

En Huitzilac



Hongos en salsa de chile guajillo

Por Carmen

Ingredientes

100 gramos de pepita de pasilla tostada
100 gramos de ajonjolí tostado
100 gramos de cacahuete dorado
2 tortillas doradas
_ pan blanco dorado
_ cebolla
2 ajos chicos
100 gramos de chile guajillo hervido y molido
un poco de anís
3 clavos y dos pimientas
250 gramos de hongos deshebrados



Preparación

Se muele la pepita de pasilla, luego el ajonjolí y el cacahuete. La tortilla y el pan dorado se muelen y se incorporan con los ingredientes anteriores. Se sazonan con anís, pimienta, canela y clavos.

Cuando todo está ya molido, se le agrega el chile guajillo. Se fríe todo en una cacerola y posteriormente se le agregan los hongos desmenuzados. Aparte se guisan las pechugas de pollo se parten en trocitos pequeños y ya cocidas, se agregan a la salsa que contiene los hongos.

Sopa de Hongos

Ingredientes

4 zanahorias
150 gramos de chícharos
1 cebolla picada y en rodajas
4 papas
2 ramas de epazote picado
_ kilo de hongos



Preparación

Se rebanan en pequeños pedacitos todas las verduras y se fríen. Aparte, los hongos desmenuzados se cuecen durante media hora. Se incorporan los ingredientes y se adorna con las rodajas de cebolla y con el epazote. ¡Listo para saborear!



Si algún día te encuentras caminando por las calles del centro de Huitzilac, verás su presidencia, la iglesia del pueblo, su mercado y su gente, pero si levantas la vista hacia su alrededor verás un gran escudo verde que rodea a todo el pueblo y le da su resplandor, el monte. Huitzilac esta en medio de la majestuosa Sierra del Chichinautzin.

El pueblo está al norte del Estado de Morelos, al sur del Distrito Federal. Es un lugar montañoso donde nace el agua y está a unos 2,250 metros de altitud sobre las montañas. Desde el cerro, por las noches se pueden ver las luces de las casas en Huitzilac formando la figura de un alacrán. Es una comunidad forestal y la gente del pueblo tiene una relación muy fuerte con el monte. La presencia del monte está en todo el pueblo, en las calles, en las casas y en toda la comunidad. Hay carpinteros que hacen muebles rústicos, las casas están construidas de madera y además se vende tierra de monte para otras comunidades de la región. La gente de Huitzilac sabe mucho del monte y muchas veces ha tenido que luchar para combatir incendios forestales en sus tierras comunales.

El bosque de Huitzilac es mayormente de pino encino y oyamel. Es una gran fuente de trabajo para los pobladores pero además es un área rica en biodiversidad. Se encuentran aquí especies como el zorrillo, ardilla, ratón de los volcanes, codorniz moctezuma, gallinita del monte, paloma beloreta, el conejo teporingo, que por cierto está en peligro de extinción, y muchas especies más.

Es un lugar de mucha importancia para el estado de Morelos y para México en sí. Es aquí donde se encuentran los mantos acuíferos que proveen de agua al estado. Por ésta y muchas razones, en 1988 Huitzilac pasó a ser parte del Corredor Biológico Chichinautzin, una importante área natural protegida.



Huitzilac, palabra náhuatl, significa en agua de colibríes o chupamirtos, pero en este municipio además de colibríes se encuentran “Las Golondrinas”, un grupo de mujeres organizadas para la producción de hongos. Es su experiencia la que queremos compartir con ustedes. Su experiencia nos ayuda a ver cómo la gente se puede organizar para crear nuevas alternativas de trabajo que además apoyan a la conservación de su ambiente, en el caso de Huitzilac, a promover la protección del monte.

Para conservar se necesita la participación comunitaria. Se necesita buscar alternativas.



La voz de “Las Golondrinas” ¿Cómo empezamos?

“Desde octubre nos juntábamos para hacer pasteles, panquecitos integrales, para sembrar verduras y para aprender a hacer compostas. Empezamos asistiendo a reuniones con el fin de conocernos y formarnos como grupo de trabajo. En estas reuniones decidimos que tomaríamos un curso impartido por el Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario (CBTA) de Huitzilac en donde se nos mostraría el proceso a seguir para cultivar hongos comestibles.

