Universidad Autónoma del Estado de México
Centro de Investigación y Estudios Turísticos

Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana

Relatario de Cazuela: Caracterización del mole de la llanura de Ixtlahuaca de Rayón a través de la memoria colectiva.

LAGC: Cultura y Saberes de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

COMITÉ TUTORAL

Dr. Ricardo Hernández López
Dr. Héctor Favila Cisneros
Dr. Steffan Igor Ayora Díaz

Presenta: Jesús Martínez Juárez

Toluca, Estado de México. junio de 2023

RESUMEN

La construcción de un alimento conlleva una serie de elementos que están inmersos en un sistema complejo pero bien articulado en el cuan se correlacionan parámetros psicosociales, integrando un valor y una significación a la preparación en turno, en este caso es el mole, un recurso que esta presente en todo momento importante dentro de la identidad culinaria mexicana, por ellos es importante conocerlos y acervarlos para poder comprender mejor su devenir, ya que la transmisión de este tipo de cocina se hace a través de las cadenas generacionales que cada ves se ven más diluidas por el acontecer cotidiano y la transculturización alimentaria.

Si bien los recetarios son enceres de cocina siempre se han enfocado a recuperar ingredientes y procesos, pero nunca se indaga el origen, agentes participantes y medios de transmisión para poder colocarlos, al conceptualizar el Relatario la función de la narrativa ira recuperando la memoria colectiva a través de la preparación del mole, evocando situaciones, lugares, fechas y personas que han trascendido a través de ellas.

Se recuperarán las historias y se dará paso a su caracterización, fundamental para contener un resguardo completo y poder trascenderlo a las siguientes generaciones y seguir contando historias con sabor.

Índice de contenido

Modelo teórico de intervención. ……13
Capítulo I: Del mullí al mole: Contextualización histórica de una salsa milenaria identificada como una representación social.

Delimitaciones…… 31
Capítulo II: Sabor en la llanura: Ixtlahuaca de rayón un bastión de molenderas.

Metodología y Resultados……48
Capitulo III: Deliciosas Narrativas: La memoria colectiva a través de la mole Ixtlahuaquense.

Discusión ……..127
Capitulo IV: Caracterización de los moles de la llanura de Ixtlahuaca.

Conclusiones……163
Capitulo V: Proyecto de intervención, Moles de Metate y el Relatario de cazuela.

Índice de Fotografías

Fotografía 1 Catedral mazahua. Tomada de Ixtlahuaca MX. Agosto 2023. 40
Fotografía 2 Procesión de la portada hacia la catedral mazahua. Tomada de: Ixtlahuaca mi tierra. 12 de noviembre de 2010 41
Fotografía 3 Maíz palomero toluqueño. Martinez, J. 2022 44
Fotografía 4 Ciénega y afluente del rio Lerma. Mpio. Ixtlahuaca 2023 44
Fotografia 5 Hombre capando penca para aguamiel. agosto 2022 45
Fotografía 6 Clementina Mercado Lugo 74
Fotografía 7 Clementina en su graduación del curso de repostería (1955) 75
Fotografía 8 Fritura de semillas. Elaboración propia. Abril 2023 77
Fotografía 9 Tostado de chiles. Elaboración propia. Abril 2023. 77
Fotografía 10 Fritura de pasta de mole. Elaboración propia. Abril 2023. 78
Fotografía 11 Clemen guisando el mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023. 78
Fotografía 12 Mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023. 78
Fotografía 13 Clemen y Jesús en las memorias del mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023. 80
Fotografía 14 Mary, Tere, Ely, May, ---, Martha, Lupita y Ma. de los Ángeles junto a Chelita. Álbum familiar. 10 de mayo de 2014. 87
Fotografía 15 Molienda de carne para albóndigas en metate. abril 2023 88
Fotografía 16 Albóndigas en mole verde. Elaboración propia abril 2023. 90
Fotografía 17 Sazón de albóndigas en mole verde. Elaboración propia. abril 2023 90

Fotografía 18 Francisca Lavanderos Camacho. Álbum familiar. junio 2023. 91
Fotografía 19 Delia Juárez Lavanderos (hija de Pachita) álbum familiar. Junio 2023. 92
Fotografía 20 Roció González Juárez a los 12 años. álbum familiar. Junio 2023..... 93
Fotografía 21 Francisca Lavanderos haciendo el "mole estilo Pachita" 1972. Álbum familiar. Junio 2023 94
Fotografía 22. Mole de panza. Elaboración propia. junio 2023 100
Fotografía 23 Mole prensado. Elaboración propia. junio 2023 103
Fotografía 24 Mole Prensado, base para guisar. Elaboración propia junio 2023 103
Fotografía 25 Mole rojo y masa para tamales. junio 2023 105
Fotografía 26 Familia de cazuelas de Barbará Montiel. Elaboración propia. Abril 2023.. 108
Fotografía 27 Presentación de moles de la memoria de Bárbara Montiel. Elaboración propia. abril 2023 126

Índice de Gráficas

Gráfica 1 Parámetros olfativos de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 202 132
Gráfica 2 Escala de picor de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 137
Gráfica 3 Comparativa de la utilización de chiles en el mole ixtlahuaquense 142
Gráfica 4 Porcentajes de utilización de las técnicas de cocina. Elaboración propia. junio 2023. 149
Gráfica 5 Universo de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 151
Gráfica 6 Usos del mole en festividades. Elaboración propia. junio 2023 154
Gráfica 7 Calendario de preparación de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 156
Gráfica 8 Unidades generacionales. Elaboración propia. junio 2023. 158

Índice de ilustraciones

Ilustración 1. Mapa de Ixtlahuaca. encuadre.org/encuentro2019/rutas-y-vias-de-acceso/ 32
Ilustración 2: Diagrama de la memoria colectiva alimentaria. Elaboración propia abril 2023. 51
Ilustración 3 Síntesis Operativa. Elaboración propia. octubre 2022 68
Ilustración 4 Instrumento de reelección de datos 1. Elaboración propia. octubre de 2022. 70
Ilustración 5 Instrumento de recolección de datos 2. Elaboración propia. octubre de 2022. 71
Ilustración 6 Instrumento de recolección de datos 3. Elaboración propia. octubre de 2022. 72
Ilustración 7 : Fases del plan de acción- Elaboración propia. octubre 2022..... 73

Ilustración 8 Esquema de la colorimetría de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 128
Ilustración 9 Esquematización del espectro olfativo de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia junio 2023 129
Ilustración 10 Gráfica de la percepción olfativa del mole Ixtlahuaquense 132
Ilustración 11 Anatomía del chile mesocarpio. Elaboración propia. Junio 2023.. 135
Ilustración 12 Clasificación de los chiles. Quintana, P. febrero 2012 139
Ilustración 13 Elementos culinarios para la confección del mole. Elaboración propia. junio 2023 144
Ilustración 14 Logotipo Moles de metate. Elaboración propia. junio 2023..... 164

Índice de tablas

Tabla 1: Clasificación de la memoria. Elaboración propia 2023 basado en (Abeleira Padin, 2013)..... 50
Tabla 2 Perfil del sujeto de estudio. Elaboración propia. octubre 2022..... 66
Tabla 3 caracterización de los perfiles del informante clave. Elaboración propia. Febrero 2022 67
Tabla 4: Distribución de etapas y fases operativas. Elaboración propia. octubre 2022 73
Tabla 5: Visiones de la caracterización del mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 2023 127
Tabla 6 Clasificación olfativa de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 131
Tabla 7 Escala de picor de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023 138
Tabla 8 Tipos de chiles y su utilización en los moles de ixtlahuaca 142
Tabla 9 Clasificación de las salsas mexicanas. Elaboración propia. junio 2023 . 145
Tabla 10 Técnicas de cocción del mole. Elaboración propia. junio 2023 148
Tabla 11 Clasificación por tipo de mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 203 150
Tabla 12 temporada de elaboración del mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 2023 155
Tabla 13 Correlación mole - tipo de proteína o elemento principal. Elaboración propia junio 2023 159

INTRODUCCIÓN

“Acaso la memoria es el eco de la secreta melodía del origen.”

Beatriz Villacañas

¿Cuál es el primer recuerdo que viene a la mente cuando escuchamos la palabra cocina? Tal vez un espacio de génesis donde los ingredientes se transforman a través de un cumulo de experiencias resguardadas en la memoria, connotándolas en un alimento, representativo, significante y cargado de una esencia que se empieza a integrar a través de espejismos, imágenes vagas de una persona que fue marcada en un momento especial, el pasado se vuelve presente y pone en marcha esas evocaciones que le permitirán recrear los bocados por los que se fue marcado. ¿Ha caso se puede percibir el olor en el ambiente del tostado enervante de la canela? Se fija una imagen clara de la abuela preparando chocolate; en un instante emerge todo el cumulo de proyecciones intrínsecas en que la memoria experiencial ha resguardado los momentos significativos que configuran la herencia intangible del individuo.

El gusto, y no solo el sentido de percepción en paladar, van ligados estrechamente a la evocación del entorno primario, (Bourdieu, 2020) cual es una reminiscencia cimentada por una cadena de validación que la colectividad ha reconocido, y replicado para conformar una identidad tomando como parteaguas un objeto el cual se configuro en una comunicación colectiva como una representación social, con rasgos únicos que la distingue y diferencia, la hacen particular, conformando procesos sociales, temporales y espaciales, que pueden afirmar la hipótesis “Somos lo que comemos”. Un silogismo que invade el espacio identitario y transporta a la alimentación a terrenos culturales. (Harris, 2020, pág. 101).

Un claro ejemplo es “el mole”; una salsa ancestral la cual se ha arraigado como símbolo de la mexicanidad, un estandarte de la gastronomía nacional,

articulada e individualizada por los ingredientes del entorno donde se conforma, afianzándose en las raíces del tiempo, estructurada en la psicología social este formara eslabones vinculados a las representaciones sociales las cuales son un sistema de códigos, principios y juicios que clasifican, catalogan, conforman y guían la manera en la cual los individuos actúan ante la sociedad ya que se establecen reglas, normas y limites avalados por la conciencia colectiva (Moscovici, 2001) a la cual pertenece, en este caso son las recetas familiares llenas de misticismo de toda índole, entrelazando un tejido complejo de costumbres y tradiciones, aceptadas y reconocidas por el entorno racional, es ahí donde se transcriben y se replican en torno al fuego cíclicamente, el espacio simbólico ligado aquellos sabores que han formado historias generacionales escribiendo un mensaje que viaja a través de las memorias experienciales y se resguardan el memoria colectiva.

La sabiduría para recrear el mole ha sido transmitida a partir de una comunicación generacional y ha configurado un discurso de contenido, un objeto que parte desde los utensilios, los insumos, el espacio de elaboración y el platillo mismo, vinculado estrechamente al sujeto, mujeres que fungen como guardianas de la comensalidad, responsables de heredar un cúmulo de saberes por medio de la instrucción temprana, asimilando costumbres y tradiciones regionales de una forma participativa en que el rol femenino juega un papel primordial siendo ellas las que posteriormente serán custodias, desarrollando una alimentación “conformada por los elementos de su entorno, dando rasgos de particularidad en su construcción la cual contribuye a robustecer el ensamblaje gastronómico” (Ayora Diaz, 2018), su acervo y como consecuencia el enaltecimiento del patrimonio regional plasmadas en esas fórmulas cargadas de significación, sabor, historia y recuerdos familiares, teniendo la gran responsabilidad de transmitir ese conocimiento.

