

李红玫瑰



中华人民共和国驻墨西哥合众国大使馆
EMBAJADA DE LA REPUBLICA POPULAR CHINA
EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

墨台証(76)第13号

茲証明本副本係李松胜先生
于一九六八年九月廿四日所立遗嘱的
副本。

中华人民共和国驻墨西哥
合众国大使馆领事部

三等秘书 孔浩明

一九七六年十一月十二日

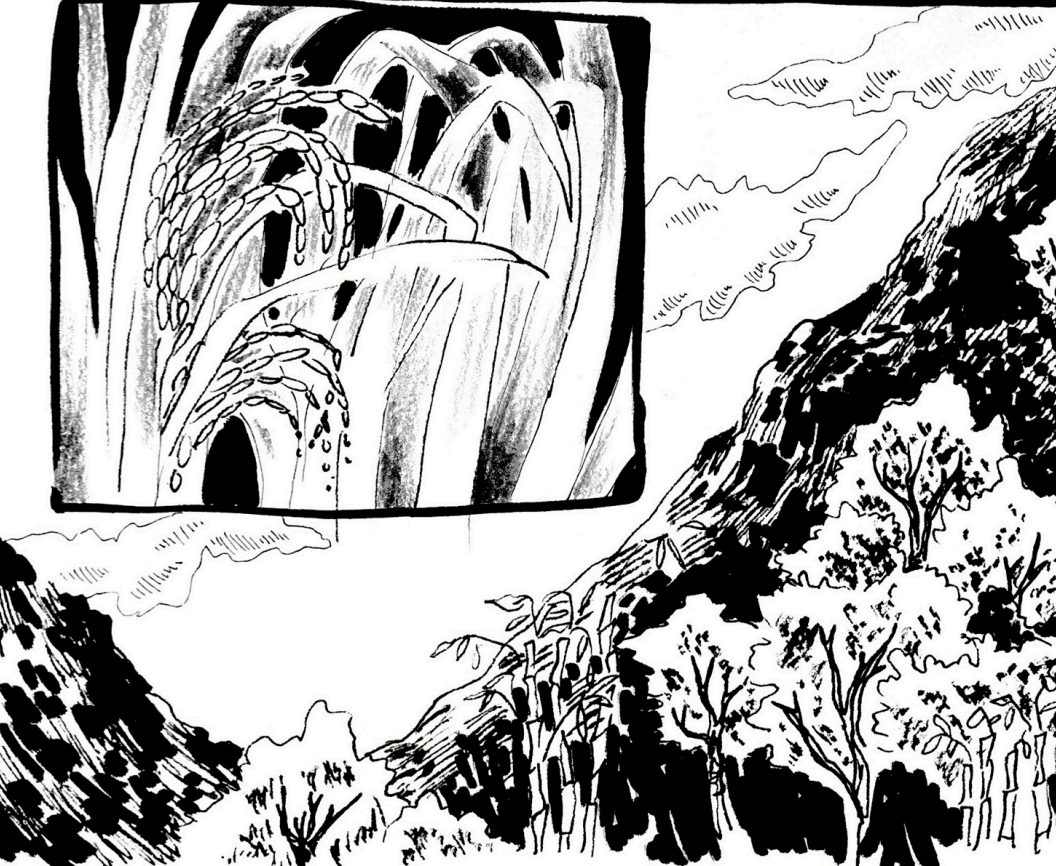
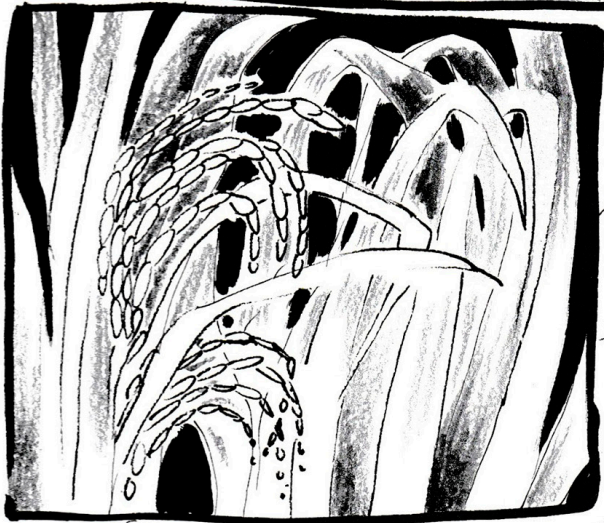
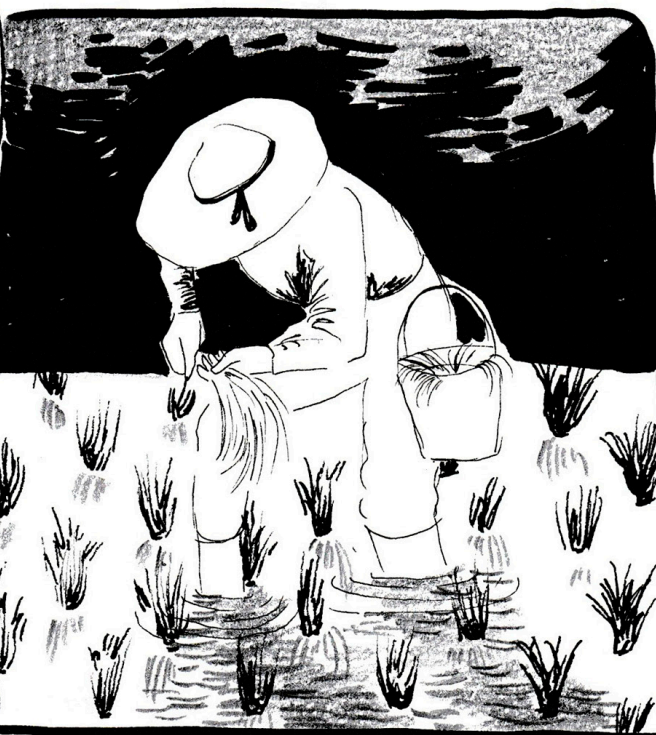
CRECER LA
SELVA DE TOISAN

