



66. Itech cuauhtlatli Momochco Malacateticpac *hasta* itech Ajus-cotepetl-inimequez tetepe nochipa tlacelic ipan in cuauhtlatin. Ica on nochtin tlaca ica cihuame iqui inic omopapanoltiaya. Cihuame tlen inmoquez aihmo oquipiaya inamic oyaya cuauhtla xoletemoz-que, ye on oquinamacazquia ipan tianquitztli. Tlen tomin oquiquix-tiaya itech xoletl yehuatl onica oquimpanoltiaya icnotzitzin. Inime-quez cuauhtincihuamē ican achi oquintlazotlaya inpilhuan ocualli-caya xoletl ihuan icuaticpac tepitzin cuahuitl ican oquintlacuachi-huilizquia tepiñhuantoton.

67. Ihuan tlaca itech Tupilejo ihuan Cuauhtzin itechcopa San Pablo Oztotepec noihqui oquiquixtiaya in nelhuayo ocotl ihuan tlachpahuaztli inon quicuitiaya popotl. Noihqui inin popotl oqui-mano ochichihuaya ihuan ocuñamacaya ompan Mexico. Occequi zan ipan ompa Milpa Alta oquimanamacaya. Noihqui ocuñacaya tlacotlachpahuaztli. Tlen achto otenehque tlachpahuaztli in popotl ica otlachpanaloya ipan calitic ihuan tlaco tlachpahuaztli ica moch-panaya nochí caltemitl den cali. Iqui on opapanoaloya tlaca ihuan cihuame.

68. Noihqui tlaca oquimacia mamaza, totochtin, teporingo; noihqui yepatl ica tepatiloya inomequez necocoloya itech toyezo. Oquincauacualachiliaya; amo oquitlaliliaya iztatl. Quiltequiciayo



## VII. CAZA, LEÑA Y HONGOS

*Aunque el pueblo se dedica ante todo a la agricultura, los montes tupidos de la cordillera del sur del Distrito Federal dan a los habitantes caza, leña y hongos.*

66. Desde el bosque de Milpa Alta hasta el cerro del Ajusco los bosques de estos montes siempre están húmedos. Así es que todos los hombres y sus mujeres se ganaban la vida con ellos. Las mujeres que no tenían marido iban al bosque a buscar hongos y los vendían en la plaza. Con el dinero que sacaban de los hongos sustentaban a sus huérfanos. Estas mujeres del bosque, como querían mucho a sus hijos, traían hongos y tantita leña de allá arriba para darles de comer a sus hijos.

67. Los hombres de Topilejo y del Cuauhtzin, que está a un lado de San Pablo Ozototepec, también sacaban raíz de ocote y la escoba llamada "popote". También con este popote hacían manojo y los iban a vender hasta México. Otros lo vendían allí en Milpa Alta. También traían escobas de varas. Como antes habíamos dicho, las escobas de popote servían para barrer adentro de las casas y las escobas de vara para barrer los patios de las casas. Así se mantenían hombres y mujeres.

68. También los hombres cazaban venados, conejos, teporinges; también zorrillos con que curaban a los que estaban enfermos de la sangre. Los hervían sin ponerles sal. El enfermo tenía que tomar

cocoxqui inon tlen icoahuicia yepanacatl ihuan quicuaz tepitzin nacatl. Noihqui tlacamo tzopiniaya ica acoxa ihuan itech iman ocalaquia ica in yolcatl in nacayo nozo icuitlaxehuayo. Zan quitlalizque zan campa oyey acoxa ihuan oquiquixtiaya. Iqui on ic oquimpatiaya achtocopa.

69. Noihqui oquitlacalia ipan cuentlatin tocazque tlaoli, yetzintli ihuan ahuax. Yehuatl on momacehuitatzque nochi in xihuitl noca yahue quitomozque tlen quinamacazque Tupilejo, San Pablo Oztepec ihuan San Salvador Cuauhtenco. Oquitocaya miltin, chicharonmiltin, colextin ihuan oquitemohuiaya Xochimilco. Nochi ohualnamacaya. Ica on oquicentlaliaya in tomin quemanian ic oquicoaya cahuatin. Quemanian ic oquicoaya tlaltin. Quemanian ic otlatprendanaya. Iqui in ic opapanoya tohuanpotzitzihuan.

