XOCONOSTLE I

Galia Guillermina Razo

INGREDIENTES:

6 xoconostles
1 jícama mediana
2 naranjas peladas
¼ de kilo de queso Chihuahua
¼ de kilo de queso manchego
2 o más cucharadas de chile guajillo molido
Jugo de 3 limones
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pelan y pican los xoconostles. El queso manchego y la jícama se pican en cuadritos. El queso Chihuahua se ralla o desmorona. Las naranjas se pelan, se apartan los gajos y se les quita el pellejo. Se pone todo en una ensaladera, agregando el jugo de limón, la sal y el chile molido. Por último se agrega el queso rallado. Se sirve como botana.

ENSALADA DE XOCONOSTLE II

Angela Doñate Rodríguez

INGREDIENTES:

5 o 6 xoconostles
5 chiles serranos o al gusto
1 ramito de cilantro
1 ajo
1 cebolla mediana
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pelan los xoconostles, quitándoles la semilla y picándolos en cuadritos. La cebolla se pica delgada así como el ajo y el chile. Se agrega el cilantro picado y sal al gusto. Se revuelve todo y se acompaña con tortillas calientes.

ENSALADA GUANAJUATENSE

Angelina Almanza

INGREDIENTES:

1 kilo de jícama pelada
6 tunas xoconostles peladas y picadas
½ cebolla picada
3 chiles serranos rojos o al gusto picados
1 cucharadita de orégano seco
Jugo de 4 limones
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

La jícama se corta en cuadritos irregulares, de preferencia rugosos, para que absorban mejor los otros sabores. Se mezcla con el resto de los ingredientes en un platón de barro, se sirve como botana y se come con tenedores o palillos de madera.

PICO DE GALLO (ENSALADA)*

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

Jícamas
Pepinos
Naranjas
Limas
Xoconostles
Sal
Limón
Chile piquín molido

PREPARACIÓN:

Se pelan las jícamas, pepinos, naranjas, limas y xoconostles, se parten en ruedas, rebanadas o cuadrillos, según se quieran, colocándolos en un plato. Se sazonan al gusto con limón, sal, chile piquín molido y, si se prefiere, con chile verde picado finamente.

* Todo al gusto, dependiendo de la cantidad que desee preparar.

GUIOS

CAPÓN O PICO DE GALLO CON CHICHARRÓN

Rosa María Solórzano de Gutiérrez

INGREDIENTES:

10 xoconostles
2 cebollas
5 chiles negros o guajillos secos
3 dientes de ajo
200 gramos de chicharrón
4 ramitas de cilantro
1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

Se pelan los xoconostles, se les sacan las semillas y se pican en cuadritos. Se pica la cebolla y los ajos, se lavan bien los chiles y se les hace una abertura.

En litro y medio de agua se agrega la sal poniéndolos a cocer; cuando ya estén cocidos se incorporan los trozos de chicharrón.

PICO DE GALLO II

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

½ repollo chico
¼ de kilo de tomate de hoja
10 xoconostles
2 chiles de árbol o guajillos angostos
2 papas medianas
1 cebolla mediana
2 ajos
Jitomate cocido, el necesario
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pican los ingredientes y se pone a cocer todo menos el repollo, que se agrega, ya previamente desinfectado y picado en tiras; cuando todo esté cocido déjese hervir otro poco. Los jitomates se muelen junto con los ajos y un poco de agua, esto se agrega al caldillo. Los chíles se tuestan y agregan enteros. Se sazona al gusto y se sirve caliente.

Se puede agregar al platillo ya servido aguacate picado o chicharrón.

OTRO PICO DE GALLO

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles rojos picados
½ taza de jitomate picado
¼ taza de cebolla picada
Chile serrano al gusto, picado
Jugo de un limón

PREPARACIÓN:

El xoconostle se asa, se le quita la semilla y se pica al igual que el jitomate, la cebolla y el chile. Se mezcla todo y se baña con el jugo de limón y el chile serrano molido.

UN PICO DE GALLO MÁS

Salmanina, a tu cocina

INGREDIENTES:

10 xoconostles
1 cebolla grande
1 manojito de cilantro
Chile serrano al gusto
Chile guajillo el gusto
Chicharrón
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se pela y pica el xoconostle, sacándole las semillas.