El mole es un digno representante de una historia, cada familia cuanta con una receta que guarda celosamente, la interioriza y la vincula con acontecimientos especiales, o dignos para remembrar, ya sean religioso o civiles, sin embargo al

pensar en esta preparación aparece el estigma de una salsa con una consistencia densa, semi espesa, guarnecida con una porción de pollo o guajolote, y rodeada de arroz, una idea fundamentada en la visión de este platillo a través de la óptica oaxaqueña o poblana, pero este solo es un ejemplo del basto repertorio con el que cuenta la gastronomía mexicana, el Estado de México puede competir dignamente como lo demuestra Nava (2020) en el árbol filogenético del mole, destacando 9 preparaciones mexiquenses, de igual forma Cano y Gómez (2017) documentan 10 tipos de mole estatales abordados a través de las cocinas originarias.

Ixtlahuaca de Rayón, tierra de origen mazahua, situada en la zona norte del Estado de México es la primera focalización para indagar sobre el mole, tratar de descifrar su pasado, comprender su presente y asegurar su futuro, introducirse en la reminiscencia de su preparación para analizar su composición.

El arraigo de las memorias que han cimentado los sabores perpetuados en las diferentes expresiones de esta salsa se ven envueltas en un nuevo desafío, mantenerlas lo más puras en sus ingredientes y legibles en su preparación ya que las modificaciones en pro del desarrollo gastronómico han llegado a mermar tanto en cantidad como en calidad su esencia.

Algunas sociedades son mas permisivas que otras, cuanto más urbanizada, la misibilidad de una identidad queda evidenciada. Durante las últimas décadas, diversos fenómenos socioculturales, económicos y demográficos han introducido cambios en los patrones de alimentación y se han expresado en un nuevo perfil tanto de gustos como de tradiciones, una situación que podría considerarse nueva, pero como bien lo destaca Moreno-Altamirano los patrones de ingesta “en su composición han sufrido cambios directamente por el nivel de ingreso, el escaso apoyo agrícolas, el cambio de dieta referida a una transición a nuevos alimentos” (Moreno-Altamirano, 2014).

No existen diferenciadores, la cotidianidad en torno al dinamismo es imperativo, la globalización, el marketing hasta los horarios, modos y maneras de alimentarse se han modificado drasticamente. ¿Pero dondé quedaran esas comidas familiares? ¿los sabores de estas mujeres? ¡Esos grandes festejos en conmemoración del santo patrono! En la explosión de la equidad de género las mujeres de la llanura de Ixtlahuaca se han visto obligadas a trabajar fuera de casa y posponer los deberes estigmatizados de las labores culinarias y convertirse en proveedoras económicas, haciendo de lado una de las actividades que es sinónimo de conocimento, union y sucesión que es el “cocinar”, deacuerdo con datos del Consejo Nacional de Evaluacion de la Politica Politica Publica de Desarrollo Social 2020 el Estado de Mexico cuanta con una población en estatus de pobreza del 48.9% es decier 8,342,500 personas tienen resagos en el acceso a una alimentación nutritiva y de calidad. (CONEVAL , 2020).

Hoy en día esas últimas mujeres molenderas no cuentan con un relevo generacional debido a la modificación de la estructura familiar, la marginación económica, sumado a las tendencias y modas alimentarias que avasallan la cotidianeidad de la cocina familiar regional, orillandolas a borrar en estas proximas generaciónes las memorias de las diferentes formas de expresión del mole tradicional Ixtlahuaquense y la impartancia como una representación social.

Una alternativa viable es transitar por el camino labrado en el tenor del papel que desempeñaron los primeros recetarios en el desarrollo de una identidad nacionalista, en la creación de un Estado – Nacion, ya que formularon las nuevas interrogantes sobre el significado social de la mexicanidad, desde una perspectiva en que los alimentos fungieron como engranajes sociales, integraron la valorización del paisaje de productos originarios, la asimilación de técnicas y la combinación de insumos, legitimandos en una nueva versión de consevir a la cocina mexicana, si bien Sarah Bak-Geller (2013) identifica la emergente invención del genero editorial, dando una perspectiva de la la importancia que desempeñaron para regionalizar la

culinaria en el nuevo país, estos libros, manuales o folletos de cocina reflejan un contenido que no muestra emoción ni expresa sentimientos, son frios y de indole comercial, alejado de la tradicionalidad del fogón sobrepiendo las licuadoras a los metates.

El objetivo de la investigación radica en concevir un relatario tomando las caracteriesticas de los insumos y procesos priorizando la historia, la narrativa, la memoria de una representación social integrada de aquellos detalles en torno a la preparación, elementos que la dotaran de particularidades, de esencia, un alma que necesita ser atesorada, resguardada, y valorizada en su recreación cotidiana para mantenerla viva y vigente.

Al referirse al impacto que tendria el desvanecimiento de la memoria colectiva y eclipsar el conocimeinto transmitido a traves de generaciones hacen reflexionar y cuestionar la neceidad de salvaguardar el cumulo de conocimientos sociales intangibles de los recuerdos culinarios, entendiendo en primer termino ¿Cómo se configura una representacíon social? ¿El mole es un objeto que se integra en el contexto de una representación?¿El mole funge como un medio de comunicación generacional?, ¿Cómo se puede entender el sistema social y alimentario a traves de la memoria colectiva?, ¿Cuáles son aquellos moles que configuran el repertorio culinario de la llanura de Ixtlahuaca?, ¿Qué caracteristias tienen? Y ¿Cuál es el proceso de inmersión primaria que tiene el sujeto de estudio en el adiestramiento culinario? Cuestinoamientos necesarios de responder para poder desarrollar el contenido del relatario de cazuela.

Dentro del marco del plan de estudios de la Maestría en Gestíon de la Gastronomía Tradicional Mexicana diversifica sus lineas de investigación direccionando el proyecto para su desarrollo a la *generación de saberes de la gastronomía tradicional mexicana* dado que los porcesos de caracterización a

traves de la memoria colectiva destacan la importancia de los conocimeintos y costumbres como un recurso patrmonial en funcion de un elemento de distinción identitaria a bien subrallado en su objetivo.

Para ello se han estructurado 5 apartados en los que se abordara la consntrucción epistemologica del mole, su transformación a una representacion social y la contextualización histórica de la prepación pasando por el paisaje ixtlahuaquense el cual delimitara espacialmete la investigación, su incursion en campo a traves de la entrevista semiestructurada y participativa, para indagar en la memoria colectiva y recuperar aquellas anecdotas que determinaran el contexto para la caracteización del mole y legarlo a traves del relatario detallado cada capitulo.

CAPITULO I

Modelo teórico de intervención.

1. Del mullí al mole: Contextualización histórica de una salsa milenaria identificada como una representación social.

«En los recuerdos de la infancia de toda buena cocinera hay un fogón grande, una abuela en movimiento, un mole por guisar y una madre a quien abrazar».

BARBARA

1.1 El chile, genoma de una salsa.

¿Pero qué es el Mole? Una salsa, un alimento, un símbolo o simplemente un paradigma del patrimonio Identitario de la Mexicanidad… Desfragmentando el concepto para integrar una visión clara de esta singular representación social está lleno de sincretismos. El mole en su concepción halla su integración en los recursos filogenéticos de su esencia (Catie, 1979) “el chile” tomado del entorno que descubre el hombre mesoamericano cuando migra a la altiplanicie del centro de México en su peregrinaje ocupacional ubicando temporalmente en el arcaico prehispánico entre el 7,500 y 2500 años a.C. (Walley, 2001). Por ello es tan único el gusto en el cual se configura, es decir no sabe lo mismo un chile pasilla que un chile ancho, o un mulato a un jaral, si bien esta peculiar solanácea es adaptativa circunscribe sus características organolépticas de acuerdo con su entorno, si este es cálido desarrolla una mayor cantidad de capsaicina, teniendo ejemplos como el habanero, el manzano o el serrano y si bien esta en un ambiente templado o frio se inactiva esta enzima, como en un poblano o morrón.

Al recorrer el territorio encontró esta especie de origen Andino un terreno en el cual se adaptó de una forma muy singular a la mineralización de la tierra, altura y

clima del centro de México son variables benefactoras al género, diversificando en aproximadamente 68 tipos que varían según su forma, nivel de pujancia, color, tamaño, ubicación y sabor (INTAGRI. 2020) dando un sello muy particular a la construcción gustativa de cada salsa o mole.

Aguirre y Muñoz (2015) ubican al ecosistema primario enclavado en el valle de Tehuacán, Puebla, evidencias arqueológicas estiman su aparición, domesticación y comienzo de su consumo en torno al año 7,000 al 2550 a.C. así, al integrar uno de los cultivos más importantes para México y el Mundo (pp.16). Contribuyendo con la afirmación de Van Rhijn (2003) pocas especies y en particular esta planta *capsicum* han contribuido tanto en la historia de la humanidad (pp. 10).

1.2 El mulli

La construcción de una alimentación integra tres elementos clave: El Ingrediente, el utensilio y la técnica, despejando esta fórmula y sustituyendo sus elementos: Ingrediente (chile) + Utensilio (molcajete/metate) + Técnica (martajar o moler) tenemos como resultado un “MULLI” palabra náhuatl para designar una Salsa (Wimmer, 2004). En torno a esas salsas primogénitas se fueron desarrollando preparaciones más complejas conforme evoluciona la dinámica alimentaria, hasta llegar a los moles raíz o prehispánicos cuyas primeras menciones se resguardan en la relatoría de la historia general de las cosas de la Nueva España impulsada por Fray Bernardino de Sahagún y un sequito bien estructurado de informantes que detallaron el *Chiltecpin mulli* o mole de tomates y chile chiltepín; el *Chilcuzmulli xitomayo*, un *mulli* de chile amarillo con tomates. (De Saghún, 2006, pp.445)

Ya para 1555 (De Molina, 1555) traduce la frase o salsa de *chilli* o chile como *chilmulli* donde se deduce que mulli significa Salsa (páp. 156). Preparación que los mercaderes o pochtecas elaboraban para ofrendar al dios Xiuhtecuhtli al llegar a su

casa después de un viaje. (Barros, 2004, páp.20) dando la connotación y retrospectiva que esta salsa es asociada a una ofrenda teniendo una ritualidad y cultos cargados de imaginarios y simbolismos estrechando la paridad y relación que existe en otorgar votos a los santos a través de un *Mulli* durante la conquista y la transculturización religiosa.

1.3 La configuración de las notas gustativas en torno al mole

La referencia del contorno hace alusión a un periplo, aquellos elementos que se integrador por causalidades y casualidades a una salsa base y fueron modificando sus matices en el paladar, perfumándola, refinando su estructura, por cada elemento que se adiciono se reafirmaba su mestizaje.

Tanto en el metate como en la cazuela convergen nuevos invitados a esta preparación, “la manteca de cerdo y la gallina estos usurpa lentamente el uso del guajolote” (Pilcher, 1998), las *mulchichihuacanes* (cocineras prehispánicas) ayudan a sus pares peninsulares, tratando de empalmar gustos bastantes complejos se permitieron ir experimentando con grasas, hierbas, condimentos y especias Enriqueta Quiroz integra de una forma muy clara al referirse a la combinación de identidades alimentarias:

> Sin duda fue una gran innovación, dentro de lo que había sido la dieta tradicional prehispánica, mezclar el maíz con grasa de cerdo; antes de la conquista los indígenas no usaban grasa en la preparación de los alimentos y no los freían. La manteca fue introducida por los españoles, adoptada por los criollos y mestizos, y finalmente asimilada por los nativos, los que la incorporaron como ingrediente que daba sabor a sus alimentos y no necesariamente como medio de cocción, así la grasa pasó a incorporarse a los frijoles, al pozole y a la masa de los tamales. (Quiróz, 2014)

Y sin cuestionamiento alguno el arraigo que contrajo la utilización de este elemento graso como principio de toda receta fue trascendental, la incorporación del sofreír, acitronar o doblegar tanto ajos como cebollas, jitomates y tortillas permitió configurar un matiz gustativo único siendo este el principio técnico para la elaboración de un sinfín de platillos gestados en la Nueva España.

