Tzina\_Botan\_JVC313\_MJA312\_kilit\_2010-07-30-x

Ernesto Vázquez y María Victoria Juárez platican de los quelites que se consumen. El wehweikilit se da en el campo, no hay necesidad de sembrarlo. Dicen que el que tiene buen sabor es el que se da en los pantanos, en donde pasan los manantiales o en las barrancas. Y no se deben cortar con machete porque le hace daño. Si la mata lo tumban con machete y después se corta el quelite para comer, causa comezón en la boca, ya no se puede comer. Por eso se debe buscar el quelite en lugares que siempre se han cortado. El wehweikilit se corta con los dedos, se trae a la casa y se limpia quitándole toda la nervadura. Enseguida se pone a hervir, si uno gusta se come en caldo. Se muele el chile verde o chiltepín, se le echa a los quelites y uno empieza a comer. Si uno gusta también se puede preparar agregándole ajonjolí. Cuando empieza a hervir se tuesta el ajonjolí, se muele en el metate y en seguida se le hecha a los quelites para que hierva bien y ya nada más se espera para comer. El ma:kwilkilit también se da solo. Se hierve muy rápido y se puede preparar de tres formas. Si uno gusta, se hierve y se come en caldo. Si uno quiere comer con ajonjolí, primero se hierve, cuando empieza a hervir se tuesta el ajonjolí, se muele en el metate y se le echa a los quelites para que hiervan junto. Si uno quiere comer guisado con manteca se para la cazuela, después de que se calienta la cazuela, se echan los quelites, se le echa también la cebolla para que hierva junto. Para preparar guisado el ma:kwilkilit se hace de dos formas. Algunas señoras primero hierven los quelites y enseguida muelen en el metate para guisarlo. Otras paran la cazuela, le echan manteca, esperan que se caliente y en seguida echan los quelites verdes y empiezan a batir para que hierva más rápido y salga sabroso. El soyokilit no se siembra, se da en varios lugares, como en los chaparrales y bosques. Parece que hay como dos tipos o tres tipos. El primero tiene hojas redondas que son verdes y el tallo se ve con un color poco blanco que es el más sabroso. El segundo tiene hojas verdes combinadas con color morado, son redondas y más alargadas que tienen un olor más fuerte. Algunas personas le llaman ti:ltiktso:yo:kilit, éste se consume poco porque tiene la fragancia más fuerte. El soyokilit se hierve junto con frijoles, si uno quiere le agrega chile o se prepara una salsa y en el momento que uno come se le va poniendo al gusto, así sale muy sabroso. El tomakilit hierba mora se da solo. Cuando se tumban los árboles en un bosque o donde se siembra chile también se da. O si uno quiere también se pueden regar las semillas para que germinen y cuando ya crecen se cortan los quelites. La hierba mora se puede preparar de varias formas dependiendo del gusto que tenga uno. Se puede hervir para comer en caldo. Se pueden azar los quelites en el comal agregándoles un poco de sal y también se pueden comer quelites verdes con tortilla. El quintonile lo siembran muchas personas y se vende en el mercado. Éste es más comercial y para comer se tiene que comprar. Se puede preparar de dos formas, se puede hervir para comer en caldo o también se puede guisar con manteca agregándole chile o se prepara una salsa para ponerle al gusto en el momento que uno come. El ahmo:lkilit se da en donde tumban los árboles y no hay necesidad de comprarlo. Esta planta se parece un poco al quintonile y cuando ya está preparada la comida también se parece un poco el sabor. Para preparar se hierven los quelites, después de hervir se tira el caldo y se exprime el quelite hervido. Enseguida se guisa o se come así hervido con un poco de picante. El papaloquelite se come así verde y fresco. El cha:wakilit se come hervido o también se puede asar en el comal, es muy sabroso preparar de las dos formas. El ihtikoyokkilit antes se daba mucho en la milpa, cuando uno iba a pixcar había muchos quelites que se aprovechaba para cortar en la tarde y traerlos a la casa. Esa planta tiene camote y cuando uno chapea para sembrar maíz, después de unos días, empiezan a brotar los retoños. Actualmente ya no se da en cualquier lugar. Se puede preparar de dos formas, se puede hervir para comer en caldo o también se puede asar en el comal agregándole un poco de sal. Es muy sabroso si se prepara como se debe. Antes la mayoría de las señoras, cuando hervían los quelites le ponían sal caliza para que el quelite tuviera un color verde al hervir y le daba un buen sabor. Ahora muchas personas le ponen carbonato cuando hierven los quelites. Todo está cambiando como pasa el tiempo. El pachikilit se da en el mes de enero hasta marzo, después empieza a florear y ya no se puede consumir. Se da en los cafetales después de que chapean, también seda a orillas de camino. Se pueden comer los quelites verdes, se hierven para comer en caldo o también se pueden asar en el comal. El metstsonkilit es parecido al wehweikilit. La diferencia de éste quelite es que se tiene que sembrar. Sus hojas se parecen y se limpian igual, se le saca toda la nervadura antes de hervir. Terminando de limpiar se lava bien para que no lleve nada de savia cuando se pone a hervir. Se puede comer en caldo o se prepara agregándole ajonjolí. El camote del metstsonkilit también se puede ocupar para preparar atole que es muy sabroso. O también se pueden comer los camotes asados en el fogón. Se limpian los camotes rascándolos con un olote para que salga la cáscara. Luego se cortan por pedacitos para echar en el atole. Se hace atole de masa, se le pone panela o azúcar y cuando está hirviendo ahí se echan los camotes. Se espera un momento para que siga hirviendo y se saca la olla en el fogón. La guía de espinoso witsikilit se puede comer de dos formas. Se hierven los quelites para comer en caldo o se prepara con ajonjolí. La guía de calabaza ayohkilit también se prepara de dos formas. Se hierven los quelites para comer en caldo o se le agrega ajonjolí que es muy sabroso. Las flores de calabaza también son muy buenas para la alimentación. Se usan las flores de calabaza ayoh y las flores del que le llaman ayohwach pipían. Por la mañana se cortan las flores que no tienen fruto. Las flores se preparan de tres formas. Se pueden hervir para comer en caldo. Se pueden preparar como quesadilla guisado con manteca o se hace komaltamal. El koma:ltamal se prepara igual como la quesadilla pero se cuece en el comal.