Se corta la cebolla en gajos, el chile serrano y el chile guajillo, junto con el cilantro, se pican finito, luego se pone a cocer todo con un poco de agua, que cubra los ingredientes y se deja hervir. Cuando esté a punto, se agregan los pedazos de chicharrón y se sazona (es decir, se agrega sal al gusto). Es opcional ponerle tomate verde de hoja picado y hervirse junto con todo lo demás. Se sirve caliente o acompañado de frijoles de olla y tortillas calientes.

FRIJOLES CON XOCONOSTLE

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

1 taza de xoconostle rojo
¼ taza de cebolla
¼ taza de cilantro
½ kilo de frijoles molidos y sazonados con caldillo
Chile verde al gusto

PREPARACIÓN:

Se pica finamente el xoconostle, la cebolla, el cilantro y el chile; todo esto se mezcla y se agrega a la hora de servir los frijoles.

El chile, si se requiere, puede ser también pasilla frito y doradito, partido en pedacitos.

OTROS FRIJOLES CON XOCONOSTLE

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles rojos
½ kilo de frijoles cocidos de la olla
200 gramos de tocino
1 cebolla cabezona picada
2 dientes de ajo
Un buen manojo de cilantro
Un poco de grasa o manteca

PREPARACIÓN:

Se parte el tocino en trocitos y se frie en una poca de grasa, de preferencia que sea manteca de cerdo, se agregan los ajos, la cebolla, finamente picada, los xoconostles limpios y partidos en pedacitos; se deja hervir, se sazona con sal y sus ramas de cilantro. Se sirve junto con los frijoles.*

* Si desea puede añadir también pedacitos de chicharrón.

FRIJOLES PUERCOS

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

8 xoconostles
½ kilo de frijoles
3 chiles negros
1 cebolla grande
Chorizo o carne de puerco molida
Chiles guajillos
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los frijoles se cuecen con cebolla y un poco de grasa; se fríen con cebolla picada y se agrega el xoconostle y los chiles negros fritos y desmenuzados. Los frijoles se acompañan con chorizo frito o con la carne de puerco molida, previamente cocida con orégano y chile guajillo. Se condimenta con sal al gusto.

CHILE VERDE CON XOCONOSTLE*

INGREDIENTES:

Xoconostles
Tomates de hoja al gusto
Chiles verdes
Chicharrón
Cilantro picado
Ajo

PREPARACIÓN:

Se asan los xoconostles y se pican en cuadritos; se muelen los chiles y el ajo. Ya molidos, se agregan los xoconostles y el chicharrón en trocitos. Ya para servir, se agrega el cilantro espolvoreado. Se come con tortillas.

* Todo al gusto de acuerdo de la cantidad que desee preparar.

PATO AL LODO*

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

1 pato
Hierbas de olor
Xoconostle
Cebolla
Ajo
Chile verde
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Con un día de anticipación, el pato se limpia sin quitarle las plumas; se destripa y escurre su sangre. Al día siguiente se lava muy bien rellenándolo de hierbas de olor y de xoconostles pelados, picados y sin semillas. Se pone a freír junto con una cebolla fileteada, un ajo, chile verde picado y sal al gusto; esto se lo agregamos al relleno del pato. Con lodo se forma una bola, cuidando que el pato quede en el centro de ella y se cuece entre brasas de leña por espacio de 2 o 3 horas; luego se deja enfriar un poco y se le da un fuerte golpe en el centro de la bola con lo cual queda al descubierto la carne del pato, cocida y muy apetitosa y, además, desprovista de plumas, ya que se adhieren al lodo cuando está cocido.

* Este platillo lo preparaban los aztecas para las grandes ocasiones. Los súbditos usaban tequesquite en lugar de sal.

CHILES NEGROS RELLENOS DE XOCONOSTLE

Julia González Márquez

INGREDIENTES:

6 chiles negros
2 xoconostles pelados y partidos en cuadritos
4 jitomates asados
1 cebolla picada en rodajas
1 ajo picado finito
2 huevos
2 cucharadas de harina
2 ramitas de cilantro
Aceite para freír, el necesario
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Limpie los chiles con un lienzo húmedo, desvénelos y rellénelos con el xoconostle ya frito, el cilantro y la sal. Bata las claras de huevo a punto de turrón y agregue las yemas. Caliente el aceite en una cacerola y fría los chiles ya revolcados en la harina y envueltos en el huevo.

