

Glifo de Zacapala



Zacatl + Palani:

El significado del nombre de la población, proviene de las radicales nahuas "zacatl", paja de milpa, zacate, y "palani", que significa pudrirse: que quiere decir: "zacate o paja de milpa que se pudre".

Zacapala es un asentamiento humano que remonta al siglo IX cuando fue ocupado por tribus de origen mixteco y popoloca.

La iglesia de San Juan Evangelista fue concluida en el año de 1700. El archivo eclesiástico se conserva a partir de 1842.



Zacapala se encuentra en la parte centro sur del estado de Puebla (México) y a 82.3 km de la ciudad capital. Tiene una altitud media de 1280 metros sobre el nivel del mar y una extensión territorial de 392.92 km cuadrados.

Río Ajamilpa:

Un Brazo del río que atraviesa el pueblo. Apenas unido por la barraca en lluvias de verano.



GASTRONOMIA:

»Alimentos:

Mole Poblano.

El mole poblano combina varios ingredientes, como pollo, con la salsa para mole que es preparada con cacao o chocolate de tablilla sin o con muy poco dulce, chiles ancho, chiles mulato, chiles pasilla, chipotle, jitomates, almendras, nueces, pasas, ajonjolí, clavos, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo y claro, tortillas. A pesar de ser un platillo con un número impresionante de ingredientes fuertes o muy condimentados, un mole bien preparado no es pesado para el estómago y se disfruta de una sobremesa agradable.



Pipian.

En el caso del pipián, un fruto de la calabaza, pero también un preparado de chile, masa y condimentos (o especias) que se agrega a la masa del tamal de cerdo, para darle mejor sabor.

Dicen que es una salsa hecha de semillas de calabaza (pipián), chiles y especias que se utiliza para acompañar carnes como pollo o bife.



Tamales.

El tamal (del náhuatl tamalli, que significa envuelto) es un nombre genérico dado a los platillos preparados generalmente con masa de maíz cocida normalmente al vapor, envuelta en hojas de la mazorca de la misma planta de maíz o de plátano, bijao, maguey, aguacate o incluso papel aluminio o plástico. Pueden llevar o no relleno, el cual puede contener carne, vegetales, chile, frutas, salsa, etc. Además pueden tener sabor dulce o salado.



Guacamole.

El guacamole (guacamol en Centroamérica y Cuba) es una salsa originaria de Mesoamérica, preparada a base de aguacate o palta.

El nombre guacamole proviene del náhuatl "Ahuacamolli" traducido al español, que se compone de las palabras "Ahuacatl" (aguacate) + "molli" (mole o salsa).



»Dulces:

La calabaza en penca. (Postre).



Jamoncillo de semilla de calabaza (También se utiliza cacahuate).



Pinole.

Se da el nombre de pinole a la harina obtenida de la molienda de granos enteros de maíz, en especial se aplica a la proveniente de granos de maíz azul, la cual combinada con azúcar se le considera un dulce mexicano de origen colonial, ya que no se conocía ningún endulzante granulado en la etapa prehispánica, la harina se obtiene ya sea de granos tostados de maíz o granos muy secos provenientes de las trojes y con por lo menos un año de almacenamiento. Su nombre proviene de la palabra náhuatl pinolli, que significa harina de maíz.



»Bebidas:

Atole de Granos de Maíz.

El atole (del náhuatl atolli 'aguado', de atl agua y tol, diminutivo despectivo), conocido también como atol en algunas regiones; Es una bebida de origen prehispánico consumida principalmente en México, Guatemala y otros países de Centroamérica. En su forma original es una cocción dulce de harina de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción tenga una moderada viscosidad y que se sirve lo mas caliente posible.



Chile Atole.

El chileatole puede referirse a dos clases de bebidas mexicanas:

El más antiguo es la preparación típica del chocolate entre los mexicanos prehispánicos, que consiste en tostar y moler granos de cocoa, para obtener pasta de chocolate, la cual se agrega a un atole. Esto se condimentaba con chile, vainilla y a veces se endulza con miel de abeja, se tomaba como bebida. Hernán Cortes en sus Cartas de Relación lo distinguía como una bebida muy energética. Por su sabor amargo y picante los europeos no lo aceptaron, lo que indujo a la creación del champurrado.

En su acepción más común, el chileatole se refiere a un moderno platillo de México, que es básicamente un atole de maíz salado (en lugar de dulce), condimentado con otros ingredientes, y consumido como sopa.

Los ingredientes básicos del chileatole suelen ser:

- * Masa de maíz.
- * Agua.
- * Granos de elotes (maíz) tiernos.
- * Chile, generalmente chile ancho.
- * Epazote (planta aromatizante).
- * Cebolla y otras especias.



los tlascales son una especie de pan de elotes maduros(maiz), en la foto se aprecia como se estan cocinando en un comal de barro sobre un Clecuil o tlecuil (fogon).