Panes, frutas, xaltomates, semillas, especias y chiles, todos pasaron por grasa y metate, en donde se fusionarían las afinidades y equivalencias emanado las primeras mixturas y moliendas, el primer *molli,* voz náhuatl que significa moler, pero como bien lo subraya Curiel (2004, pp. 37) "es un vocablo que más que una palabra es una idea y su significado trasciende al guiso, a veces como platillo o en otras a la cazuela", es sinónimo de comida por ello una molienda que se va enriqueciendo y haciendo más compleja tanto en sus ingredientes, consistencias, textura colores, y en sus aromas para lo cual refiere:

> Los españoles conocen cierta mezcla de sabores cuyo uso consigna Ruperto de Nola, "La pólvora de Duque" una mezcla de polvos aromáticos de pimienta negra, clavos de girof, chinchero, jengibre y canela. Cortés fabricaba azúcar de caña en el antiguo ingenio de Taltenango y la distribuye a través de su expendio que ubica en una accesoria de su casa sobre la calzada de Tlacopan donde se cuestiona el ¿Por qué no agregar esas especias a las espléndidas salsas indígenas? ¿Por qué no añadir esos sabores habituales del terruño a las salsas como muchos platillos castellanos? (pp.32).

Confiriéndole una complejo y profundo gusto al integrar las identidades del medio oriente a través del comino, canela, pimenta y clavo, su uso se generalizo en Europa una vez consumada la yihad o conquista del Al – Ándalus, la cual trajo consigo el uso cotidiano en la península de especias, cítricos y azúcar, productos que eran durante el medievo exclusivos para las elites reales por la dificultad de trasladarlas, como lo destaca Montanari, "pero para el siglo XVI el desgaste gustativo que ocasiono el abuso de los aliños genero un cansancio en la población" (Montanari, 1993, pág. 119), y no fue así a su llegada al nuevo continente, donde despertó nuevas sensaciones y era un símbolo de clasismo.

Enriqueta Quiróz profundiza en los relatos de viajeros entre los que destacan Thomas Cage, que menciona "(…) se lo he oído a los españoles confesarlo, que la España ha aprendido de las Indias muchas lecciones para el aliño de varios manjares y para hacer completa una fiesta o un banquete". (Quiróz, 2014, pág. 34). ¿Y a que platillo podrá referirse? ¿Cuál es aquel que va ligado a una celebración? De debe de buscar un platillo que abareque la paleta gustativa. Salvador Novo (1993) como se citó en Quiroz (2014) hace una excelente referencia del comer en el siglo XVIII connotando los sabores con los cuales se configuraría el mole.

> "Era comida que explotaba el sabor dulce, salado, agrio y picante, es decir, ampliaba la dualidad tradicional de lo dulce y lo salado de occidente; también explotaba ciertos perfumes de frutos introducidos, como el jazmín, limón, naranja, anís, jengibre, azafrán, la nuez moscada y ajonjolí; sin olvidar lo cotidiano de la cebolla, el perejil y el ajo de los españoles, como también el clavo, la pimienta, la canela, el comino, el orégano y la yerbabuena" (Quiróz, 2014).

El sistema alimentario había cambiado, se introdujeron nuevos cultivos, nuevos horarios, nuevos utensilios. Un gusto que se creó a prueba y error un lujo para propios y extraños el paladear el origen de una identidad, "lo más lujoso era combinar sabores y sorprender a los comensales, al extremo de producir la fusión más compleja y rara. Tal como se dio en el platillo, que hoy día es el más típico de la cocina mexicana, el mole" (Quiróz, 2014, pág. 35). Sabores y olores agasajan al sentido del gusto, elementos que fueron cómplices uno del otro, no juzgando su origen o procedencia, sean criollos, naturales o peninsulares y que decir del medio oriente o hasta africanos sin embargo la hermandad que integran al interior de la cazuela han hecho de esta mezcla de particularidades un platillo sublime, gustoso en texturas, perfumes y variedades.

1.4 El epicentro del mole: Entre fogones y claustros.

Uno de los enclaves y punto neurálgico de encuentro de los 5 continentes fue Puebla de los Ángeles fundada el 16 de abril de 1531 (Hirschberg, 1978), ciudad que enlazaba los puertos de Acapulco con las mercancías de Oceanía, Asia y el lejano Oriente, mientras tanto Veracruz cobijo los productos europeos, caribeños y africanos, convergiendo en un solo punto.

La Angelópolis donde las cazuelas ya vidriadas coaccionarían a los ingredientes de todo el mundo, convirtiéndola rápidamente en laboratorio culinario novohispano, al experimentar con un sin fin de variables las cuales se resguardaran en manuales de cocina conventuales de la Nueva España, no es casualidad la fama de las prioras, monjas y novicias poblanas creadoras de antojitos, dulces y bebidas hasta ser las elegidas por santos y ángeles para poder elaborar bajo su instrucción esta salsa la cual preparaban para el halago de obispos, virreyes y santos, “en 1540 desembarca la primera orden femenina religiosa (…) La capital del virreinato contaba ya con los monasterios de la Concepción, Santo Domingo y San Francisco, cuando en 1626 fue construido el Convento de San Jerónimo, un enorme y laberíntico edificio con una gran cantidad de celdas, huertos, corrales y capillas. (Maldonado, 2023).

Entre rezos y oraciones fue creándose uno de los elementos culinarios que interpretan la realidad en el periodo novohispano, el arte se palpa en paredes, esculturas y en la mesa, el barroco mexicano expresa esa mezcla de identidades y significaciones, es abrumante, sobrecargado y hasta veces pesado.

El amalgamar tantos estilos como el mudéjar, el clásico, y el tequitqui se vuelven cómplices al generar un nuevo orden gustativo el cual se integra naturalmente y pasa a formar parte de la cotidianeidad a través de una significación

de cada una de sus partes, la cual es apropiada por individuos propios y extraños. Se vuelve común endulzar, especiar, condimentar y engrasar uno de los elementos más importantes en el sentido común “las salsas” es por ello que Puebla experimenta un nuevo orden gustativo el cual marcaria el porvenir ya que elevo el mole a tal grado que es un digno representante de su identidad, pero cabe aclarar que mole hay para dar y repartir a lo largo y ancho del territorio nacional.

1.5 El mole como una representación social.

Si bien la psicología social se puede integrar a los principios culinarios a través de una actividad que permite a los individuos compartir, estrechar lazos y unificar gustos es necesario establecer el origen de los primeros estudios en torno a estos elementos que caracterizaran e identificaran a los individuos de un grupo, Serge Moscovici realiza los primeros acercamientos del tema en torno a las representaciones sociales, sustentadas a partir 1961 en su tesis “*El psicoanálisis, su imagen y su público”* donde expone las particularidades de esta teoría y un nuevo objeto de estudio.

Aquellos elementos a los cuales les atribuimos un valor o significación con relevancia y utilidad para la sociedad pueden llegar a constituir un representación, pero se debe de ser cautelosos en su categorización. Como resultado, no toda forma de pensamiento organizado es una representación social; igualmente, no toda producción humana es equivalente, porque hay diferencia entre el mito, la ciencia, incluida la subjetividad de la religión.

El Genesis de la conceptualización de la representación social yace en los trabajos de Durkheim de representaciones colectivas. El concebía a la sociedad como un elemento que requiere de un pensamiento organizado y bien estructurado, integrando diferentes áreas o niveles en los cuales cada uno de los productos pueden ser utilizados como un recurso identitario. Las representaciones colectivas

condensan la forma de pensamiento que impera en una sociedad irradiando a todos sus integrantes. El individuo se constituye en persona mediante la incorporación de este pensamiento colectivo, constituido por normas, valores, creencias, y mitos.

Las representaciones colectivas son el pensamiento social incorporado en cada una de las personas. Sin embargo, Moscovici desestima lo anterior y considera que en la sociedad contemporánea y las variantes del pensamiento social son cualitativamente distintas a las de otro tipo de sociedades. La vida social necesita de un pensamiento organizado pero, para Moscovici, Durkheim no analizó las distintas formas de pensamiento organizado. Por ello:

> en la medida que no aborda de frente ni explica la pluralidad de formas de organización del pensamiento, aunque todas sean sociales, la noción de representación pierde nitidez. Quizás haya que buscar ahí otra de las razones de su abandono: Los antropólogos se vuelven hacia el estudio de los mitos; los sociólogos hacia el estudio de las ciencias; los lingüistas hacia el estudio de la lengua y su dimensión semántica. Con el fin de darle un significado determinado, es indispensable hacerlo abandonar su papel de categoría general, que concierne al conjunto de producciones, a la vez intelectuales y sociales. Estimamos que por ese camino se la puede singularizar, separándola de la cadena de términos similares (Moscovici, 1979, p. 28).

Por lo tanto, se analizan ambas teorías sociales trasladándolas al campo culinario en donde se conjugan los elementos más significativos de Moscovici y Durkheim.

Las representaciones sociales alimentarias son un conjunto de ideas, saberes y conocimientos que un colectivo comprende, interpreta y actúa en su realidad inmediata; cocinar.

Estos conocimientos forman parte del acervo en el sentido común, puesto que han sido aisladas, creando un discurso coherente y continuo, el cual se ha reingresado al sistema sin ningún cuestionamiento y ha sido validado por la colectividad, tejiendo un nuevo pensamiento que la gente organiza, estructura y legitima en su vida cotidiana.

El conocimiento es, ante todo, una *praxis* que permite explicar una situación, un acontecimiento, un objeto o una idea y, además, permite a las individuos responder ante cualquier situación. Para Moscovici (1979, p. 18), "la representación social es un corpus organizado de conocimientos y una de las actividades psíquicas gracias a las cuales los hombres hacen inteligible la realidad física y social, se integran en un grupo o en una relación cotidiana de intercambios".

Las representaciones sociales no pueden ser universales (Jodelet, 1986) ya que son un conjunto de pensamientos expresados por un sector social en particular en este punto es donde el mole un producto de carácter plural toma representatividad y particularidad a través del grupo al que se asocia y adquiere con mayor fuerza el carácter de representación al irse adentrando a una sociedad, a una comunidad o hasta un conjunto de individuos donde se entiende el concepto integral delimitado por los ingredientes que variaran según las características del entorno, su asimilación a un contexto alimentario, religioso o cívico, las técnicas derivadas en su preparación y los modos y maneras de su servicio y degustación.

Las representaciones sociales enfocadas a la alimentación no solo se determinan por acción sino también pueden cambiar los hechos y producir nuevos

comportamientos; construir y constituir nuevas relaciones con el alimento que se ha tomado como referencia de la representación, determinan y modifican la toma de postura ante un platillo, ingrediente, persona, proceso o conducta, dado que éste se encuentra íntimamente ligado a las relaciones sociales. Así, las representaciones se interiorizan y tangibiliza, obteniendo un producto culinario estructurado bajo termino de pensamiento constituido y constituyente.

Es constituido porque genera productos que intervienen en la vida social que se utilizan para la explicación y comprensión en la vida cotidiana, al tener una celebración por arraigo amerita una preparación alimentaria que implique conocimiento, habilidad y técnica, que permita estrechar los lazos y reafirmar la identidad, uno de los elementos que continente todos estos atributivos es el mole bajo una percepción que el colectivo avala y ha naturalizado en el sentido común social.