Prepare la salsa, fría la cebolla y el ajo y, cuando estén transparentes, agregue el caldillo de jitomate previamente asado y molido con un poco de agua. Agregue el orégano y la sal espolvoreados sobre la salsa.

Sirva los chiles bañados con esta salsa.

* Si los chiles están muy secos, húmedezcalos un poco, para que estén más manejables

CAMARONES CON XOCONOSTLE

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles
½ kilo de camarón grande partido por la mitad
6 chiles anchos fritos
3 jitomates asados
2 hojas de laurel
2 cucharadas de sal
1 cabeza de ajo
Orégano y pimienta al gusto
Aceite de oliva, el necesario

PREPARACIÓN:

Se pone el aceite de oliva en una cazuela, ya caliente se le agregan los ajos pelados. Cuando ya hayan dorado se sacan del fuego, se agrega la salsa y los chiles ya fritos y molidos, se pone la pimienta, el orégano y las dos hojas de laurel; ya que esté sazonada se agregan los camarones partidos por la mitad y para servir se agregan los xoconostles asados y picados.

XOCONOSTLE CON HUEVO

Isabel Zúñiga Castro

INGREDIENTES:

6 xoconostles
1 cebolla mediana
3 huevos
Chile verde al gusto
Aceite y sal al gusto

PREPARACION:

Se pelan y pican los xoconostles, se pica finita la cebolla y los chiles. Se pone un poco de aceite en la sartén y se agregan los ingredientes picados. Ya que estén bien fritos se añaden los huevos y se revuelve todo sazonándolo al gusto. Se sirve caliente.

PIPIÁN CON XOCONOSTLE

Amparo Montalvo Vázquez

INGREDIENTES:

½ kilo de pollo o carne de cerdo
¼ de semilla de calabaza
6 chiles guajillos tostados
2 cebollas medianas
2 ajos
5 xoconostles
Hierbas de olor (tomillo, mejorana, laurel)
Aceite, el necesario
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Ponga a cocer la carne con una cebolla, un ajo y sal al gusto. En un poco de aceite fría las semillas de calabaza, con todo y cáscara, y muele en la licuadora con un poco de caldo de la misma carne.

Pele y pique el xoconostle y póngalo a freír aparte junto con la cebolla y el ajo picados finitos. Agregue los chiles molidos y colados.

En una cacerola ponga a freír las semillas ya molidas y coladas hasta que espese. Agregue las verduras (el xoconostle, la cebolla y el ajo picados), enseguida la carne y las hierbas de olor al gusto. Deje espesar y sazonar; si es necesario, agregue un poco más de caldo.

PIPIÁN VERDE

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles
200 gramos de pepita verde
1 pollo o conejo
5 rabos de cebollitas cambray
5 hojas de rábano
4 hojas de lechuga
2 ajos
1 cebolla
1 cucharada de aceite
Sal, la necesaria

PREPARACIÓN:

Cueza el pollo con sal. Tueste y muele la pepita. Fría la cebolla, ajos y rabos de cebollitas cambray. Desinfecte las hojas de lechuga y rábano.

Muela todo junto y viértalo en una cazuela con un poco de aceite, mueva todo hasta que hierva y se sazone.

Fría por separado los xoconostles y agréguelos junto con la carne para que hiervan por 15 minutos más. Se sirve caliente.

COLITA DE RES ADOBADA CON XOCONOSTLE

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostle
½ kilo de papitas de cambray
1 colita de res
5 chiles anchos
2 cucharadas de aceite
2 cebollas
2 ajos
Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer la colita de res con cebolla, ajo y sal. Ya cocida, se saca de la olla y se le unta el chile previamente frito y molido, junto con dos ajos, cebolla, sal y pimienta. Se sirve acompañado de papitas de cambray ya cocidas y xoconostle asado y picado, previamente sazonado.

PENCA DE NOPAL RELLENA DE XOCONOSTLES

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles
1 penca de nopal
5 nopalitos
3 o 4 chiles jalapeños o serranos
1 cebolla mediana
2 ajos
1 manojito de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se corta la penca por la mitad, se le saca un poco de carnosidad, se rellena con todos los ingredientes picados y se cierra. Se asa por los dos lados por espacio de 20 o 25 minutos. Se sirve en taquitos, acompañados con salsa al gusto.