Comenzamos a ir al CBTA para instruirnos y preparamos todo para capacitarnos; Nuestro curso constó de tres horas diarias durante dos días. Pensamos en llamarnos “Las Golondrinas” porque sabemos que son aves que vuelan muy lejos.

Nos decidimos a sembrar hongos después de unos meses, cuando ya sentimos que estábamos capacitadas para hacerlo. El primer problema que enfrentamos fue que no teníamos un lugar propicio. Una de nosotras consiguió que se nos prestara un espacio que acondicionamos. Le pusimos puertas, plásticos en las ventanas y poco a poco preparamos todo. Cada una de nosotras cooperó con algo y así se fueron adquiriendo las cortinas y el material necesario para iniciar la siembra.

Desde un principio nos pareció interesante, aun cuando no se logró la misma producción de ahora, la cual ha ido aumentando gracias a la experiencia y al constante empeño que hemos puesto en el cultivo. El esfuerzo y la ayuda no han sido en vano, estamos satisfechas pues hemos visto cómo poco a poco la producción es mayor.



Hongos con chile y carne de res

Por Irene Pérez

Ingredientes

- _ kilo de carne de res
- _ kilo de hongos
- 3 jitomates asados
- 3 chiles pasilla asados
- _ diente de ajo
- 2 bolitas de pimienta
- clavo



Preparación

Se hierven los hongos con un poquito de sal hasta que estén suaves (aproximadamente media hora), se asan los chiles y los jitomates y se licuan para hacer una salsa. Aparte se fríe la res en un poco de aceite. Posteriormente, en una cacerola, se pone la salsa con los hongos desmenuzados y se deja hervir por 30 minutos.

Los bisteces ya fritos se bañan con la salsa y se sirven.

Hongos con verduritas

Por Socorro

Ingredientes

- 4 calabacitas
- 3 chayotes
- 5 jitomates
- 1 cebolla
- cilantro
- _ kilo de hongos



Preparación

En una cazuela con aceite muy caliente se ponen todos los ingredientes ya picados, a excepción de los hongos. Se fríen por media hora y por separado se cuecen los hongos. Se incorporan a la verdurita frita y se dejan sazonar algunos minutos para que su sabor se impregne.



Recetario de Hongos Comestibles

Hongos capeados y tallitos de hongo

Por María de Jesús (Doña Chuy)

Ingredientes

_ kilo de hongos
1 cebolla grande
4 ramas de epazote
_ de queso manchego o Oaxaca
2 huevos
Harina o pan molido
Aceite



Preparación

Se hierven los hongos con un poquito de sal hasta que estén suaves (aproximadamente media hora). La cebolla se filetea, el queso se desmenuza en tiritas, el epazote se deshoja. Después de hervido, los tallos del hongo se abren, se les quita un poco su carnita y se rellenan con el queso, la cebolla y el epazote. Se capean con pan molido y huevos y posteriormente se fríen. Si el hongo es grande se deja escurrir un rato y también se capea con pan molido y el huevo. Se puede acompañar con arroz blanco o con frijoles.

El proceso comienza desinfectando perfectamente las paredes, el piso y todo lo que se usa. En un cuarto y con una sola mesa empezamos a trabajar por primera vez. Compramos la paja y la metimos en costales, se prepara un tanque con agua para hervirla durante media hora con la cal y el cloro. De ese modo, la paja se esteriliza, también debe esterilizarse la bolsa de la semilla. Cuando la paja está tibia, se acomoda en una bolsa una capa de paja, otra de semilla, encima se agrega otra capa de paja y otra de semilla, así hasta terminar, se intercala paja y semilla.



Es importante destacar que la ropa que debemos portar debe estar muy limpia, además de que debemos estar provistas de una bata, un cubreboca, un gorro y guantes especiales. Cualquier bacteria puede contaminar el hongo, así que es muy importante tener muy limpio el espacio de trabajo. La experiencia se ve reflejada en la producción y en el crecimiento del hongo. Es muy emocionante llegar y ver la bolsa llena de hongo.