Es constituyente porque interviene en la elaboración de la realidad de la vida cotidiana, permite crear eslabones generacionales al transmitir su significación y perpetuar los contenidos de esa realidad el cual previamente ha sido evaluado y aceptado, teniendo una función integrado en el sistema de pensamiento sustentado en la objetivación del mole, no siendo una simple salsa, elevándola a un representante de un grupo, el cual se respeta y cuida celosamente en un sentido comunal, Además, encierran imágenes que condensan significados (Jodelet, 1986), los cuales hacen que éstas sean una referencia importante para interpretar lo que sucede en la realidad cotidiana como una forma de conocimiento social, al cultivar, preparar, moler y transformar cada uno de los ingredientes en una pasta la cual ha sido comunicación directa entre las generaciones que han construido un proceso bien estructurado. Por eso, hace que el mundo sea lo que pensamos que es, esto es, aquello que se representa de acuerdo con las particularidades y con el lugar que se ocupa en el mundo en donde interviene la experiencia, la historia, el contexto social; circulan y reúnen experiencia, la cual suma cada vez que se transfiere.

1.6 El mole: Nacimiento de una representación social del México natural hasta la Nueva España y su inicio como parte de la memoria colectiva.

A la par de la Ciudad de México, Oaxaca y Morelia, la capital poblana cuenta con 288 templos (Aroche, 2014) cada uno encomendado a un Santo Patrono particular al cual se le debía de elogiar en su onomástico, y alagar a sus fieles como bien marca la tradición con un buen mole, a la usanza de la liturgia prehispánica en los rituales a *Macuilxochitl y Xochipilli* (De Sahagun, 2006) “Los particulares que querían ofrecían un plato de madera con 5 tamales pequeños… con *chilmolli* en otro vaso” (pp. 39) y no solo eso, su representatividad en festividades de carácter social-religioso fray Bernardino de Sahagún (2006) detalla la manera en que se elaboraban los alimentos festivos durante los casamientos de lo naturales: “Comenzaban a aparejar las cosas necesarias para el día de la boda, ollas para cocer y los platos que se llamaban Molcáxitl… Hecho esto, luego aparejaban de comer haciendo sus guisos que se llamaban molli”. (pp.347)

Para el 1550 los monjes, frailes y catequistas empiezan alagar a los peregrinos en las capillas abiertas con guisos molidos y enriquecidos con yerbas de milpa, verduras y chiles frescos, teniendo como finalidad oculta el evangelizar a la mayor cantidad posible de personas, “y que mejor llamada a misa que un mole” (Curiel, 2004. pp. 37) las ordenes mendicantes, son aquellas que se servían de las limosnas o recursos de los feligreses, para poder abonar los ingredientes con los que se tenía que preparar el guiso a servir después de la liturgia, esto en complicidad con las molenderas y guisanderas que lo preparaban y servían en los atrios y no había mejor platillo que los moles verdes, símbolo de la renovación y progreso surgiendo el dicho: “El mole verde es de capilla y el rojo es de familia”. El mole verde es más económico y rápido en su elaboración debido a que integra ingredientes frescos provenientes de la recolección Si bien podemos encontrar dentro del consumo cotidiano de esta peculiar salsa el mole verde siendo de un

consumo regular, que bien puede aderezar carne de pollo como de cerdo, pero aquellas festividades con mayor jerarquía se direccionan hacia los moles rojos, por la cantidad, el costo y hasta el esfuerzo que requiere en su elaboración, por su alto grado de característica que tienen he de ahí los afamados “moles especiales”

Si bien se puede tomar como parteaguas y respaldo bibliográfico los códices, mendocino, florentino, vaticano o borbón de igual manera hasta el lienzo de Tlaxcala o bien los textos de Sahagún, Motolinía, Duran, Díaz del Castillo, Cortes, y demás relatores en los albores de los primeros años de la conquista en donde las salsa prehispánicas denotan matices gustativos nuevos y sorprendentes para los peninsulares, salsas rituales que acompañaban a las celebraciones tanto civiles como religiosas guarnecidas por tortillas y tamales.

Pero para hablar de mole es necesario integrar a la formula el cumulo de ingredientes a través del abasto que permitieron las rutas comerciales intercontinentales, cómplice de estos hechos fue el siervo de 3 culturas alimentarias, el galeón de Manila, o bien nombrado la nao de China. La influencia europea que partía de Cádiz y llegaba a Cuba para atracar en el puerto de la villa rica de la santa y verdadera cruz, concibiendo una alacena bien dotada de insumos las cuales permitirían con la sabiduría, paciencia y hasta ayuda divina la creación de la salsa que unifica las identidades y representa la cocina novohispana durante el perdido conventual en que las órdenes religiosas impregnarían de un estilo particular a cada una de sus salsas.

Al ir incrementando el censo religioso cada santo tenía una preparación que los distinguiría cual estandarte, sea venerado en el convento de Santa Rosa, Santa Clara, Santa Mónica, agustinas, clarisas, franciscanas o mercedarias y medicarías los manuales de cocina se convirtieron en fórmulas para poder asegurar la continuidad del claustro.

1.6.1 Relatos y caracterizaciones del mole.

Desde los primeros constructos de este platillo en el México prehispánico y una aproximación a su enlace que existe entre la ritualidad festiva asociada y la alimentación, ha generado un hábito el cual se transformó en una costumbre validada por la sociedad, siendo replicado hasta ser parte del patrimonio intangible que denota en la colectividad y que se palpa cada vez que se recuperan los olores y sabores perennes de la cultura alimentaria, como lo asegura Beltrán, L. (2004) noventa y tres por ciento de los mexicanos asocian al mole como un platillo solemne, dedicado para agasajar aquellas personas importantes, fechas conmemorables, enaltece a las fiestas populares y embellece las rituales.(pp. 148).

Dentro del marco de las referencias culinarias novohispanas destaca el recetario de Dominga de Guzmán, fechado en la mitad del siglo XVIII describiendo el manchamanteles definiendolo como un clemole al cual “así que vayan los platos para la mesa se le echa su ajonjolí tostado”. Del náhuatl tetl, fuego, y molli, mole, que derivó en tlemole y de ahí pasó a clemole. Guiso a base de chiles de consistensia caldosa y condimentado que generalmente incluye diversas verduras y carne (Muñoz-Zurita, 2012).

Otro de los guisos mencionados lleva tan sólo chiles anchos tostados, molidos y fritos como un simple mole.

Con el nombre de pipianes aparecen guisos hechos con ajonjolí, cacahuate y chile ancho. Se definen dentro de la culinaria como un “guiso de carne con una salsa hecha a base de chiles, pepitas de calabaza tostadas y molidas” (Muñoz-Zurita, 2012)

En el recetario de fray Jerónimo de Pelayo (1780), además de un manchamanteles que incluye chiles remojados y molidos aludiendo que que son

secos se suman, jitomate asado y sin la piel también molido, comino, epazote y ajonjolí.

Menciona clemole poblano que el fraile considera muy sabroso. Se prepara con maíz tostado y molido, frito en manteca; con chile y tomate molido y frito; después se le agrega la carne ya cocida, y finalmente hoja de aguacate, epazote y pimienta.

En el Recetario novohispano (1791), cuyo manuscrito se encuentra en el Archivo General de la Nación, encontramos otro clemole poblano. Son sus ingredientes: ajonjolí tostado, pepitas de chile, cilantro, cominos, ajo, clavo, pimienta, canela, jengibre, chile ancho remojado, chile ancho. Aportaciones prehispánicas tostado, tomates y jitomates cocidos, que se muelen y se fríen en manteca bien caliente. Se va configurando así un guiso ya muy cercano a otros más condimentados, como son el mole poblano y el mole negro de Oaxaca, tal como se conocen hoy (Curiel , 2004).

1.7 Entre historia y leyendas: El proceso de folclorización del mole.

1.7.1 Folklore

Juan José Prat delimita los alcances del termino y su vinculación al estudio de lo popular, reflejando conceptos de las epocas en las que surguieron, adoptando ideologias que se enfocaran en las manifestaciones de la cultura y la literatura oral, integrando una magnificación a la representacion social la cual dota de fenomenos metafisicos, es decir, de un carácter imaginario y espiritual (Prat, 2006).

Aguilera deconstuye el anglisismo para poder asimilar de una mejor manera la conceptualizacion y recupera el origen de esta, la cual fue creada por el antropologo Williams J. Thomas en 1846 siendo:

Folk : la gente, el pueblo.
Lore : que significa sabiduría, conocimientos o bagaje de conocimientos.

> Folklore es toda costumbre que se transmite de generación en generación, adaptada y modelada por el medio ambiente en que vive la gente. Folklore es la bebida, el vestuario, comida, las danzas, la mitología, las leyendas, las canciones; todas las manifestaciones artesanales. Como cerámica, cestería, tejidos, construcción de casas, talabartería, mueblería, los remedios caseros, la manera de sentir a los muertos, de celebrar los santos etc., etc. En resumen: es toda la vivencia de un pueblo. (Aguilera, 2007)

La interiorización de esas manifestaciones, costumbres y creencias populares permiten mantenerlas vigentes, Ramón Jáuregui destaca que durante el proceso de folklorización las expresiones son embellecidas por la poesia, las leyendas, los colores y canticos en torno a ellas, genera un culto que se puede sintetizar en un espectaculo particular en un contexto propio y verdadero. (Jáuregui, 2000)

1.7.2 Folkolre y mole, una deliciosa combinación.

Si bien el folklore se refiere a la asociacion de abundancia con algunos tipos de moles, es una manera muy somera en la cual la historia ha ido contando a partir de la gula, citando los primeros banquetes registrados en el virreinato de la Nueva España, protagonizados para las recepciones poblanas a la llegada del sequito real; una de las mas renombradas fue la de don Diego López Pacheco Cabrera y Bobadilla, VII Maquez de Villena, llegando en la primavera de 1640 junto con el nuevo obispo de la diosesis de Puebla, Juan de Palafox y Mendoza, asombrandolos

con una epica cena que incluyo cerca de 48 platillos sirviendo entre ellos muchas clases de moles, clemoles, manchmanteles y pipianes con viandas de cerdo, gallina, chichiulote y guajolote. (pp. 38).

Otra recibimiento destacado data de 1660, el afortunado fue don Juan Francisco de la Cerda y Leyva, conde consorte de Baños y su conyege Mariana Isabel de Leyva, donde fue superada aquella cena obispal y dio paso a un banquete de mas de 60 platillos, documentando la glotoneria en torno a los moles. (pp. 39).

Paco Ignacio Taibo I en su libro de todos los moles tambien relata un claro ejemplo de estos festejos, el dia 17 de noviembre de 1681 en el cual arrivó a México su exelentisimo señor don Tomas Antonio de la Cerda y Aragón, conde consorte de Paredes y marqués de la Laguna, para tomar lugar como virrey y capitán general de la Nueva España, una comitiva lo espera en el desembarco en puerto el de Veracru,z se relarata que los pensamientos oscuros y sobrios sobre los problemas que acontecian en la colonia abrumaban su ser, en el recorrido que haria para la ciudad de México hacia el recuento de aquello que lo inquietaba, la falta de cereales, piratas, revueltas y disturbios, incursiones francesas e incomodidades por sortear, pero a bien ya entrado el domingo arriba a la ciudad de Puebla, en donde es recibido entre admiración por su carruaje y miradas perdidas por no querer levanar la vista. Como era tradición, se le esperaba en alguno de los conventos donde se le sirvio el afamado mole, a lo cual expreso acentando con la cabeza su gusto por el y ha expresando “es un platillo muy exajerado, muy espectacular, demasiado elaborado y fantasioso” (Taibo I, 2003. pp 37-40). En este personaje radica el goloso relato y consagra el honor a quein fue dedicado este manjar, el encargado de tal memoria fue don artemio del Valle Arizpe o bien para el clerigo a cargo de Puebla, monseñor don Manuel Fernandez de la Santa Cruz y Sahagún despues de asumir su cargo en 1667.