XOCONOSTLE CON PAPAS

Amparo Montalvo Vázquez

INGREDIENTES:

½ kilo de xoconostles
½ kilo de papas
4 o 5 chiles guajillos
1 cebolla mediana
1 ajo
Sal al gusto
Aceite para freír, el necesario

PREPARACIÓN:

Se pelan los xoconostles y se pican quitándoles la semilla. La cebolla se pica fileteada y se pone a freír junto con el ajo picado. Se agregan los xoconostles picados y se deja freír un poco más, añadiéndole las papas ya cocidas y picadas. Por último se tuestan los chiles y se incorporan picados. Todo se sazona y se sirve.

XOCONOSTLE EN CHILE GUAJILLO CON CARNE

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

½ kilo de carne de puerco maciza
½ kilo de costilla de puerco
½ cebolla
100 gramos de chile guajillo
250 gramos de tomate de hoja
8 xoconostles rojos
2 dientes de ajo
Una poca de grasa o manteca
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

La carne se cuece con agua, cebolla, los ajos molidos y un poco de sal. En una cazuela se cuecen los chiles desvenados y asados previamente junto con los tomates ya cocidos. Se muelen con ajo y cebolla. En otra cazuela se frie este chile en manteca; cuando está sazonado se agrega el xoconostle en trocitos, así como la carne. Dejar hervir hasta que sazone bien. Se come acompañado de frijolitos y tortillas calientes.

TORTITAS DE CARNE

Emma Martínez Salgado

INGREDIENTES:

1 kilo de carne para deshebrar*
2 cebollas medianas
2 ajos
6 xoconostles
5 jitomates asados
3 huevos
3 cucharadas de harina
½ cucharadita de orégano
Sal al gusto
Aceite para freír, el necesario

PREPARACIÓN:

Cueza la carne en 2 litros de agua con ajo, cebolla y sal. Muela los jitomates previamente asados.

Los xoconostles, el ajo y la cebolla se pican, se frién en un poco de aceite y, ya que están a medio freír, se agrega el caldillo de jitomate para que hierva.

Por separado, se deshebra la carne y se forman las tortitas que se pasan por la harina y luego por el huevo batido a punto de turrón y agregadas las yemas. Se frién en aceite, previamente calentado en una cacerola, y se van poniendo en el caldillo de jitomate para que hiervan un poco. Se agrega el orégano y la sal. Si desea la salsa más espesa disuelva una cucharada de harina en un poco de caldo donde se coció la carne y agréguelo al caldillo sin dejar de mover.

* Se puede sustituir la carne deshebrada por charalitos.

SALSAS

XOCOCHILE

Ángela Doñate Rodríguez

INGREDIENTES:

5 xoconostles
1 ajo
10 chiles guajillos
1 cebolla mediana
Un ramito de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Tostar los chiles y limpiar con un lienzo limpio y húmedo. Después de sacarles las semillas, se despedazan y muelen junto con el ajo en el molcajete. Los xoconostles se asan con todo y cáscara, posteriormente se les saca lo carnosos y se muelen junto con los chiles; agregar la cebolla finamente picada y el cilantro. Se sazona al gusto y se sirve acompañada de frijoles y tortillas calientes.

CHILE CON XOCONOSTLE

Tranquilina Javier

INGREDIENTES:

5 xoconostles
5 chiles verdes
2 ramitos de cilantro
1 cebolla
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Se asan los xoconostles y los chiles y se muelen junto con la sal. Se agrega el cilantro picado y la cebolla picada finita. Se come con tortillas calientes.

CHILE MOLCAJETEADO CON XOCONOSTLE

Amparo Montalvo Vázquez

INGREDIENTES:

6 chiles serranos
¼ de kilo de tomates de hoja
6 xoconostles
1 cebolla mediana
1 ajo
Un ramito de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Los xoconostles se asan mientras que los tomates y los chiles se cuecen. Se muelen en el molcajete estos ingredientes agregándoles el ajo. El cilantro y la cebolla se pican y espolvorean en el chile. Se come con tortillas calientes.