台山广东

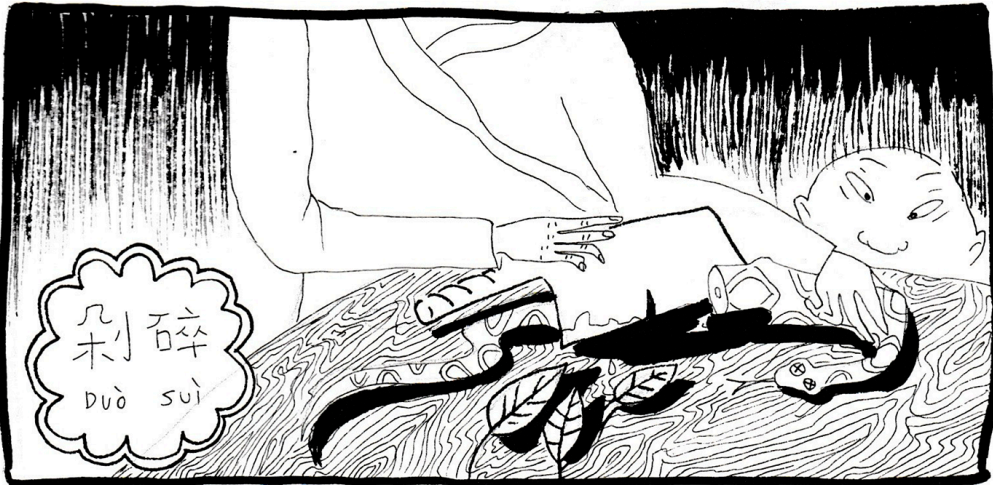
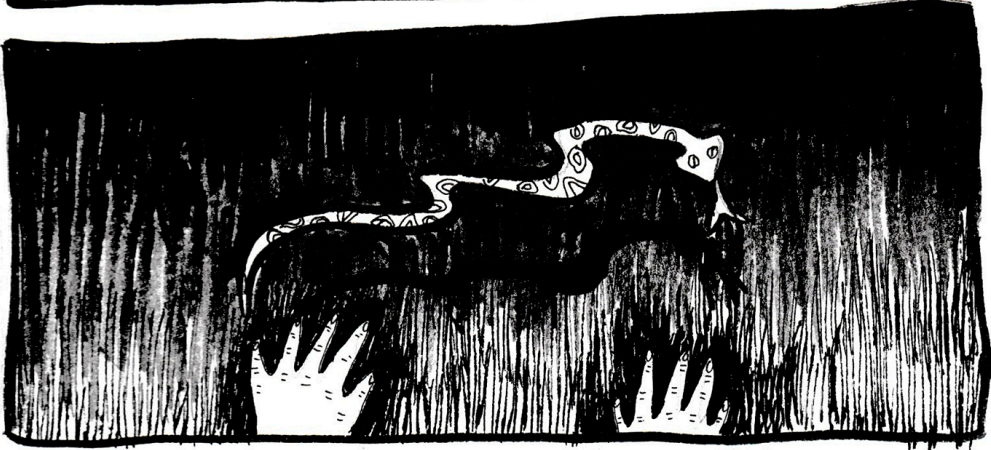


EN TOISAN
SEMBRABAN
ARROZ.

