

(PASIONES)

Día Siete

1



2



3



4



5



(**Jícara de bule o jomate (1)**: proviene de Pinotepa Nacional, población localizada en la Costa de Oaxaca, donde artesanos locales se dan a la tarea de limpiar de pulpa la fruta, que en su cubierta exterior es rígida. Limpia de pulpa, la cáscara es partida por la mitad, dando lugar a dos partes que forman 2 jomates.)

(**Rodete o asiento del jomate (2)**: pieza de carrizo tejido con forma de aro, que sirve como base para el jomate o cántaros de barro.)

(**Venencia (3)**: carrizo de 50cm de largo; en uno de sus extremos se le deja una oquedad del tamaño de su diámetro y en el otro se le hace una pequeña perforación de 1 a 3mm. Si el carrizo está formado por dos tramos, la unión entre uno y otro se rompe con una vara para que se vuelva un popote o pipeta. Elaborada en poblaciones mezcaleras de Puebla, Guerrero y Oaxaca, entre otras.)

(**Tapete de algodón (4)**: elaborado en telar de cintura con tintes naturales.)

(**Sal de gusano (5)**: la mejor se elabora con belatobes o gusanos criados en el xonaxe (arbusto), pues tienen mejor aroma y sabor; se tuesta chile taviचे y se agrega sal, moliendo y revolviendo meticulosamente todo. Receta de Ejutla, Oaxaca.)