XOCONOSTLE CON JITOMATE EN SECO

Isabel Zúñiga Castro

INGREDIENTES:

6 xoconostles
1 jitomate
1 cebolla
1 ajo mediano
3 chiles serranos
1 ramito de cilantro
1 cucharadita de aceite
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Pelar y picar los xoconostles e igualmente el jitomate, la cebolla, los chiles y el ajo, éstos se pican en cuadritos. Se pone todo a freír y se sazonan al gusto. Ya para servir, se espolvorea el cilantro picado.

XOCONOSTLE CON CHILE*

INGREDIENTES:

Xoconostles

Chiles

Ajo al gusto

Sal y agua al gusto

PREPARACIÓN:

Los xoconostles se asan y los chiles se tuestan agregando el ajo y la sal. Enseguida se muele en licuadora o se machaca en molcajete, añadiendo un poco de agua si es necesario.

* Todo al gusto, dependiendo de la cantidad que desee preparar.

CHILE VERDE CON XOCONOSTLES

Isabel Zúñiga Castro

INGREDIENTES:

½ kilo de tomate de hoja
¼ de kilo de chicharrón
8 o 10 xoconostles
10 chiles verdes o al gusto
2 ajos chicos
Un manojito de cilantro
Aceite, el necesario
Agua, la necesaria
Sal, la necesaria.

PREPARACIÓN:

Se pelan y pican los xoconostles, se frien en un poco de aceite. Los tomates se ponen a cocer junto con los chiles. Ya que están cocidos se muelen los tomates, los chiles, el ajo y el cilantro con un poco de agua. Se ponen en una cazuela los xoconostles que ya estarán fritos junto con la salsa; se deja hervir y se sazona con muy poca sal. Cuando esté todo bien cocido se agrega el chicharrón en trocitos. Dejar en la lumbre un poquito más. Se sirve caliente acompañado de frijolitos de la olla y tortillas.

SALSA BORRACHA CON XOCONOSTLE

Graciela Zaleta de Méndez

INGREDIENTES:

5 xoconostles asados y limpios de semillas
1 cebolla picada finita
1 taza de pulque o al gusto
1 ajo
Chiles guajillos angostos al gusto
Unas ramitas de cilantro
Sal al gusto

PREPARACIÓN:

Muela los xoconostles en el molcajete junto con el ajo y los chiles; se le agrega el pulque. Se pica la cebolla finita y el cilantro. Se espolvorean sobre la salsa.

Se sazona al gusto y se adorna con rebanadas de aguacate.

POSTRES

COMPOTA DE XOCONOSTLE*

Salmantina, a tu cocina

INGREDIENTES:

Xoconostles maduros

Azúcar

Agua

Cal

PREPARACIÓN:

Se pelan los xoconostles procurando quitarles el pellejo, que es muy delgado, para después partirlos a la mitad y quitarles el corazón. Se dejan remojando dentro de abundante agua en la que se disuelve un poco de cal. Al día siguiente hay que enjuagarlos varias veces hasta que queden bien lavados. Se ponen al fuego con poca agua y azúcar al gusto y se dejan cocer hasta que la miel quede consistente o con viscosidad conveniente.

* Todo al gusto, dependiendo de la cantidad que desee preparar.

MERMELADA DE XOCONOSTLE I

Hilda Montoya

INGREDIENTES:

1 kilo de xoconostles
 $\frac{3}{4}$ de kilo de azúcar
1½ litros de agua

PREPARACIÓN:

Se pelan los xoconostles, se les quita la semilla y se pican en cuadritos. En poca agua se ponen a que dé un hervor con el resto del agua y el azúcar hasta que tome consistencia espesa.

Pueden guardarse en un frasco esterilizado; le durará mucho tiempo.

MERMELADA DE XOCONOSTLE II

Ofelia Rizo de Galindo

INGREDIENTES:

(Rinde para un litro)

1½ kilos de xoconostle

1 hoja de higo

1 cucharada de jugo de limón

1 pizca de carbonato

4 tazas de azúcar

Frasco de 1 litro con tapa de rosca esterilizado

PREPARACIÓN:

Pele y pique el xoconostle, saque la semilla. Lícuelos sin agua. Ponga el licuado en una cacerola y agregue el azúcar. Cocine a fuego lento hasta que hierva.