白飯
BAI FAN

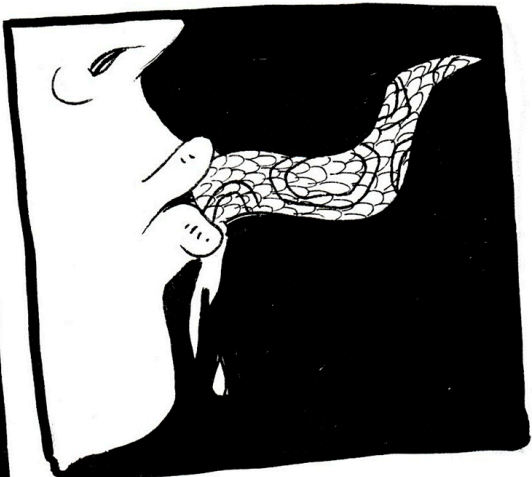


Y PARA CONSERVAR EL QI
EN MOVIMIENTO, A LOS NIÑOS
SE LES ALIMENTA CON QI DE
LA MONTAÑA.



几碎

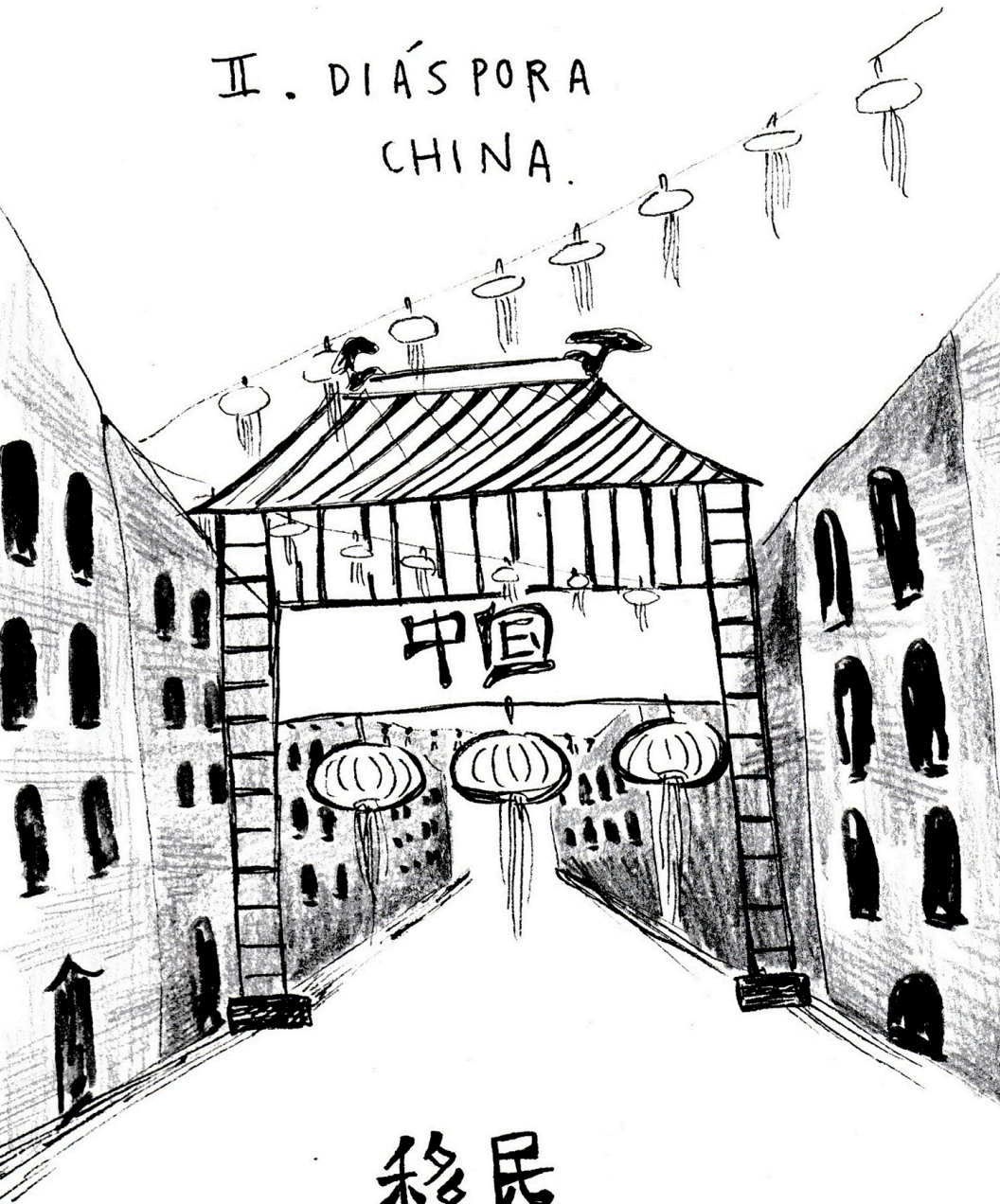
DUÒ SUÌ



A LA INFANCIA
LE CRECE LA
FUERZA DE LA
SELVA DESDE
ADENTRO.



