

Título:

La cocina Azteca – Mexico

Autor:

José Luis Ignacio Curiel Monteagudo

Introducción

Capítulo I. La comida durante la ruta de la peregrinación

- I.1. La salida de Aztlán y el inicio de la migración de los aztecas
- I.2. Lo que comieron en Aztlán
- I.3. La ruta mexicana del agua y de la sal
- I.4. La muerte de Huitzilopochtli, su deificación y el nacimiento de los mexicanos
- I.5. La estancia en Tula
- I.6. El gran invento: chinamitl, la chinampa
- I.7. La cuenca de México
- I.8. Un fuego nuevo interrumpido. La cocina de las culebras
- I.9. Fin del viaje
- I.10. La llegada de los xochimilcas
- I.11. Los chichimecas y los chalcas
- I.12. Los tepanecas
- I.13. Los colhuas
- I.14. Los tlahuicas
- I.15. Los huexotzincas
- I.16. Los matlalzincas
- I.17. Los malinalcas
- I.18. Una tribu no nahuatlata: los otomíes
- I.19. Los chichimecas y la aparición de la cocina en la cuenca de Mexico-Tenochtitlan
- I.20. Los primeros alimentos y la sal
- I.21. El tequesquite, la sal mexicana
- I.22. La fundación de Mexico-Tenochtitlan
- I.23. El *tlecuil*: lugar donde reside el fuego sagrado
- I.24. El quinto sol y el *tlecuil*

Capítulo II. Las técnicas de la cocina azteca mexicana

- II.1. Los horizontes de la cocina azteca
- II.2. Las operaciones de preparación
 - II.2.1. La selección
 - II.2.2. La limpieza. *En nanechipahualiztli, acatzahualiztli*
 - II.2.2.1. La limpieza en seco, *nitla*
 - II.2.2.1.1. Limpieza en seco, *nite*
 - II.2.2.1.2. Limpieza por impacto
 - II.2.2.1.3. Limpieza por vibración o sacudido
 - II.2.2.1.4. Limpieza por soplado
 - II.2.2.2. Limpieza húmeda: *ni-k-pag-a*, "lavar algo"
 - II.2.2.2.1. Limpieza húmeda, *chipaua nitla*
 - II.2.2.2.2. Lavado forzado

- II.2.2.2.3. Lavado con abrasivos
 - II.2.2.2.4. Uso de plantas de jabón
 - II.2.2.2.5. *Atlnextli*, lejía o detergente de ceniza
 - II.2.2.2.6- Flotación
 - II.2.2.3. Otros métodos
 - II.2.2.3.1. Disolución en frío
 - II.2.2.3.2. Lixiviación
- II.2.3. Operaciones de separación. Tamizado o colado
 - II.2.3.1. *Nitla nextlaria*: colar en mantas, ayates y tejido de ixtle
 - II.2.3.2. Recipientes y coladores de calabazas
 - II.2.3.3. Recipientes y coladores de caparazones
 - II.2.3.4. Tecomates
 - II.2.3.5. *Nitla chiquihuia*, colar en cestos, el arte de la cestería
 - II.2.3.6. *Nitla tzatzelhuasuia*, colado en paja y uso de petates
- II.2.4. Reducción del tamaño de las piezas
 - II.2.4.1. Acción de cortar
 - II.2.4.2. El arte de cortar
 - II.2.4.3. Punzones y agujas
 - II.2.4.4. El rallado o rascado, *netatacac*, *netataquiliztli*
- II.2.5. Cultura del teozintle
- II.2.6. La molienda
 - II.2.6.1. Aspectos mecánicos de la molienda
- II.3. El calor
 - II.3.1. La reducción de tamaño y el calor
 - II.3.2. La operación de calentar, *tla ayohuitli*, *nitla totonia*
 - II.3.3. La transferencia de calor y la cocina
 - II.3.4. Por convección
 - II.3.5. Por radiación
- II.4. La aparición de la cerámica
 - II.2.4.1. Los comales
- II.5. La cocina bajo tierra
- II.6. La maravilla de la nixtamalización
 - II.6.1. El proceso de nixtamalización
 - II.6.2. Cambios notables durante la nixtamalización

Capítulo III. El inicio de la cocina lacustre

III.1. Los ingredientes lacustres

Capítulo IV. La maravilla de la milpa

IV.1. La milpa y el calendario mexica

IV.2. Los componentes de la milpa

- IV.2.1. El maíz, *zintle*, *tlaolli* (*Zea mays* spp)
- IV.2.2. El frijol
- IV.2.3. Las calabazas, *ayotl*
- IV.2.4. Los chiles
- IV.2.5. Los tomates
- IV.2.6. Raíces
- IV.2.7. Los quelites
- IV.2.8. Flores
- IV.2.9. Los hongos

IV.3. Los árboles

- IV.3.1. *Xocoquahuitl*, árboles de frutos ácidos

- IV.4. Los frutos secos
- IV.5. Las cactáceas
- IV.6. La domesticación de animales y el uso de carnes

Capítulo V. La alimentación de los primeros *tlatohuanis*. Creación y consolidación de Mexico-Tenochtitlan

- V.1. Los convites
- V.2. El banquete de los pochtecas

Capítulo VI. La comida como arma de guerra y la expansión mexicana

- VI.1. La construcción de Mexico-Tenochtitlan
- VI.2. Xaltitlan
- VI.3. Los *tepanecas* de Azcapotzalco
- VI.4. Coyohuacan
- VI.5. Xochimilco
- VI.6. Consolidación de la *Excan Tlahtocaloyan* o Triple Alianza
- VI.7. Cuitlahuac
- VI.8. Anexión de Chalco
- VI.9. Anexión de Tepeyacac
- VI.10. Anexión de Tulancingo
- VI.11. Anexión de pueblos huastecos
- VI.12. Anexión de pueblos Cuertlaxtla
- VI.13. Anexión de Coaixtlahuac
- VI.14. Anexión de Cuertlaxtla
- VI.15. Anexión de Mitla
- VI.16. Gran hambruna
- VI.17. Intriga en Tlaltelolco
- VI.18. Anexión de Matlatzinco y Tolloacan
- VI.19. Derrota en Michoacan
- VI.20. Anexión de Tliliuhquitepec
- VI.21. Anexión de Metztlitlan
- VI.22. Anexión de Chiapan
- VI.23. Rebelión huasteca
- VI.24. Rebelión y sometimiento de Teloloapan, Alahuiztlan y Oztoman
- VI.25. Anexión de Tecuantepec
- VI.26. Propuesta del acueducto de Acucueco
- VI.27. Anexión del Xoconochco
- VI.28. Moteuczoma Xocoyotzin
- VI.29. Rebelión y sometimiento de Cuatzontlan y Xaltepec
- VI.30. Rebelión y sometimiento de Tototepec y Quetzaltepec
- VI.31. Guerra florida contra Huexotzinco
- VI.32. Desafío mixteco
- VI.33. El adoratorio de Coatlan y Teuctepec
- VI.34. Reto y sometimiento de huexotzincas y atlixcas
- VI.35. Guerra florida contra Cholula
- VI.36. Sometimiento de Teuctepec
- VI.37. Sometimiento de los tlaxcaltecas
- VI.38. Aviso de Nezahualpilli
- VI.39. Sometimiento a Tlachquiahco
- VI.40. Aculco o Acolco

Ficha Bibliográfica:

Autor: La cocina Azteca – Mexico

Edición: 1a.

Año: 2025

ISBN: 978-607-5913-69-8

Colección: NUN

Páginas: 354

Editorial Notas Universitarias, S.A. de C.V. (Editorial NUN)