Incorpore la hoja de higo, jugo de limón y bicarbonato; mueva constantemente y retire la espuma que se va formando. Cuando ya no haga espuma, la mermelada está lista.

Retire del fuego, deje enfriar y póngala en el frasco (dura hasta una semana en el refrigerador).

XOCONOSTLES EN ALMÍBAR

Cuaderno de Nutrición

INGREDIENTES:

20 xoconostles
300 gramos de azúcar
1 litro de agua
20 ciruelas pasas
2 limones
1 raja de canela

PREPARACIÓN:

Pelar y cortar por la mitad los xoconostles; extraer las semillas. Partir por la mitad los limones y extraer su jugo. Hervir en agua la canela y el azúcar durante 15 minutos. Añadir a esta mezcla los xoconostles y las ciruelas pasas, dejar hervir 10 minutos, añadir más azúcar si se desea.

Agregar el jugo de los limones y retirar con una cuchara la espuma que se forma, hervir 5 minutos más. Servir frío.

AGUA DE XOCONOSTLE

Graciela Zaleta de Méndez

INGREDIENTES:

1 kilo de xoconostle
3½ litros de agua
Azúcar al gusto
Hielo

PREPARACIÓN:

Se pelan y sacan las semillas a los xoconostles, enseguida se pican y muelen en la licuadora con un poco de agua. Se agrega el resto del agua y el azúcar al gusto. Si la prefiere muy fría, agregue hielo.

USOS MEDICINALES

ANGINAS I

Eustolia Castro Hernández

INGREDIENTES:

3 hojas de eucalipto
1 rajita de canela
6 o 7 xoconostles
1 litro de agua
Piloncillo, el necesario para endulzar

PREPARACIÓN:

Poner a cocer todo en agua. Dejar reposar y tomarse tibio.*

* No se deben tomar bebidas frías.

ANGINAS II

Eustolia Castro Hernández

INGREDIENTES:

Xoconostle
Vinagre
Cola de caballo
Miel de colmena

PREPARACIÓN:

Se pone a cocer el xoconostle con una poca de miel de colmena, vinagre y cola de caballo. Se hacen gárgaras varias veces al día.

DIABETES

Eustolia Castro Hernández

INGREDIENTES:

- 2 xoconostles
- 1 nopal
- 1 trocito de sábila
- 1 vaso de agua

PREPARACIÓN:

Se licua todo junto con el vaso de agua. Se toma un vaso diariamente en ayunas. Ayuda a controlar la diabetes.

DIABETES
TÈ DE XOCONOSTLE

Eustolia Castro Hernández

INGREDIENTES:

5 hojas de tomate
2 xoconostles
1 manojito de perejil
1 pedazo de sábila
1 tallo de apio
1 nopal
1 litro de agua
Un puñito de semillas de papaya

PREPARACIÓN:

Hervir todo en el litro de agua. Dejarlo reposar y tomarlo 2 o 3 veces al día antes de los alimentos. Esto es para controlar la diabetes.

Tos I

Antolina Escoto

INGREDIENTES:

½ litro de agua
2 xoconostles o más
Piloncillo, el necesario

PREPARACIÓN:

Se ponen a cocer dos o más xoconostles en ½ litro de agua y se endulza con piloncillo. Se toma 3 veces al día.

OTRA OPCIÓN:

También se pueden asar los xoconostles y partirlos por la mitad sacándoles las semillas. Se rellenan con piloncillo molido y se comen.

TOS II

*María del Rosario Ochoa
y Luz de Miranda*

INGREDIENTES:

½ litro de agua
3 xoconostles
1 cucharadita de orégano
Miel de colmena, la necesaria.

PREPARACIÓN:

Se pone a hervir todo junto. Cuando se ha evaporado la mitad del agua se endulza con la miel de colmena al gusto. Se toma en cucharaditas si es para los niños y cucharadas soperas si es para adultos. Tomarlo cada 4 horas.

OTRA OPCIÓN:

El xoconostle se asa y se come con sal.

FIEBRE TÉ DE XOCONOSTLE*

Ángela Doñate Rodríguez

INGREDIENTES:

2 xoconostles o más
Agua, la necesaria

PREPARACIÓN:

Se pelan dos o más xoconostles y se cuecen en un cuarto de litro de agua, dependiendo de la cantidad de personas que vaya a tomarla. Alivia la fiebre durante la gripe.