II. DIÁSPORA
CHINA.



移民

YI MIN



DE CHINA MIGRARON A E.U.A.
PARA TRABAJAR EN LA
CONSTRUCCIÓN DEL FERROCARRIL
Y EN LAS MINERAS, DURANTE
LA FIEBRE DE ORO EN

CALIFORNIA
(1848)

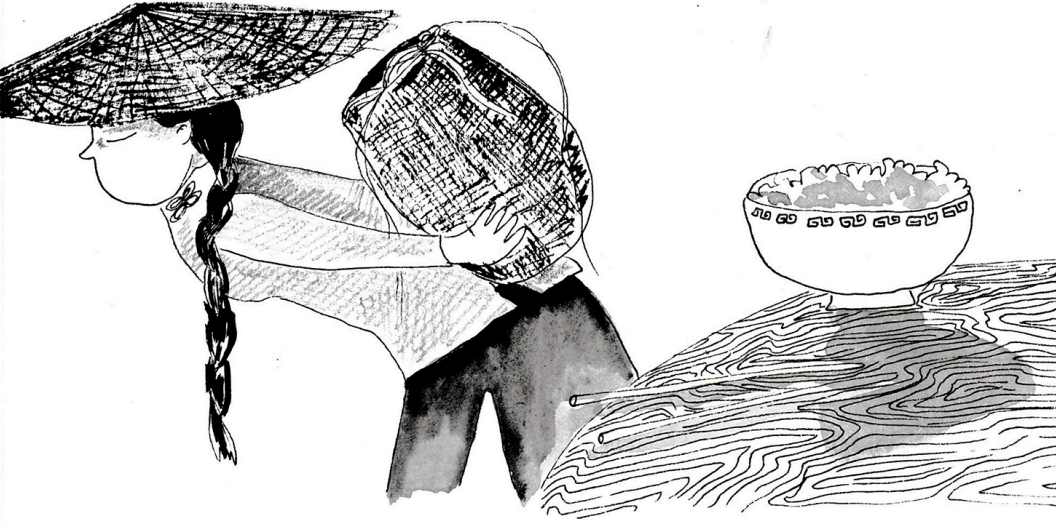
HUÍAN DE MUCHAS COSAS
LA REBELIÓN DE TAIHING,
(1850-1864)

DE LA INVASIÓN
NIPONA (1931)



EN 1885
ENTRO' EN
VIGOR LA
'LEY DE
EXCLUSIÓN
CHINA' EN
E.U.A.,
MUCHOS
PAISANOS
ENTONCES
MIGRARON
A MÉXICO.

LLEVARON SU CULTURA EN LA
ESPALDA EN FORMA DE COMIDA.



Y LOS CHINOS SEMBRARON...





CUANDO
ESTALLÓ LA
REVOLUCIÓN
MEXICANA,
EN COAHUILA,
LA COMARCA
LAGUNERA
PROSPERABA
CON LA
SIEMBRA DE
ALGODÓN.