Carlos de Gante impresor y periodista se dio a la tarea de redactar y folkorizar para el periódico Excélsior la preparación del mole en su artículo “Santa Rosa y el

mole de guajolote", donde afirmaba que, en el siglo XVII, en la cocina del convento de Santa Rosa de Puebla, se ideó el mole poblano como agasajo al obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz. Poco después, en agosto de 1927, en El Universal, Artemio de Valle Arizpe hizo suya esta fábula con algunas variantes.

La transicion del folklore en la historia del mole y su trancicion a la leyenda inunda e una bruma el misticismo que existe entre el bien y el mal, un regalo celestial que brindan los angeles a una monja o hasta el descuido de una priora enaltecen la preparación del mole, el maestro Jose Luis Cuirel detalla un excelso pasaje en donde un franciscano dedicado a las labores manuales seculares y una monja del convento de Santa Rosa son los creadores de este divino platillo.

> Compite un lego Franciscano llamado fray Pascualillo, con sor Andrea de la Asunción, la supuesta priora del convento de Santa Rosa de Puebla. Fray Pascualillo planea servir un platillo al obispo de Puebla cuando llega el diablo y vacía el contenido de los recipientes en una cazuela. Satanás con su cola larga, con toda mala intención tira los recipientes de los chiles, especias, bizcochos e ingredientes que caen al unísono en la manteca caliente donde se freían unas piezas de guajolote. Después de mucho maldecir, el fraile da gracias a Dios y después de probar repetidamente el platillo, pide mil perdones al Altísimo porque en realidad no fue la cola del diablo sino el aleteo de un ángel el responsable de tal acto. El fraile espolvorea ajonjolí tostado para presentarlo al obispo que encantado se chupó los dedos (Curiel, 2004. pp 39).

En la prosa de Don Artemio del Valle Arizpe se genera una increible historia donde Sor Andrea de la Encarnación y para otros sor Andrea de la Asunción crea e afamado platillo en torno a los cañones y bovedas talaveranas del recinto ecleciastico del convento de Santa Rosa, sin embargo este no se construiria hasta 1740, ochenta años despues de las primeras referencias relacionadas con su aparición datadas entre 1667 y 1681 cuando ya no vivia ni el virrey quien murio el 22 de abril de 1692 y mucho menos el obispo que fallece el 1 de febrero de 1699.

En 1683 el padre fray Bernardo de Andia transformo la cofradia religiosa de Santa Inés en una casa de oracion para mujeres siendo antesesora de la

congregacion dominica de Santa Rosa, trasladanose al nuevo convento en el cual la imponente cocina se traza en el obispado de Pedro Nogales Davila entre 1708 y 1721, siendo ignaurada en 1749 con la visita del obispo Pedro Gonzales García (Curiel, 2005. pp 40)

Dadas las referencias quedan desestimadas, las aceveraciones convirtiendose en una bonita historia que da algarabia y llena de floclore la perseverancia del mole para perpetuarse en la representación social.

CAPITULO II
Delimitaciones
Capítulo II: Sabor en la llanura: Ixtlahuaca de rayón un bastión de molenderas

2.1 Entorno geográfico

2.1.1 Ubicación espacial

“Llanura, tierra llana despoblada de árboles” es el signifiado de origen nahuatl de la palabra Ixtlahuaca. Es un municipio con origenes mazahua y otomís, actualmente se considera una ciudad en crecimiento y un centro importante de comercio en el norte del estado (Estado de México, 2023).

Es uno de los 125 municipios que conforman el Estado de México y de acuerdo a la propuesta que hace Lizcano (2016) de la regionalización para el Estado de México, ésta localidad se encuentra ubicada en la “Región Valle de Toluca” el cual abarca cuatro distritos (Ixtlahuaca, Toluca, Lerma y Tenango del Valle), se extiende sobre 25% del territorio estatal y contiene al 18% de los mexiquenses, los cuales residen mayoritariamente en la zona metropolitana del Valle de Toluca.

De acuerdo a esta regionalizacion los principales factores considerados para su estudio son: naturaleza geológica, orográfica, hidrológica, climática, los suelos, la vegetación, la fauna y el paisaje asi como los asentamientos y la actividad económica de los habitantes.

El municipio de Ixtlahuaca se localiza en la parte noroccidental del Estado de México, al norte de la ciudad de Toluca, sus coordenadas son: 19°28'06" al 19°44'03" latitud norte y 99°40'43" al 99°54'59" longitud oeste. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022) y tiene una superficie de 337,188 km^2. Al norte limita con el municipio de Jocotitlán, al sur con Almoloya de Juárez, al poniente con los municipios de San Felipe del Progreso y Villa Victoria, y al oriente con los municipios

de Jiquipilco y Temoaya;. Su distancia de la Ciudad de Toluca, capital del Estado de México es de aproximadamente 32 kilómetros.

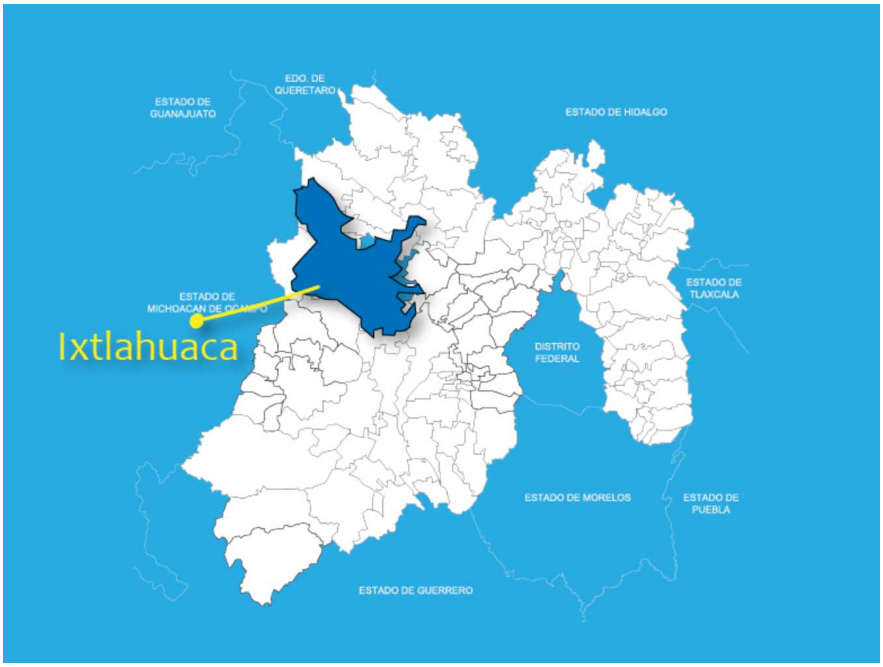


Ilustración 1. Mapa de Ixtlahuaca. encuadre.org/encuentro2019/rutas-y-vias-de-acceso/

2.1.2 Orografía

Ixtlahuaca está rodeado por una cadena de montañas que empieza en el cerro de Santa Cruz Tepexpan del municipio de Jiquipilco, sigue por el cerro de la Campana, la Guadalupana y continúa por el municipio de San Felipe del Progreso, alcanzando la cima una altura que va de los 2,917 a los 3,327 metros sobre el nivel del mar. La mayor parte de su territorio se encuentra a una altura de 2,500 msnm. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

Su territorio se ubica en la Provincia Fisiográfica del Eje Neovolcánico, integrado por el Volcán de Colima, Tancítaro, Xinantécatl (Nevado de Toluca), Popocatépetl, Iztaccíhuatl, Matlacuéyetl (Malinche) y Citlaltépetl (Pico de Orizaba), este Eje neovolcánico colinda al norte con la Llanura Costera del Pacífico, la Sierra Madre Occidental, la Mesa Central, la Sierra Madre Oriental y la Llanura Costera

del Golfo Norte; al sur, con la Sierra Madre del Sur y la Llanura Costera del Golfo Sur; al oeste con Océano Pacífico y al este con el Golfo de México. Abarca los estados de Veracruz, Puebla, Jalisco, Colima, Michoacán, Hidalgo, Guanajuato, Estado de México, Querétaro, Tlaxcala y la Ciudad de México. (SECRETARIA DE DESARROLLO AGRARIO, URBANO Y TERRITORIAL , 2015)

2.1.3 Hidrografía

El río Lerma atraviesa el municipio de Ixtlahuaca, entrando por el sureste, siguiendo por el centro y saliendo por el noroeste para continuar por los municipios de Jocotitlán y San Felipe del Progreso. (SECRETARIA DE DESARROLLO AGRARIO, URBANO Y TERRITORIAL , 2015). Por el noroeste de Ixtlahuaca, de oriente a poniente, el río Sila cruza terrenos de Santa María, San Bartolo del Hueregé, Santo Domingo de Guzmán, culminando en el Río Lerma.

2.1.4 Clima

Ixtlahuaca presenta un clima templado subhúmedo, con una temperatura promedio de 14.8° C y una precipitación media anual es de 828.4 mm. (INEGI, 2020)

Sin embargargo en las altas cumbres del Valle se presentan climas fríos, subhúmedos y en los picos más elevados del municipio climas muy fríos, al grado de que se considera uno de los tres glaciales de la región intertropical del mundo. En áreas reducidas de los extremos este y oeste de la provincia, las condiciones climáticas son cálidas subhúmedas. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

2.1.5 Principales Ecosistemas

Existe un deterioro del ecosistema importante por la caza principalmente, la cual amenzada la existencia de especies como: el coyote, los zorrillos, el cacomixtle, los tlacuaches, los hurones, la tuza, el gato montes, las ardillas, el conejo y la liebre, la lechuza, el zopilote y la aguililla. La vegetación es sumamente variada, existen

bosques de encinos, en las sierras volcánicas del oeste y del sur del municipio, lo mismo que en la franja colindante con la Sierra Madre Oriental, asi mismo coniferas, encinos, pinos, ocotes, y cedros, asi como vegetación fundamentalmente agrícola. (Estado de México, 2023)

2.1.6 Recursos Naturales

Es una zona geográfica que se compone de sierras, cañadas, barrancas, laderas suaves y prolongadas, planicies y lomeríos, su riqueza natural más sobresaliente es la agricultura. (INEGI, 2020). y se pueden apreciar los cultivos de maíz, avena y trigo, así como la actividad acuícola la cual ha representando un ingreso económico importante para la comunidad.

2.1.7 Características y Uso de Suelo

De acuerdo con el INEGI (2022) el 71.85% del suelo es de uso agrícola, el 6.14% pecuario, el 3.94% forestal, el 6% de cuerpos de agua, el 4.4% es suelo erosionado, mientras que el urbano representa solamente el 0.66% así como otros usos el 7.01%. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

2.1.8 Población

En Ixtlahuaca habitan 160,139 personas, siendo 83,364 mujeres (52.1%) y 76,775 hombres (47.9%), de acuerdo a datos del último censo del INEGI (2020).

Los rangos de edad que concentraron mayor población fueron de 10 a 14 años con 15,655 habitantes, de 15 a 19 años 15,227 habitantes y de 5 a 9 años con 14,887 habitantes. Entre estos tres rangos de edad se concentró el 28.6% de la población total del municipio (Gobierno de México, 2023).

2.1.9 Lenguas indigenas

22, 400 personas que representan el 14% del total de la población de Ixtlahuaca hablan actualmente al menos una lengua indigena, siendo el mazahua el mas importante con 22,002 personas hablantes, en segundo lugar el Otomí con 179 y por ultimo el Náhuatl con 99. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

2.2 Entorno social

2.2.1 Un poco de su historia.

En la época pehispánica Ixtlahuaca era una zona habitada que pertenecia al señorío de Jocotitlán, su nombre original en mazahua es: **J'APUI**.