OTRA OPCIÓN:

También se pelan y se asan; así, calientes, se ponen en la planta de los pies y detrás de las rodillas. Se envuelven con vendas y se reposa toda la noche.

* Estas y otras recetas se siguen usando de manera frecuente en todo el estado, como remedio casero.

DOLOR DE CABEZA O MIGRAÑA

Ofelia Rizo de Galindo

En forma de chiqueadores, asados y partidos por la mitad o en rodajas puestos en las sienes.

EL NOPAL

La maestra Helia Bravo afirma que el nopal es originario de México y que se desarrolla en zonas áridas, semiáridas, cálidas y templadas. Viven en zonas tan dispares como el nivel del mar y hasta cerca de los tres mil metros en varios estados de la república.

La superficie cubierta por el nopal tunero silvestre es de tres millones de hectáreas y la del cultivo es superior a las 50 mil.

Forma

Los nopales son plantas carnosas, arbustivas o aráceas, de uno a 5 metros de altura, con tallos o ramas (pencas) oblongadas o aplanadas y de color verde que, cuando jóvenes, se conocen comúnmente como nopalitos.

En la parte superior de las pencas se forman las flores rojas, púrpuras, amarillas, etcétera; los frutos (tunas) son bayas ovoides carnosas de tres a 12 cms. Estas plantas son perennes y florecen, principalmente, de diciembre a junio.

Todos los cronistas de la Conquista hablan del nopal y de la tuna. Francisco Hernández, Bernardino de Sahagún, Motolinía y Bartolomé de las Casas. Este alimento puede ser combinado con todo tipo de carnes y verduras.

Clasificación

1. Verduras (pencas y flores).
2. Frutas (tunas).
3. Especies o condimentos (xoconostles).

Limpieza

Después de cortarse, se revuelcan y limpian en la hierba con alguna rama, escoba o palo, para quitarles las espinas y ahuates; se pelan, cortando los extremos (cortes transversales) y se hace una incisión longitudinal que abarque la cáscara y, en el caso de las tunas o xo-

conostles, ya están listos para comerse. En cambio, en las pencas se utiliza un cuchillo filoso, pasándolo sobre las areolas que en esta fase se encuentran protuberantes. Si se hace bajo un chorro de agua los ahuates no se esparcen. Pueden comerse crudos o cocidos.

Singularidades

Antes de pasar a la composición química del nopal hay que consignar que durante la investigación visité el rancho Xoconostle de Abajo, del municipio de Salamanca, y ahí don José Arredondo, de 75 años de edad, me comentó que en sus años mozos eran muy comunes los nopales de hasta siete metros de altura que llamaban gigantes y que daban tuna, siendo en los municipios visitados el único caso consignado.

Composición química de pencas y tunas de nopal (Opuntia spp) (por 100 gramos en base húmeda)

Componente	Tuna con semilla	Penca
Energía (Kcal)	38	27 a 37
Proteína (g)	0.3	1.1 a 1.7
Extr. etéreo (g)	0.1	.04
Hidratos de carbono (g)	—	0.9
Cenizas (g)	63	93 a 110
Fósforo (mg)	—	20
Hierro (mg)	0.8	0.5
Vitamina A (g eq)	4	41 a 50
Tiamina (mg)	0.01	.04
Riboflavina (mg)	0.02	.04
Niacina (mg)	0.30	0.2
Ácido ascórbico (mg)	31	19

Fuentes: Instituto Nacional de la Nutrición, 1977. Leung Woot-Tsuen Wu, 1978, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá, 1978. M. Hernández, A. Chávez y H. Bourges, Instituto Nacional de la Nutrición, 1980.