70. Ipan in cuauhtlatli itech Momochco Malacateticpac onyeya miaque cuauhtin ihuan tlaca miaxtin oyaya cuacahuizque. Oquimamayahuia cuauhtin. Ye yiman tica on amaca oteahuaya nozo otetzacuaya ipampa momamayahui cuauhtin. Ixachi miaque onyeya inimequez cuauhtin. Nochtlacatl tlen icnotlaca oquimatzatzaya inomequez yohuehuetztaya cuauhtin. On tla oquinequia cuahuitl oncuauh quinamacaz icihuauh ipan tianquitztli, ocuallcaya tlaxexeloli. Quitlamamaltia ome cahuatin ihuan ce axno, oncuauh on axno oquimamaya cuahuitl tlen omonequia ipan cali. Iqui in miaque tlaca oncuacahuia ipan on cuauhtlatli. Oyey ahuacuauhuitl, ilcuahuitl, tamazquicuahuitl, ococuahuitl ihuan tepehuexocuahuitl.

71. Itech in cuauhtin quename ocotl ohuepalruia ce xiuhtontli coza omonamacaya tianquitzco ihuan oquicuitiaya "ocoxochitl". Mopozonia ihuan miac tlacatl quename *desayuno* ica tlayia.

72. Occente xiuhtontli itoca tlaloreganillo; noihqui mopihiaya icuac cehua aca moticocoa. Oquipozoniliaya ihuan tototonqui oquipiaya tlen quiz cocoxqui.

73. Noihqui occequi cuauhtin oquitemacaya quename ilitl quite-maca ce xochicuali chichiltic ihuan tzopelic. Cuali mocua.

74. Inahuacuahuitl oquitemacaya; inon oquicuitiaya "ahuatzapotl". Icuac ohuetzia ahuatzapotl hualaya inon oquicuitiaya caxtlancopa *bellota*. Technonotzaya quename cuali omochihuaya que *café*. Omocequia ihuan omoticia ihuan oquineloaya ica tepitzin *café* tlen ocuallnamacaya tepoztlantlaca.

75. Noihqui tlaca ontochacia oquimamaya tepoztlacueponiloni

el caldo en el que se había cocido la carne del zorrillo y tenía que comer un poquito de carne. También, si alguno se picaba con aguja y se le enterraba en la mano, con la carne o pellejo de este animal, puesta en la parte donde estaba la aguja, la sacaba. Así curaban en aquellos tiempos.

69. También sembraban maíz, frijol y habas en los campos. Eso era para vender mientras iban a buscar lo que venderían todo el año a Topilejo, San Pablo Oztotepec y San Salvador Cuauhtenco. Sembraban terrenos, milpas de chícharos y coles y los llevaban a Xochimilco. Todo lo llevaban a vender. A veces así juntaban su dinero para comprar caballos. Otras veces compraban terrenos. A veces alquilaban terrenos. Así nuestros prójimos se ganaban la vida.

70. En este bosque de Milpa Alta había muchos árboles y leña y muchos hombres iban a leñar. Tumbaban árboles. En esa época nadie los castigaba ni lo metía a uno a la cárcel por tumbar árboles. Había muchos árboles. Toda la gente pobre arrancaba las ramas de los árboles tirados. Y si quería leña para que su esposa la vendiera en la plaza, traía leña rajada. Cargaba dos caballos y un burro, para que el burro cargara la leña que se utilizaba en la casa. Así es que muchos hombres iban a leñar en aquel bosque. Había encinos, ailes, madroños, ocotes y sauces silvestres.

71. En estos árboles, tal como el ocote, se daba una yerbita que se vendía en la plaza y se llamaba "flor de ocote". Se hervía y muchas personas la tomaban como desayuno.

72. Había otra yerba llamada "tlaloreganillo"; también se guardaba con cuidado para cuando se enfermara alguno de dolor de estómago. Se hervía y la tenía que tomar calientita el enfermo.

73. También había otros árboles como el aile que daba una fruta roja y dulce. Se puede comer.

74. El encino daba fruta; le llamaban "zapote de encino". Cuando se caía el "zapote de encino", venía el fruto que en español se llama "bellota". Nos platicaban que se podía hacer como café. Se tostaba y se molía y se revolvía con un poco de café, que venían a vender los hombres de Tepoztlán.

75. También los hombres cargaban sus escopetas para cazar co-

ihuan quimaci totochtin mamaza ihuan occequi yolcatoton ocuachi tepitoton oquincuitiaya “teporingos”. Inimequez yolceme omocua-ya ihuan mocua.