De acuerdo con Payón (1936) los pueblos mazahuas y otomies son de los asentamientos mas antiguos registrados en el atiplano mexicano, muy posiblemente son descendientes del primer grupo que fundó Tenochtitlán, aunque posteriormente pudieron mezclarse con pueblos de origen chichimeca.

En el año 538 d.C. se habla de una incursión de Cuautitlan en donde venian cinco tribus, según Ixtlixóchitl, cuyos jefes eran Ehécatl, Coahuatzon, Mazacohuatl, Otzxiucóatl, Tlalpanhuitz. Payón (1936) escribe: "Entendemos que el tercero de ellos, que puede identificarse, era el jefe de los mazahuas". El mismo autor afirma que los mazahuas ocuparon este valle y se asentaron en las faldas del Xocotepetl, al mismo tiempo que los matlatzincas hacían lo mismo en el Valle de Toluca.

En ningún códices ni relaciones antiguas, se encuentra el topónimo propio de Ixtlahuaca, ni del original mazahua: J'apui, ya que la cabecera municipal fue fundada como tal, en la época hispana dado que la zona llana más al estilo peninsular, distinto a los pueblos en lomerios que acostumbraban los mazahuas. Aun así se encuentran 2 referencias posiblemente cercanas en el códice mexica la matrícula

de tributos, la localidad de Xocotitlan y probablemente el pueblo de San Lorenzo Toxico (Rensch, 1966)

El nombre náhuatl mazahua, se compone de mazatl: "venado"; huac: "posesivo", lo que significa "poseedores de venados o gente de venados". Este nombre, según fray Bernardino de Sahagún (1829), se atribuye a su caudillo Mazatecutli. El mismo nos dice:

> "Los mazacaques son diferentes de los otros tres, aunque están y viven en una comarca de Toluca y está poblado en el pueblo de Xocotitlán y su lenguaje es diferente... son dos mucho (más apegados) al trabajo de labrar sementeras... Hace en su tierra grandísimos fríos porque están poblados debajo de una sierra nevada a la cual llaman Xocotepetl..."

Los mazahuas gozaban de poca libertad, al ser dominados por los toltecas, los chichimecas y los aztecas. El territorio mazahua, contempla los municipios de Ixtlahuaca, El Oro, Valle de Bravo, Villa Victoria, Almoloya de Juárez, San Felipe del Progreso, Atlacomulco, Jocotitlán, Villa de Allende, Donato Guerra (San José y la Asunción Malacatepec), Ixtapan de El Oro, en el Estado de México y comparten algunos municipios con los otomies y los matlatzincas, en Michoacán, se encuentran mezclados con los tarascos; podemos encontrar mazahuas en Ciudad Hidalgo (Taximaroo), Tuzantlan, Irimbo, Ucareo, Maravatío, Angangueo, Ocampo y Tlapujahua, Susupuato y Zitácuaro.

Después de la caída de la gran Tenochtitlan el 13 de agosto de 1521, Hernán Cortés conquista el territorio mexica y, los pequeños y grandes reinos indígenas del sur, occidente y norte de México, consolidando el poder de la Monarquia española sobre estos territorios. Los mazahuas, los matlatzincas y los otomíes fueron sometidos en el mismo año por el ejército español, sin poner resistencia. Se repartieron y titularon tierras a los soldados en esta zona, por decisión de los

españoles, como recompensa por los servicios prestados durante la conquista. (Iracheta, 2017)

Posteriormente, según relata Enriquez (2017) recibieron tierras varios españoles, entre ellos algunos hombres importantes como Juan de Cuevas, don Alfonso de Villaseca, , Juan de Burgos, Antón de Carmona, Pedro del Golfo, Antonio de Ávalos y los Varas de Valdés. Ixtlahuaca es dada en Encomienda por Hernán Cortés a Juan de la Torre hasta 1535. Los españoles dan a Ixtlahuaca la categoría de cabecera de la vasta zona mazahua, designan a Metepec como corregimiento y en 1545, al erigirse al Arzobispado de México, Ixtlahuaca quedó como curato de primera clase, dependiendo de la parroquia de Tlalchichilpan. El territorio de Ixtlahuaca, tanto civil como eclesiástico era muy extenso, de él se desprendieron territorios para formar los municipios de San Felipe del Obraje, Atlacomulco, Temascalcingo y El Oro. (Gobierno de España , 2023). El curato no se construyó en el J'apui original, sino 4 kilómetros al poniente (en donde se encuentra actualmente), con el propósito de hacer más corto el camino trazado, iniciándose la construcción de casas alrededor del curato, el cual seguramente al bendecirse el 17 de septiembre de 1552, el virrey Luis de Velasco le da la categoría de pueblo, como se cita; respecto a la fundación de este pueblo colonial, los datos se encuentran en el documento Geografía y Estadística del Estado de México, editada en 1889.

Una de las fechas más notable y recordadas de la lucha independiente, es para los habitantes de Ixtlahuaca, la del paso de don Miguel Hidalgo y Costilla, con su ejército insurgente, el 27 de octubre de 1810, cuando marchaba hacia el Monte de las Cruces, hospedándose en este lugar. Un suceso desagradable para él, fue el que el cura de Jocotitlán, José Ignacio Muñiz, le hiciera entrega de los edictos de ex-comunión en esta población.

Durante la época independiente, el 1 de diciembre de 1815, don Francisco López Rayón es hecho prisionero por el teniente realista Tomás Suaro, en un camino del Real de El Oro, y es trasladado a Ixtlahuaca por el jefe realista Matías

Aguirre. Duró su cautiverio cincuenta días y el 20 de enero de 1816 fue pasado por las armas en la esquina sur del actual palacio municipal. Como homenaje a este héroe El H. Congreso del Estado de México, por decreto número 45 de noviembre de 1861, dió a Ixtlahuaca el título de Villa de Ixtlahuaca de Rayón. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

En Ixtlahuaca repercutía el efecto de la inestabilidad política de los grupos revolucionarios, hasta el cambio definitivo que se dio con la aprobación y publicación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos de 1917. Aprobada esta Constitución hubo elecciones en el Estado de México, resultando electo el general Agustín Millán como Gobernador, quien se encargó de reunir al Congreso Constituyente local, en el cual representaba al Distrito de Ixtlahuaca como diputado el señor Miguel Flores Mancilla. (Estado de México, 2023)

Después de las convulsiones revolucionarias los habitantes de Ixtlahuaca se incorporáron a sus actividades agrícolas y comerciales. Las haciendas y los ranchos se encontraban en apogeo, se notaba mucha actividad y movimiento, las diligencias fueron sustituidas por el uso del ferrocarril que dio mucha vida y facilidades para el transporte de los productos agrícolas, ganaderos y forestales a los distintos marcados. Con el apoyo de la Revolución Mexicana se logró el reparto de tierra que dio origen a los ejidos. (Enriquez, 2017). Hubo hasta fines de la década de los cuarenta cierta inestabilidad en la región en que proliferó el abigeato y desorden en las comunidades, después los vecinos tuvieron una vida de tranquilidad, orden, confianza y trabajo. Factores importantes en la economía de Ixtlahuaca y sus comunidades han sido la producción agrícola, forestal y el comercio, el auge de este último ha sido notorio, considerándose como la principal actividad que influyó sobremanera en el crecimiento del tianguis de los días lunes, el cual es un punto comercial de encuentro entre las comunidades caercanas a Ixtlahuaca.

2.2.2 Ixtlahuaca, tierra mazahua

El nombre mazahua se deriva de su antiguo caudillo denominado Mázati tecutli, que en el nâhuati significa venado y seripr o soberano. Los mazahuas, propiamente pertenecían al género de individuos conocidos genéricamente bajo el nombre de chichimecas. (Iracheta, 2017)

Otra versión nos menciona que el termino mazahua fue dado por los aztecas, aunque también se afirma, que se pudo derivar del nombre de la región que habitaban ancestralmente: Mazahuacan, esto es, lugar donde hay muchos venados considerando que mazati, sustantivo náhuati, significa venado y can, sufijo locativo que se traduce lugar en donde lugar de.

Se tiene evidencias que el termino mazahua se empleó definitivamente a partir de la conquista del valle de Toluca por el soberano Azteca Axayácatla fines del XV.

Fue a partir de esta época que en los grupos mazahuas quedaron como tributarios del imperio mexica. Su actividad principal en aquellos momentos fue la agricultura. (Moreno, 2015)

Debido a la migración de los mazahuas originarios del Valle de Toluca al iniciar la Independencia se asentaron los primeros pobladores en comunidad a la cual llamaron primeramente Peña Blanca, dicho sítio sirvió como punto de partida para establecer los límites hacia San Juan Zilácuaro y San Andrés.

2.2.3 Perfil sociodemografico

2.2.3.1 Monumento Histórico

El principal monumento histórico de Ixtlahuaca de Rayón es la catedral Mazahua nombrada asi por el licenciado Mario Colín Sánchez, por su estilo unico en la región y su majestuosidad y belleza. Representa un emblema de fe improtante para el pueblo mazahua. Inicio su construcción como capilla abierta en 1550 y la primera parte de la iglesia, y su uso era para la evangelizacion de los naturales por parte de los monjes franciscanos, de ahí que esta iglesia esté dedicada a San Francisco de Asis, se edifica en el siglo XVII y para las ultimas dos decadas del siglo XVIII la iglesia de Ixtlahuaca tuvo que ser reedificada ya que la arquitectura del inmueble amenazaba con quedar en ruinas, desde los techos de las bovedas hasta la curceria de la estructura, siendo terminadas las obras en el año de 1795.



Fotografía 1 Catedral mazahua. Tomada de Ixtlahuaca MX. Agosto 2023.

Su reedificacio estuvo a cargo del parroco Francisco Pico y Palacio y del ingeniero español Manuel Agustin Mascaró, quien entre otras obras tuvo a su cargo la ampliacion de la casa de los Virreyes en el Castillo de Chapultepec, la construccion del camino para ruedas entre la Ciudad de México y Toluca y confeccionó un mapa para la organización de la ciudad de Lerma.

2.2.3.2 Fiestas, Danzas y Tradiciones

La fiesta principal de la cabecera municipal, esta relacionada con la religiosa del Santo Patrono San Francisco de Asís, el día 4 de octubre. Es una tradición celebrar un novenario, al que asiste una procesión de cada pueblo trayendo a su Santo Patrono, se acompaña de música, flores, incienso, cánticos y cohetes y se colocan al lado del Santo Titular para acompañarlo en su día.

Una tradición, desde cientos de años, es la elaboración de la portada, que con semanas de antelacion los fieles de los barrios de San Pedro y San Joaquín se reúnen en la capilla de nuestra señora de San Juan de los Lagos, unos se dedican a formar con madera y morillos la estructura, otros a tejer las hojas de palma y largos festones de flor de cempaxúchitlsuchitl, entre rezos y cánticos. En los días mientras confeccionan las flores de palma, las familias les llevan alimentos, tamales, mole y bebidas, tapizan la estructura con plantas de maíz verde, en jilote, sobre estas van colocando las flores de palma, que resaltan mucho, ya que tejen la hoja y de la parte blanca de donde la desprenden, le dan la forma de flor y colocan el festón de cempaxúchitlsuchitl, el color amarillo le da mucha vida.



Fotografía 2 Procesión de la portada hacia la catedral mazahua. Tomada de: Ixtlahuaca mi tierra. 12 de noviembre de 2010

Una vez terminada, en un nicho colocan una pequeña imagen de San Franciso de Asis y el 3 de octubre, por la tarde al estallido de cohetones, es la señal para que se reúnan todos su files de todas las comunidades e iniciar la procesión llevando a hombro la portada, recorriendo entre 3 y 4 kilómetros del barrio de San Pedro a la catredral mazahua del centro de Ixtlahuaca. Este recorrido lo hacen entre danzas, cantos, música y flores, los hombres se interesan por tener el privilegio de cargar un tramo

sobre la carretera que va de Ixtlahuaca a Jiquipilco, la gente se va agregando por las distintas calles de la población hasta llegar al atrio de la parroquia, en donde, los reciben al frente de la puerta principal con los repiques de las campanas dando paso a la quema de los tracidionales castillos.