BIBLIOGRAFÍA

- Comida guanajuatense*, núm. 11, México, Editorial Jilguero, 1995.
- Cuaderno de nutrición, AC*, vol. 18, núm. 3, mayo-junio, 1995.
- DE FERNÁNDEZ, C. Gandia, *Cocina vegetariana*, México, Editores Mexicanos Unidos, 1978, (5a. ed.).
- Diccionario Enciclopedia Hispano Americana*, Nueva York, Barcelona Impresores, t. XIV.
- DUCOING, Luis H., *Guanajuato estado industrial*, León, Gto., Reproducciones fotomecánicas, 30 de agosto de 1975.
- FERNÁNDEZ, Beatriz L. y María Yami, *Y la comida se hizo... equilibrada*, Editorial Trillas, 1986.
- GOBIERNO DE GUANAJUATO, *Monografía integral del estado de Guanajuato*, León, Gto., Comisión Editorial del Estado de Guanajuato, 1a. ed., Gobierno del estado, 1975.
- GUERRERO JAIME, Juan, *Entre sierras y montañas*, León, Gto., Didácticos Atlántida, 1995.
- IZAGUIRRE MENDOZA, Miguel, *Geografía moderna del estado de Guanajuato*, Ediciones del Gobierno del Estado de Guanajuato, septiembre de 1979.
- Los municipios de Guanajuato*, Colección Enciclopédica de los Municipios de México, Ediciones del Gobierno del estado de Guanajuato, julio de 1988.
- MC. WHITER "ETAL", Alasdair, *Alimentos que curan, alimentos que dañan*, México, Reader's Digest México, 1996.
- PATRONATO AMIGOS DEL MUSEO, *Salmantina, a tu cocina*, Ciudad Madero, Tamps., Editorial Sociedad Coop. Sección I, STPRM, 15 de octubre de 1985.
- READER'S DIGEST MÉXICO, *Diccionario Reader's Digest México*, México, Impresora y Editora Mexicana, 1981.
- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN, *Estudios municipales*, México, Talleres Gráficos de la Nación.

AGRADECIMIENTOS

Las recetas que conforman este pequeño libro me fueron proporcionadas por las personas de los lugares visitados, entre ellas amas de casa, maestras de cocina, restauranteros, vendedoras del producto, trabajadoras sociales (de los DIF estatales), así como algunos directores de Casas de Cultura y cronistas de las ciudades, respectivamente.

Agradezco la generosa información que me proporcionaron las siguientes personas:

Rosa Martha Reynoso de Navarrete
Magdalena Valdez León
Mayela Bautista Justo
Sergio Labrada
María de la Luz Espitia
Bertha Ramírez García
María del Refugio Ramírez de Castellanos,
Mónica Puente Pérez
María del Rosario Ochoa
María de Lourdes Moreno
Silvia Gamiño Sierra
María del Rocío Rocha Chaire
Luz Miranda
Rafaela Coronilla de Sánchez
Espinosa Matehuala
Leticia Pérez
María Guadalupe Flores
María del Carmen Núñez Mares
Paulina García
Soledad Fuentes
Virginia Mosqueda
J.A. Baltazar del Castillo
María Mercedes Rivera de León
Fernando Ramírez
Irma Martínez
María Dolores González
Victoria Maldonado
Hilda Montoya

Recetario guanajuatense del xoconostle

con un tiraje de 3 000 ejemplares
se terminó de imprimir en los talleres de
Impresora y Encuadernadora Progreso, S.A. de C.V.
(IEPSA), Calz. de san Lorenzo, 244; 09830
México, D.F., en el mes de noviembre de 2003.

Fotografía de portada: Ignacio Urquiza
Diseño de portada: Espacio Resuelto.
Cuidado de la edición:
Dirección General de Culturas Populares

MÉXICO AÑO 2000

DEL SIGLO XX AL TERCER MILENIO

La Dirección General de Culturas Populares de CONACULTA tiene como objetivo fundamental el rescate, la preservación, la promoción y la difusión de las culturas populares de nuestro país, y una de sus principales manifestaciones es la gastronomía. La cocina es cultura. Por ello, ahora se inicia esta colección de recetarios indígenas y populares de México, sin precedente en la ya numerosa bibliografía culinaria nacional.

Todos los recetarios de esta colección pretenden aportar a los lectores la información suficiente para preparar los platillos respectivos, aunque a veces aparecen ingredientes cuya disponibilidad no es tan sencilla. Por otra parte, se observará cierta heterogeneidad: algunos recetarios fueron compilados por colaboradores de esta Dirección en sus diversas oficinas del país; otros son trabajos colectivos de amas de casa; los hay bilingües, preparados por miembros de una comunidad indígena en su propia lengua y en español; otros son producto de investigadores externos, y algunos más constituyen reediciones de trabajos locales agotados.



9 789701 834152