76. Noihqui itzintla ahuacuahuitl ihuan ococuahuitl ihuan ilca-cuahuitl —nochtin in cuauhtin itzintla— otlacatia xoleme. Opehua-ya xoletl oquizaya ipan metzli *mayo*. Iman on coza patioquez ican ayemo huel cana oyeya. Xoleme coza omonamacaya ompa Momochco. Occequi tlaca oconquixtiaya inelhuayo octl ica oquichi-chihuaya tlapapaxelhuaztin. Ihuan itzintla in ococuahuitl otlacatia xoleme coza chichipahuaque, achi cualtzitzin, noihqui huelhuelic.

77. Xoleme noihqui oquizaya nanacame, tlacananacatl. Omoticia, omotlacaliliaya chilchotl ihuan tepitzin yepazotli. Itzintla ail-cuahuitl otlacatia occequintin xoleme quincuitiaya chilnanacame.

78. Notatzin omonemitiaya ipan cuauhtlatli ihuan nochtin xoleme oquinmixmachiliaya. Ce tonali ohualmiquili tochan chilnanacatl ihuan ce tlacananacatl. Inimequez ome xoleme ocualicaya miquiliztl ipampa oquimamatocato coatl. Huan omiquilic oncuau techmotilizquia oncuau tiquiixmatizque xoletl: tlen cuali mocuaz ihuan tlen ocuicatza miquiztli. Omotetequile ica tepoztlatlateconi ipan ce huepali huan otechmolhuili: “Xihualaca, xiquitaqui ihuan xiquimatican tlen amo cuali xoletl ihuan tlen cuali mocuax.” Inin xoletl tlacananacatl ihuan chilnanacatl oxoxoqueque ihuan zatepa oxoxo-queque quiltontiquez.

79. Iqui in nochtin tlaca yomohtitiaya tlen cuali ihuan amo cuali xoletl. Oncuan on aihmo ca ocuicaya ichachanton xoletl tlen ocuicaya miquiztli. Ihuan ye yiman motlatlania: “¿Quen ica tiquiixmatizque xoletl inon cuicatz miquiztli?”

80. Ican miactin tlaca ompa ocochia cuauhtla. Ihuan ce tlacatl ahquen oquihuicaya in tlacual amo acito. Yiman tica on quitoa nochtin: “Tiahue tictemoa xoletl. Oc topilia ome nozo yeyi tlaxcali. Yauh pehuaz timayanazque ihuan antlein tlen ica tiguamanazque totlaxcal.”

81. Ome que yeyi tlaca oquitemoto xoletl, inon tzitziquitzin. Ihuan occequi omotlalique quicuiquilia tlali tlen itech ohualaya in xoletl. Occente tlacatl oquitlalic tzitzintli; occe oquipapac xoctl tlen ica pozoniaya atlapozon ica tlayixque. Inin xoctl ican hueyi ihuan miaque xoleme onyeya oquixnenehuilique quename itic on xoctl nochli xoletl cuali huiciz ihuan conehuiz oncuau tlacuazque nochtin. Oquipaque in xoletl zan niman ihuan ye cuacualaca atl oquitete-

nejos, venados y otros animalitos más chicos que se llaman tepo-ringos. Se comían y todavía se comen estos animales.

76. También debajo de los encinos, ocotes y ailes —debajo de todos estos árboles— nacían los hongos. Empezaban a salir los hongos en el mes de mayo. Entonces eran muy caros porque no había en ninguna otra parte. Los hongos se vendían mucho allí en Milpa Alta. Otras personas iban a sacar raíces de ocote, con las que hacían escobetas. Y debajo del ocote nacían los hongos, muy limpios, muy lindos y muy sabrosos.

77. También salían otros hongos llamados “nanácatl” y “hongo-hombre”. Se molían, se les ponía chile verde y un poquito de epazote. Debajo del aile nacían los hongos llamados “de chile”.

78. Mi padre andaba en el monte y él conocía todos los hongos. Un día trajo a nuestra casa hongos de chile y un “hongo-hombre”. Estos dos hongos traían la muerte, porque los había tocado una serpiente. Y los trajo para enseñarnos a conocer los hongos: el que se puede comer y el que trae la muerte. Los despedazó con un cuchillo sobre una tabla y nos dijo: “Vengan, vean y conozcan el hongo que no sirve y el que se puede comer.” Este “hongo-hombre” y el “hongo de chile” se pusieron azules y luego se pusieron verdes. Traían la muerte.