En esta feria se reúnen distintos grupos de danzantes que aún existen en algunas comunidades, los juegos mecánicos invaden las calles, hay torneo de gallos, corridas de toros, encuentros deportivos, competencias charras, actos culturales y se observa mucha aceptacion entre la gente que acude a consumir los antojitos en los numerosos y variados puestos.

Otras actividades tradicionales que aún se conservan son: "El convite". Al final de las cosechas el propietario de los terrenos ofrece una comida con bebidas y música a los trabajadores.

El día primero de noviembre se conmemora con un altar en mesas a quienes fallecieron siendo pequeños y el día dos a los grandes. Para los primeros colocan agua, leche, pan y sal con muchas flores. Para los segundos alimentos y bebidas que más les gustaban en vida, además acomodan velas o veladoras, festones o cempaxúchitlsuchitl y adornos de papel.

2.2.3.3 Música

Desde la etapa de la Colonia la influencia hispana ha tenido un papel principal al utilizar los instrumentos musicales y el canto; en muchas estancias o haciendas había personas con conocimientos que participaban en los actos religiosos y festividades, trasmitiendo estos al formar grupos o coros. La semilla musical proliferó y en el transcurso de los años se fueron formando conjuntos, estudiantinas, rondallas, dúos y algunos que se fueron especializado en la guitarra estudiando música clásica.

2.2.3.4 Artesanía

En algunos poblados por muchos años se dedicaron a tejer el tule para confeccionar petates, trayendo este material a hombros en bultos que pesaban 50 o más kilos, desde Lerma o poblados en donde abundaba. Ahora en los poblados de San Cristóbal, Jalpan, La Concepción Atotonilco y San Pedro de los Baños se dedican a tejer gorras, guantes, pasamontañas y medias de lana. Las mujeres siguen conservando la tradición de tejer y bordar, admirando las bellezas que se llegan a exponer en la Casa de Cultura. (Gobierno de Ixtlahuaca, 2022)

2.3 Entorno alimentario

Caracterización de la cultura alimentaria ixtlahuaquense.

2.3.1 EL maíz de la llanura Ixtlahuaquense

Las dos razas de maíz que histórica, cultural y económicamente han sido importantes en el Valle de Toluca son el cacahuacintle y el palomero toluqueño.
Maíz Cacahuacintle: proviene del náhuatl cacahuatl, que significa cacao, y cintle, que significa maíz. Se considera una raza exótica, seguramente de origen sudamericano, introducida a México en la época precolombina (Viesca, 2019). En el Valle de Toluca este maíz se siembra en Metepec, Tenango del Valle, Mexicaltzingo, Toluca, Santa María Rayón, San Antonio la Isla y Calimaya

Maíz palomero toluqueño: está clasificado del grupo de especies indígenas antigua, el “palomero” es el nombre empleado en la Mesa Central del país para los maíces reventadores con los que se preparan las “palomitas” o “rositas”. El nombre de Palomero Toluqueño se debe a que es sembrado en el Valle de Toluca (Wellhausen et al., 1951 en Viesca, 2019). En la Cuenca Alta del Río Lerma tiene mayor presencia y antigüedad, y se han encontrado mazorcas con características de alta pureza de esta raza en Tenango del Valle, San Pedro Tlanixco, Almoloya de Juárez y Ocuilan (Romero J. , 1973)



Fotografía 3 Maíz palomero toluqueño. Martinez, J. 2022

2.3.2 Zona lacustre de Ixtlahuaca.

El afluente del rio Lerma, que cruza por la parte baja de Ixtlahuaca, aunado a las así presas y bordos son un lugar para integrar los recursos lacustres, espacios en donde se “recolectan jaras, berros, quelites, quintoniles, nopales, hongos, papas de agua o apacloles. En las áreas ribereñas siembran habas, chilacayotes, maíces blanco, Cacahuacintle y azul; huazontles, calabazas alargadas y bolas, rábanos, tomates, jitomates, zarzamoras, peores y duraznos”. (Viesca, 2019)



Fotografía 4 Ciénega y afluente del rio Lerma. Mpio. Ixtlahuaca 2023

2.3.3 Recursos alimentarios

Se podrán encontrar elementos culinarios como “frijol ayocote, maíz, nopal; hierbas como diente de león, hinojo, menta; árboles frutales como capulín, ciruela, durazno, pera, perón, higo, nuez, cazan gallina de agua, gallareta, zarceta, patos tepalcate, panadero, atrapan carpas, atepocates, ranas, acociles y ajolotes”. (Viesca, 2019).

2.3.4 El Maguey

Ingrediente con el que se prepara el pulque, desde el siglo XVII, el Valle de Toluca se identificó como un importante productor de pulque en el Estado de México, lo cual era muy apreciado y de buena calidad, destinado para consumo local.



Fotografia 5 Hombre capando penca para aguamiel. agosto 2022

2.3.5 Estilos de cocina ixtlahuaquense

2.3.5.1 Cocina de sobrevivencia

Leonor Cano genera una visión y una postura nos remite a un suceso o momentos extremos, donde una sociedad enfrenta penuria y hambre prolongada, por lo que algún integrante de la familia tiene que generar estrategias para obtener alimentos y evitar el hambre. Bajo tal perspectiva, aquí hablamos de la cocina de sobrevivencia, ya que a través de acciones o maniobras se garantiza el mantenimiento alimenticio (Cano, 2017, pág. 61).

2.3.5.2 Cocina cotidiana

Es aquella que se elabora en el día a día se gesta en el recurso o en el antojo, forma parte de la cocina tradicional con rasgos particulares que le dan el carácter identitario, en el valle de Toluca son productos principalmente de autoproducción, basados en maíz, frijol, calabaza, jitomate, tomate, chícharos, habas y arroz, que algunas veces se complementa con productos de origen animal como el borrego, cerdo, la carne de pescado y aves de corral.

2.3.5.3 Cocina cotidiana

Para los momentos de festividades religiosas la gastronomía forma parte fundamental para las comunidades, ya que cada fiesta religiosa tiene algún platillo o bebida que se elabora solo en esa fecha ejemplo de ello están: la llegada de San José o la fiesta de Mixoquimi (Dios Padre), la fiesta de Jesús Nazareno, bendición de las ceras, fiesta del Santo Patrón San Antonio, día de muertos, entre otras. La mayoría de ellas vinculadas con la religión católica.

2.3.5.4 Cocina cívica

La diferencia en comidas de fiestas religiosa y la comida de fiestas familiares, es que en las fiestas familiares solo se dan una comida pero se hace en grandes cantidades porque tienen que compartir con toda la comunidad, algo significativo es que si en una fiesta asiste mucha gente es porque el anfitrión es muy respetado en el lugar; por otra parte en las fiestas religiosas se oferta más tipos de comida y de bebidas y la presencia de la gente solo es familiar.

CAPITULO III
Metodología y Resultados
Deliciosas Narrativas: La memoria colectiva a través de la mole Ixtlahuaquense.

3.1 La memoria

Bajo los estudios e investigaciones en torno a la memoria Soledad Ballesteros la define como un conjunto de procesos psicológicos que sirven para almacenar información codificada. Dicha información puede ser recuperada, unas veces de forma voluntaria y consciente y otras de manera involuntaria (Ballesteros, 1999).

Posiblemente lo más importante para cualquier ser humano es su capacidad para almacenar experiencias y poder beneficiarse de dichas prácticas en su actuación futura. “El engranaje y los mecanismos que rigen el funcionamiento del proceso psicológico funcionan con tal grado de perfección que la persona sana apenas es consciente de que todas sus acciones y todas sus comunicaciones verbales dependen del correcto funcionamiento de su memoria”. (Ballesteros, 1999). Por su parte Germán Abeleira propone una simplificación del concepto al referir que la memoria es:

> El proceso psicológico encargado de almacenar, codificar y recuperar acontecimientos, conceptos o procedimientos para poder adaptarnos a las distintas demandas de la vida diaria. es algo que nos hace únicos a todos y cada uno de nosotros porque no vivimos lo mismo, no lo almacenamos del mismo modo ni somos habilidosos en todos los procedimientos y habilidades que puede llegar a alcanzar el ser humano (Abeleira Padin, 2013).

3.1.1 Los registros sensoriales: La memoria icónica y ecoica.

La primera de estas estructuras de memoria son los registros sensoriales. Se trata de almacenes de gran capacidad y duración muy limitada en los que se retiene

brevísimamente la información sensorial que llega en paralelo a partir de las diversas modalidades.

Las memorias sensoriales más estudiadas han sido hasta el momento la visual y la auditiva. También se tiene evidencia de que existe memoria sensorial asociada al procesamiento de la información en el sistema gustativo. (Roediger, 1990), con ello se puede deducir que al probar u oler un elemento culinario se puede remembrar aquellos recuerdos inmersos en la memoria. es la clase de memoria que se encarga de la información que recibimos a través de los estímulos. Se clasifica en icónica (relacionada con imágenes) y ecoica (relacionada con los sonidos); se presupone que tenemos una por cada estimulo. (Abeleira Padin, 2013).

Es necesario comprender y clasificar los tipos de memoria para poder asociarlas a la construcción de procesos más complejos asimilados por la colectividad ya que con ellos se configura un mismo pensamiento en el cual descansara un discurso de fácil entendimiento que se asocia al sentido común (Roediger, 1990).

Tipo de memoria	**Características**	**Asimilación de la información**
Memoria sensorial	Recupera la información a través de estímulos.	Imágenes Sonidos Olores Sabores
Memoria operativa	Retención en un breve periodo la cual tiene que ser usada de inmediato.	Tareas Ejecución de indicaciones Aplicación de ejemplos
Memoria a largo plazo	Consolidación de la información se clasifica en declarativa, episódica y semántica.	Declarativa es igual a conocimientos, habilidades y procedimientos La episódica es marcada por eventos significativos en la vida del sujeto y la semántica

		a través de conceptos y fechas relevantes

Tabla 1: Clasificación de la memoria. Elaboración propia 2023 basado en (Abeleira Padin, 2013).

Los sentidos son indispensables para la generación de recuerdos ya que con ello se perciben los estímulos del entorno, para generar un aprendizaje significativo se tiene que partir de la observación y gracias a la comunicación oral el conjunto de sonidos adquiere un sentido el cual se integra al sistema a partir del oído, y en el momento en el que se reproducen y perfeccionan pasan a formar parte de la memoria funcional.

3.2 La memoria colectiva.

Para Maurice Halbwach “La historia no es todo el pasado, pero tampoco es todo lo que queda del pasado. O, si se quiere, junto a una historia escrita, se encuentra una historia viva que se perpetúa o se renueva a través del tiempo” donde es posible encontrar un gran número de esas cosas presentes o no, pero resguardadas en cada uno de los individuos que conforman un grupo social. (Halbwachs, 1968).