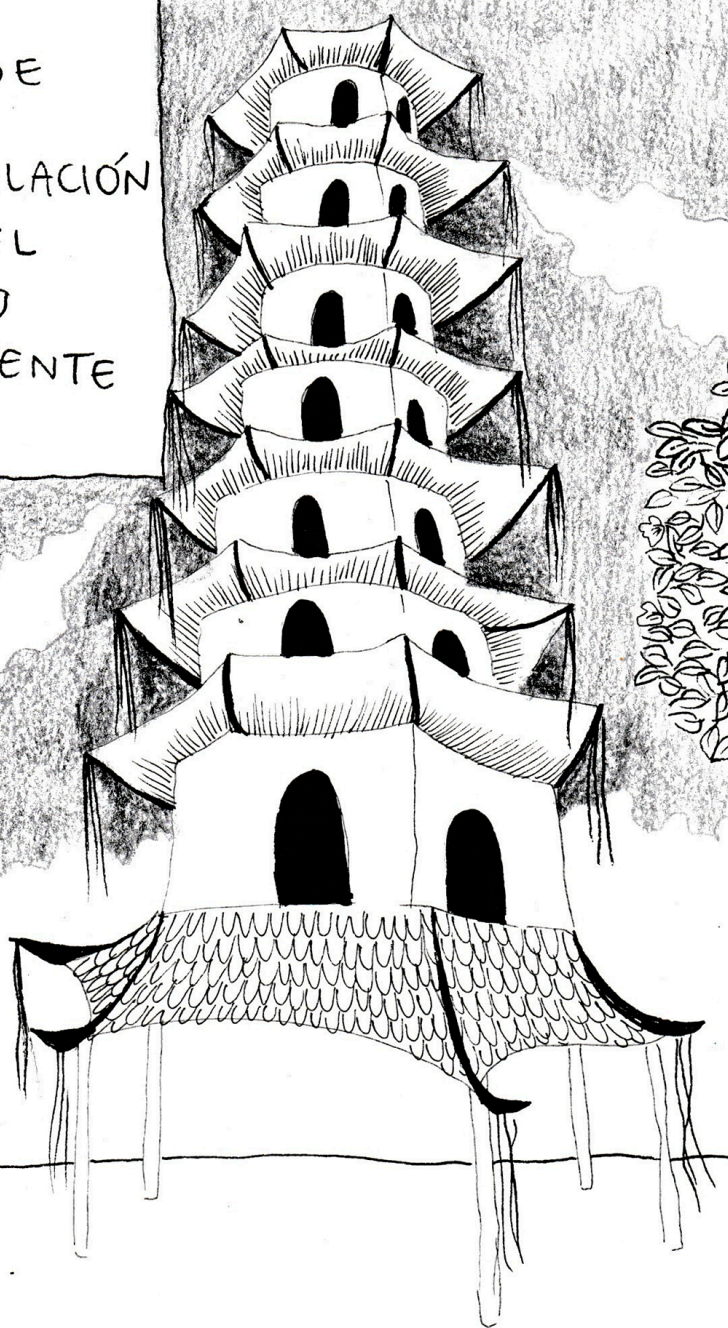
A TORREÓN,
LLEGARON ENTRE
600 - 700 CHINOS.



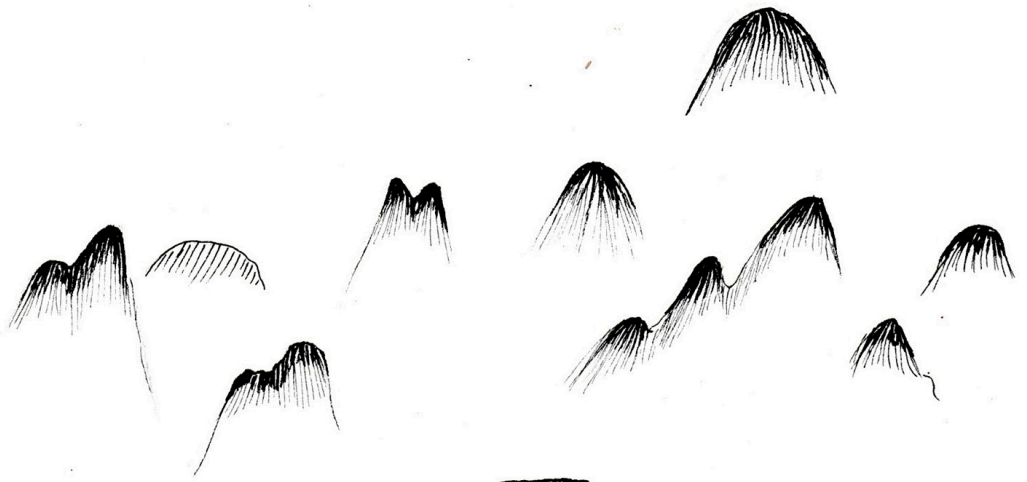
ENTRE EL 13 Y EL 15
DE MAYO DE 1911
SE LLEVÓ A CABO
UNA MASÁCRE
QUE DEJÓ SÓLO A
LA MITAD DE LOS MIGRANTES
CHINOS VIVA.