79. Así es que todos los hombres ya sabían lo que era un hongo bueno y uno malo. Por eso nadie llevaba a casa el que traía la muerte. Y luego se preguntaban: “¿Cómo conoceremos el hongo que trae la muerte?”

80. Eran muchos hombres los que dormían en el bosque. El hombre que había ido a traer la comida no había llegado. Todos dijeron: “¡Vamos a buscar hongos! Aún tenemos dos o tres tortillas para cada quien. Ya empieza el hambre y no tenemos con qué enrollar nuestras tortillas.”

81. Dos o tres hombres se fueron a buscar hongos, de esos chiquitos. Y otros se sentaron a quitarles la tierra a los hongos. Otro hombre puso una fogata, otro lavó la olla con que hervían el café que tomaban. Como esta olla era grande, lograron meter todo el hongo que se podía cocer para que alcanzara para que comieran todos. Lavarón los hongos luego, y ya hirviendo el agua echaron

pehque itic xoctlí xoletl. Oncuan on icihcan huiciz. Ye yiman conmati tla yohuicic, ye yiman on ye cuali mocuaz. Oquitlalilique chilchotl, xonacatl ihuan yepazotli. Oncuan on ahuiyac quizaz tlacuali.

82. Oyeya ce tlacatl amo huel opaquia iyolo quicuaz xoletl. Zan iyolo oquihuiaya: "Ah quimati cuali xoletl ticuazque nozo ahquen miquiz." Iman tica on otlato tlatihuani: "Amo ximomauhtican, amo ximomauhtican: xoletl ticuazque nochí cuali."

83. Yiman tlaxexeloa nochtin oquiquixtique in tlaxcal. Ihuan tzatzti nechca, "Ye huitz tlacualero". Cuicatz totlaxcal; axan tec tlacuazque.

84. Inon ce tlacatl amo yolehuia iyolo achi omoyolcocuaya ica mopahuiz ica xoletl. Mahuiztic tlacatl, in oquitlali tlacuali, quitoa: "Ximotlalican; tiahue titlacua. Amaca miquiz." Nochtin tzatzti: "Tla tiquitacan, tla tiquitacan, tlen otimotlalili."

85. Ihuan opeuh tlacatl: "Inin ce *peso* amo xoxoqueuh. Ocua cualaca itic xoletl. Cual on nicpapac ca xapo ica ichtli in ce *peso*. Iman cuacualaca atl ica xoletl onictlacal inin *peso* itic xoletl. Huan xiquitacan: nian xoletl amo xoxoctic nian ce *peso* amo xoxoqueuh. Inin quitoznequi cuacuali xoleme."

86. Yompon ohualpeuh zazanili que ica achtocopa omimicoaloya ican amo omixmatia xoletl. Omocuaya zan tlahuiz. Ipampa on netequipacholoya ma cuacuali xoleme yecan. Aihmo aca omiquia.

los hongos en la olla. Así se cocerían pronto. Luego probaron a ver si ya estaban cocidos y si ya se podían comer. Les pusieron chiles verdes, cebollas y epazote. Así saldría muy sabrosa la comida.

82. Había un hombre que no tenía ganas de comer el hongo. Su corazón le decía: “¿Quién sabe si esté bueno el hongo que vamos a comer? ¿O quién irá a morir?” Entonces dijo el señor: “No se espanten, no se espanten; comeremos hongos buenos.”

83. Luego repartieron y sacaron las tortillas. Y gritó uno de ellos: “¡Ya viene el que nos trae la comida! Trae nuestras tortillas hoy comeremos muy bien.”

84. Pero aquel hombre no quería comer con agrado porque se fuera a envenenar con el hongo. El buen hombre, el que había hecho la comida, dijo: “Siéntense; vamos a comer. Nadie va a morir”. Todos: gritan “¡Vamos a ver, vamos a ver lo que le puso usted!”

85. Y así comenzó el hombre: “Este peso no se hizo verde. Hirvió la moneda dentro de los hongos. Lavé el peso con jabón e ixtli. Y cuando el agua estaba hirviendo lo eché dentro de los hongos. Y miren: ni los hongos están verdes ni el peso se hizo verde. Esto quiere decir que los hongos están buenos.”

86. De esto se comenzó a decir que en años anteriores morían muchos más porque no conocían bien los hongos. Los comían a lo tonto. Ahora se preocupan porque los hongos sean buenos. Ya nadie muere.