Nos motiva que a largo plazo pueda existir cierta ganancia, cuando la producción aumente. Consideramos que es una fuente de empleo que nos puede proveer de un ingreso extra para ayudar a nuestras familias.

LO QUE HA SIDO DIFÍCIL

Todas nos llevamos bien, aunque a veces pensamos de modo diferente, procuramos no disgustarnos, sino buscar la manera de platicar y llegar a un acuerdo.

Lo más difícil de trabajar en grupo es que en un principio cuesta ponerse de acuerdo, pero es cuestión de organizarse para que todas sientan que su trabajo es parejo. Debido a que nuestras formas de ser son distintas pues pensamos y sentimos de diferente manera, es necesario conjuntar el mismo ánimo y espíritu de lucha para que la relación grupal sea positiva y el trabajo dé frutos. Hemos tenido que acomodar nuestros horarios para poder cumplir cuando nos toca. Sabemos apoyarnos entre todas, cuando es necesario que alguna compañera supla a otra, sabemos cumplir y ayudarnos mutuamente pues es siempre en beneficio de todas.

Procuramos organizar nuestras actividades domésticas por días y horas para de ese modo distribuir nuestro tiempo y regalarnos el espacio para dedicarlo



a nosotras mismas. Hemos aprendido que cualquier cosa que se quiere de verdad, puede lograrse si se tiene voluntad.

Para poder continuar con esta actividad hemos necesitado realizar algunos pequeños trabajos extras para obtener el dinero que necesitamos aportar, como lavar o planchar docenas de ropa. Sabemos que tenemos que buscarnos un tiempo para desempeñar la actividad que tantas satisfacciones nos ha dado. Invitamos a la gente para que se una al proyecto. La voluntad es muy importante para poder dar todo y que los resultados sean positivos. Sabemos que a largo plazo esto tendrá su recompensa también económica, pues pensamos establecer contactos seguros que compren nuestra producción.

Nos hace falta más espacio para poder aumentar la producción. Necesitamos echar el firme al piso. Además creemos que sería conveniente que se nos orientara en el aspecto financiero pues lo desconocemos. Poco a poco necesitamos adquirir nuevos utensilios que hacen falta como anaqueles, pues actualmente tenemos cajas de jitomate como tablas.

LO MÁS BONITO HA SIDO...

Hacer algo de provecho que nos da ánimo, nos hace sentir activas. Disfrutamos compartir momentos mientras trabajamos con las compañeras. Nos vincula el tiempo y la satisfacción que vivimos en grupo. Al reunirnos y salir por momentos de la rutina de la casa, logramos una comunicación amistosa en un ambiente agradable. Hemos aprendido que reunirnos con otras personas, aunque no sea a diario, nos cambia en gran manera pues la convivencia nos llena de aprendizaje, nos sentimos productivas, libres como las golondrinas. Nuestra vida cotidiana ha cambiado porque al salir de la rutina encontramos tranquilidad en las sonrisas que vemos en las otras.

NOS IMPORTA EL MEDIO AMBIENTE

Hemos recibido ayuda de GEMA, sus colaboradoras nos han apoyado en todos los aspectos, tanto económica como anímicamente, siempre han estado presentes.

Consideramos que esto es una buena fuente de empleo para las mujeres del pueblo y también cómo no, para muchos hombres quienes deberían tomarlo en cuenta para dejar de talar el monte. En esta actividad se encuentra una alternativa factible para trabajar y recibir un ingreso que les permita mantenerse protegiendo esta zona ecológica. Pero es necesario crear conciencia y una actitud

positiva que los ayude a considerar esta opción como lo que es, una fuente de trabajo.

Además, se nos olvidaba compartir que el hongo es alimento que nosotras mismas podemos aprovechar. El hongo que sembramos tiene un sabor diferente, es más grande y su consistencia crujiente lo hace muy especial. Nos lo comemos con mucha confianza, sabemos muchas maneras de prepararlo, y además siempre se pueden inventar nuevas y sabrosas formas de guisarlo, combinándolo con distintos alimentos, creando nuestras propias recetas.