移动
YÍ DÒNG

CHINA ES DE
LOS PAÍSES
CON MA'S POBLACIÓN
NACIDA EN EL
EXTRANJERO
(ESPECIALMENTE
CANTÓN)



MÉXICO ES EL PAÍS CON MA'S
MIGRANTES (DE LATINOAMÉRICA)



墨西哥

III. MÒ XĪ GĒ



MEXICO



NUEVO CANTON
家

CAFE

EN SAN LUIS POTOSÍ

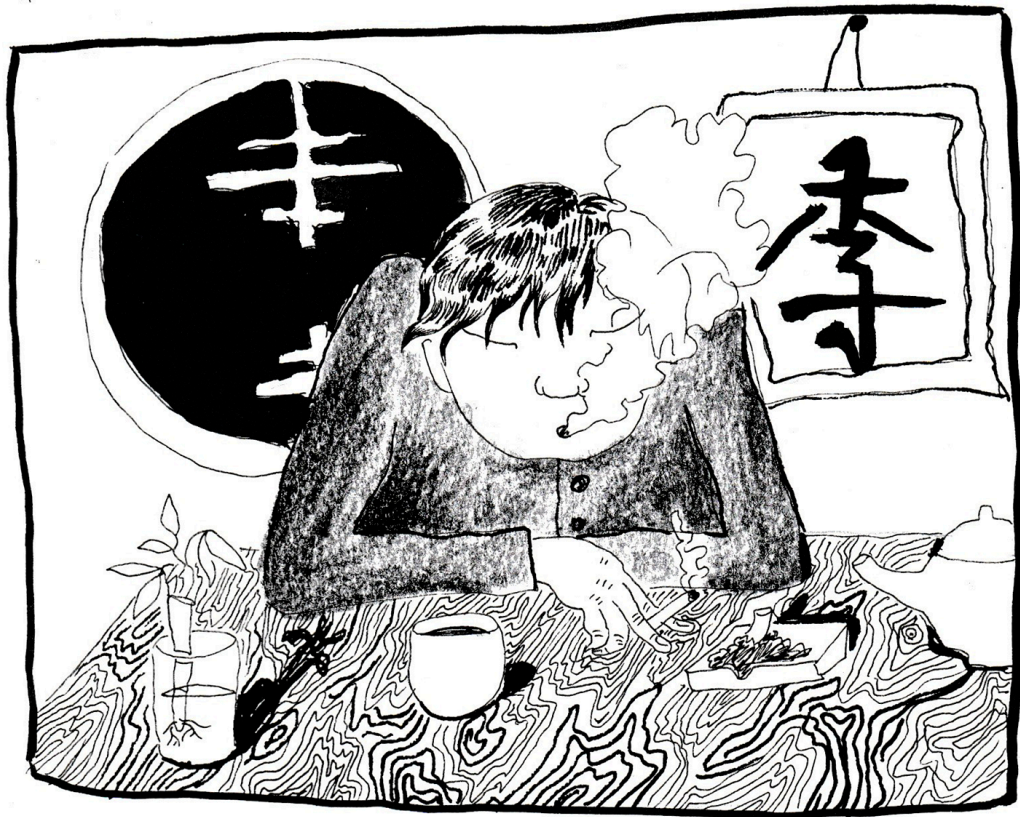
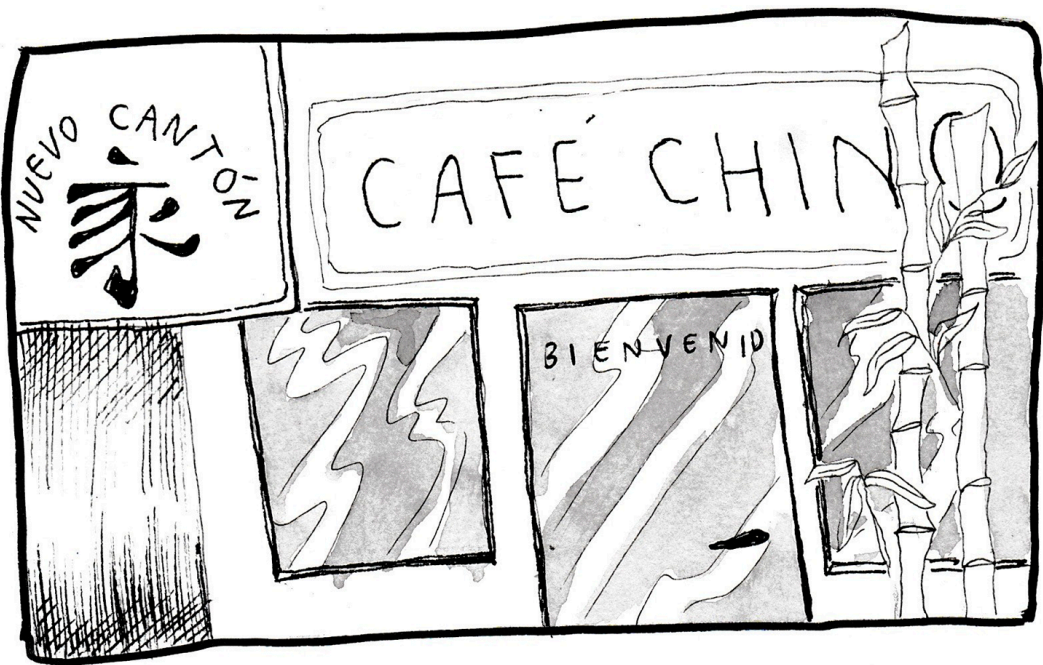
FRENTE A
LA ALAMEDA,
HABÍA UN CAFÉ
DE CHINOS,

QUE DESPUÉS FUE
RESTAURANTE Y
LUEGO CANTINA...



GE GE LLEGÓ A LOS 15 AÑOS
A MÉXICO.





SE CASÓ Y TUVO HIJOS Y NIETOS...



GEGE APRENDIÓ A TRAER RECETAS
DE CHINA A MÉXICO...



Y A COMER COMO MEXICANO.



GE GE VIAJÓ POR...



IV. EPÍLOGO



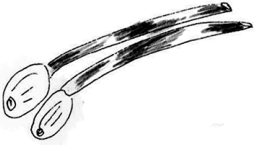
INGREDIENTES

ARROZ MEN-CHAW

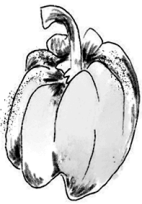
1 TZA
ARROZ



1 RAMO
CEBOLLÍN



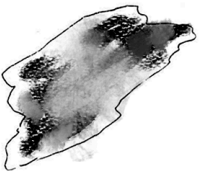
1 PIMIENTO



SAL



TASAJO



1 W
AJO



2 HUEVOS



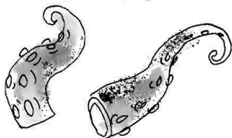
1/4 FRIJOL
GERMINADO



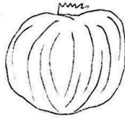
GHEE /
ACEITE



PULPI



1/2
CEBOLLA



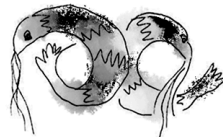
1 ZANAHORIA



ACEITE
DE AJONJOLÍ



CAMARONES



1 PEDACITO
JENGIBRE



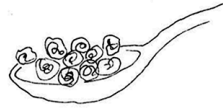
1
CALABAZA



SALSA
SOYA



PIMIENTA



AJONJOLÍ



CHILE
SERRANO
& LIMÓN





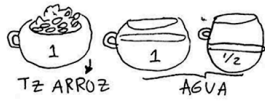
LAVAR EL ARROZ HASTA QUE EL AGUA SALGA TRANSPARENTE.



CUANDO HAY HUEQUITOS, TAPAR

POR CADA TZ. DE ARROZ, 1 1/2 DE AGUA.

PONER A FUEGO BAJO.



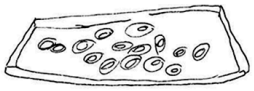
(POR APROX. 10 MIN)



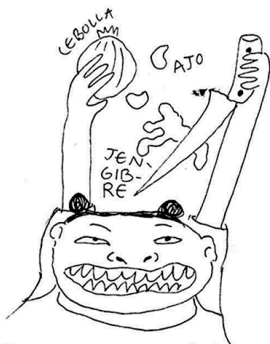
MIENTRAS... PICAR CEBOLLÍN.



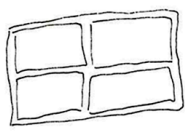
UNA VEZ COCIDO PONER A SECAR.



PONER A SECAR CEBOLLÍN.

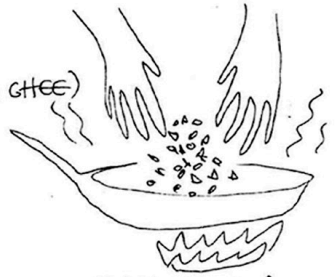


PICAR AJO, CEBOLLA, JENGIBRE (CHIVITO)





ECHAR
ACEITE, (6 GHEE)
SAL &
PIMIENTA

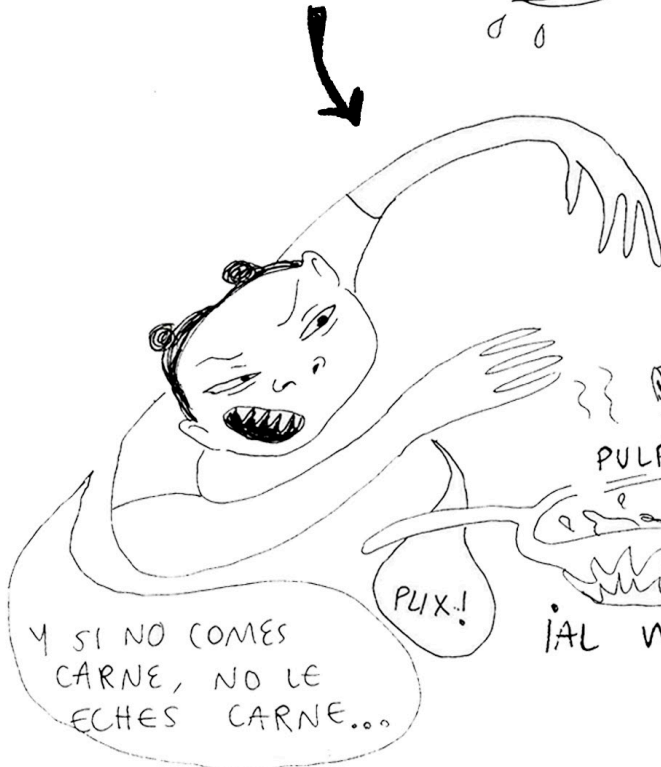
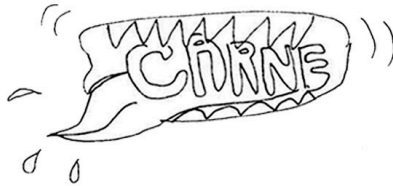


ECHAR LA
CEBOLLA, AJO
& JENGIBRE
PICADOS



& 2 HUEVOS.
(PUEDEN SER
MAS.)

SI COMES CARNE...



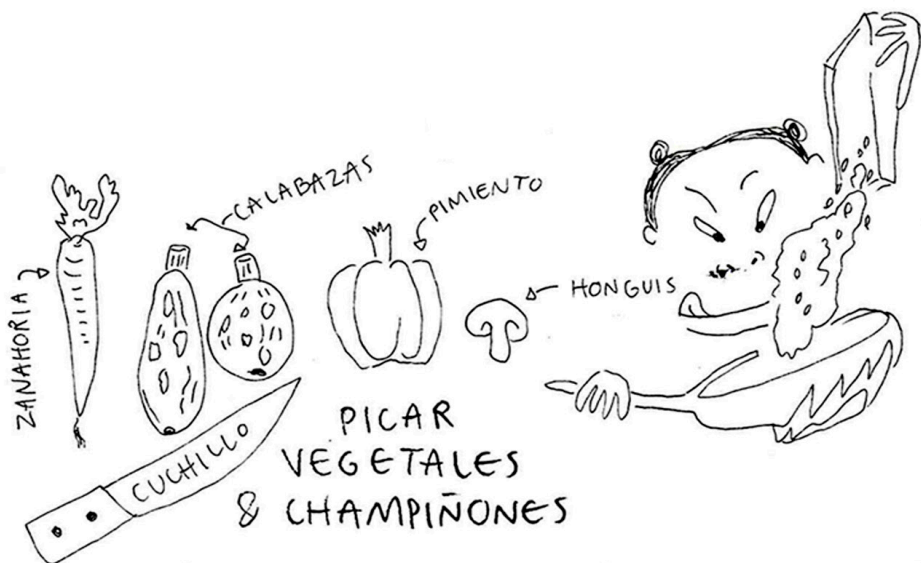
Y SI NO COMES
CARNE, NO LE
ECHES CARNE...

TASAJO

PULPO

CAMARONES

¡AL WOK!!!

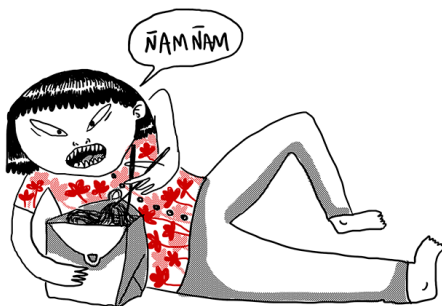


AÑADIR VEGETALES & FRIJOL DE SOYA GERMINADO.

A large arrow points downwards from the previous text block to this instruction.



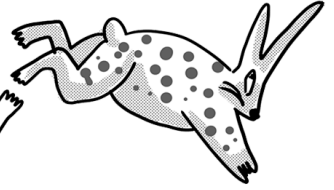
A COMER.



Este fanzine se hizo en Oaxaca
y se terminó de imprimir en CDMX
por EDDI.

palomamuykuay.com

Instagram
[@palomamuykuay](https://www.instagram.com/palomamuykuay)
[@eladiadelaimpresion](https://www.instagram.com/eladiadelaimpresion)



AÑO DEL
CONEJO



2023