El grupo social integra una clara identidad que permite reconocerse y denominarse se divide y categoriza, busca puntos de encuentro en si mismo para unificar una identidad, esta es “una construcción grupal que forma parte de su cotidianeidad, es útil, tiene valor y símbolos delimitando su contorno de otros, los distinguen y determinan su actuar y esto al mismo tiempo los excluyen de otras colectividades”. (Tajfel, 1981), es aquí donde podemos distinguir los “comportamientos colectivos, que se ratifican día con día trasladándose a la memoria de largo plazo, aquella que es significativa la cual comprende su contexto, los alcances, las fechas, las actividades, ceremonias, rituales y tares en torno a la representación que se extraiga al presente, está siempre será de una alta relevancia social”. (Martínez, 2022)

La memoria colectiva se puede entender como un “proceso psicosocial que reconstruye un pasado significativo, que hace desde el presente a través de la construcción de voluntades humanas” (Magala, 2014) esta busca dar un sentido a sus acciones cotidianas recuperando el conocimiento generacional, aquel aprendizaje, aquello que motiva a traer al presente en una función de utilidad, las experiencias y conocimientos compartidos recuperando a los individuos que vivieron en el pasado circunstancias semejantes. Para los psicólogos sociales que sostengan este punto de vista serán muy útiles los planteamientos de Karl Mannheim sobre el tema de las generaciones, esto es, sobre las unidades generacionales que comparten un contexto histórico-social y que toman de la experiencia un conocimiento de tipo similar; al decir de Conway (1998), “son tipos de experiencias, de las cuales las memorias específicas de los individuos que recuerdan son nuestras” (p.60).

La memoria colectiva alimentaria.

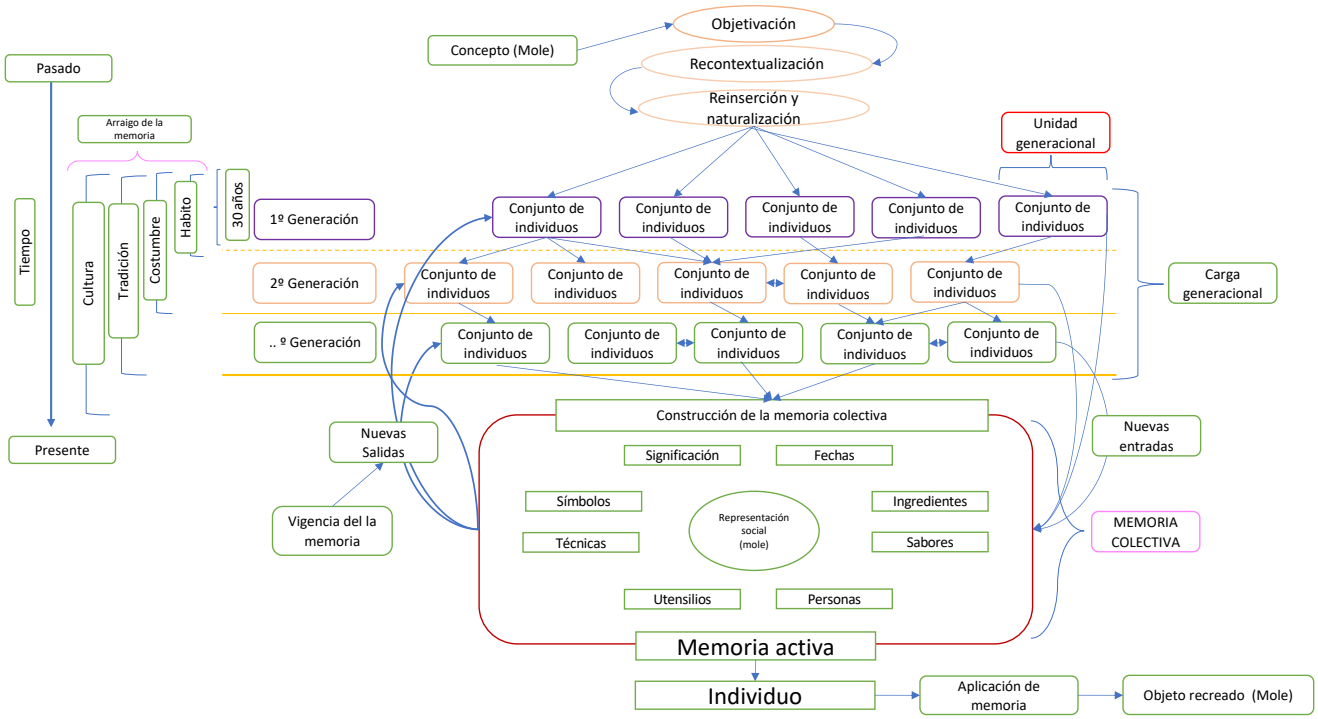


Ilustración 2: Diagrama de la memoria colectiva alimentaria. Elaboración propia abril 2023.

La ilustración sintetiza los trabajos de Durkheim como predecesor y sienta las bases de la colectividad, en un pensamiento representativo único, Moscovici lo desestima en sus trabajos pero sienta las bases para fundamentar la representación social desde una construcción particular, y Halbwachs integra las reconstrucción del pasado a través de la memoria en una sincronía grupal. Emanando de ellos un concepto el cual se le otorga el carácter de objeto, recontextualizándolo, dotándolo de un discurso atributivo cargado de valores, símbolos, ritos, que se concretizan y se le otorga una utilidad en la vida diaria, con la cual se pueden entender y asimilar ideas y comprender mejor la realidad. Este elemento se reinserta en el colectivo social, naturalizándolo en su uso cotidiano, sin cuestionamientos ni barreras ya que fue aceptado y legitimado como parte de la identidad.

El conjunto de individuos se apropia de el, representándolo y dándole un carácter propio e identitario, cada grupo se convierte en una unidad generacional y al conjunto de estas se le denominara colectividad generacional.

Cada colectividad generacional se integra en un lapso de tiempo de 30 años legando los saberes, los conocimientos, valores y utilidades de la representación social. Conforme descienden las generaciones el arraigo se vuelve más consistente y unificado, es en esta parte donde aparecen los eslabones de arraigo, pasando de ser un hábito a una costumbre, posteriormente a una tradición hasta conformar una cultura, reconocible, legible y vigente.

El individuo utiliza toda esta carga para generar una construcción del pasado en su presente, activando el legado y aplicando la memoria, reconstruyendo su pasado y tangibilizado el objeto en cuestión

El mole se concibe como una expresión de una representación social, la cual ha sido trasladada temporalmente a través de la memoria colectiva fungiendo como

parte del patrimonio inmaterial de las familias Ixtlahuaquenses, este es parte de su identidad, de su cotidianeidad y se extiende como un puente entre el pasado y el presente de la sociedad, ella reconoce cada bocado como su herencia, como materialización del conocimiento generacional y de las continuidades, al mismo tiempo símbolo de su transmisión. (Espeitx, 2004, pp.192). Este proceso se detona con el acto de comer, entonces, implica un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de fenómenos dinámicos de producción y consumo tanto material como inmaterial que teniendo una constante temporal y así consolidando una identidad patrimonial. (Álvarez, 2002, pp.11).

3.3 La importancia del resguardo de la memoria colectiva alimentaria.

La importancia de salvaguardar la memoria culinaria y los hábitos que conforman la cotidianidad de un sistema cultural, rebasa aquella idea de los conceptos únicamente gastronómicos ya que integran el conocimiento de la biodiversidad, la inteligencia en el aprovechamiento, la creatividad ligada al gusto sin cuartar la religiosidad, ritualidad y tradiciones de siglos atrás que continúan aún vigentes pero cada vez con menos visibilidad (Iturriaga, 2007 pp.47) para lo cual el intentar valorizar cada uno de los aspectos que conforman las diferentes expresiones de una sociedad han llevado a la cocina mexicana a ser pionera en la construcción de un modelo que permita legar las diferentes manifestaciones del fenómeno de la alimentación, como lo manifiesta José Iturriaga quien formó parte del comité para el nombramiento de la cocina mexicana como patrimonio Intangible de la Humanidad:

> El primer intento para que la UNESCO declarara a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad lo realizó en 2004 el gobierno federal a través de CONACULTA. El expediente se tituló “Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México” y no fue aceptado por que no incluía un estudio de caso; se consideró una propuesta más bien general. Extraoficialmente, la verdad es que aún no se tenían reglas claras ante algo tan novedoso para la UNESCO como la

cocina, pues fue hasta el 20 de abril de 2006 cuando entró en vigor la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Intangible.

No fue un fracaso, fue internarse a un ámbito no explorado, como tratar de ver lo invisible, la memoria colectiva alimentaria es como el viento, no podemos palparlo con la vista pero lo sentimos a través de una suave brisa, esa caricia es la sensación de poder entender quienes somos, de donde venimos y hacia donde nos dirigimos integra en el contexto de una determinada relación simbiótica entre la sociedad y su entorno fundamentada en el establecimiento de categorías, de clasificaciones sobre las que se construye, un entramado de normas, de reglas más o menos rígidas, más o menos interiorizadas, pero en cualquier caso operativas. (Espetix, 2004, pp.195) Así, la cultura alimentaria incluiría los productos y sus técnicas de producción o elaboración, y también valores, creencias, usos, costumbres, aunado a las formas de consumo que asocian parámetros que fungirán como ejes de un sistema bien estructurado, teniendo un camino claro para integrar una representación social que será trasladada y resguardada en la memoria colectiva.

Al conjugar los elementos de una forma idílica del sistema de percepción sociocultural que lo apuntalan se contribuirá con la construcción de las identidades colectivas a la par de ser expresión de relaciones sociales las cuales se deben de perpetuar. (Álvarez, 2002, pp.11)

En la búsqueda de los elementos que comprenden la el resguardo de la memoria y el patrimonio alimentario de prácticas y conocimientos, valores y creencias, técnicas y representaciones sociales sobre qué, cuándo, cómo, con quién y por qué se come lo que se come en una determinada sociedad, (Espetix, 2004, pp.194) desemboca en la emergencia de la valorización de las gastronomías tradicionales, verificada en las dos últimas décadas, circunscritas en una tendencia más vasta de generar una cronología del conocimiento del patrimonio alimentario,

sus representaciones y memorias que abarca diferentes dominios y se articula de forma dialéctica. (Moreira, 2006, pp.2)

Estos parámetros se puntualizaron en la segunda propuesta presentada ante la UNESCO para que la cocina mexicana sea considerada un patrimonio intangible, generando un camino cimentado y sistematizado para abordar la estrecha relación de la alimentación mexicana con la patrimonialización de ésta, se recurre la expresión de Lévi-Strauss: “formara parte de nuestra memoria solo aquellos platos y productos que sean buenos para comer y buenos para pensar” (Illescas, 2012, pp.3).

Al adentrarse aún más en la memoria colectiva mexicana, las sociedades actuales, por motivos muy diversificados, atribuyen “nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida y conocimientos sociales” (Pirerio, 2011, pp.234) este conjunto de formas que tiene una cultura para expresarse mediante obras colectivas que emanan de su tradición en la que se focalizan las artes culinarias o genómicas, podríamos clasificarlas como representaciones sociales aproximadas cada vez más al entendimiento sincrónico de una comunicación que necesita ser decodificada lo más legible en la frágil línea del tiempo, un mensaje común generacional, reconocible, simple, etéreo, que se ha construido durante centurias y ha formado una significación particular. (Eco, 1968, pp.3) Es aquí en donde queda plasmado el paradigma michoacano, un modelo que permitió documentar cada uno de los valores que comprende sistemáticamente el fenómeno, permitiendo asegurar la transmisión de sus particularidades (UNESCO, 2015) de una especificidad considerada propia, identificadora, y ratifica por tanto a un colectivo determinado seguir viéndose por un lado idéntico a sí mismo y por el otro diferenciable de otros, a pesar de todas las transformaciones que puedan producirse en esta colectividad. (Lagunas, 2007). Cabe destacar que este es solo un ejemplo que mal enfocado podría convertirse en un riesgo a catalogar la gran diversidad de cocinas integradas al espacio geopolítico llamado México, cayendo

en una estandarización y estigmatizando al repertorio que todas se constituyen de la misma forma.

La cocina mexicana se debe de conceptualizar como un universo ataviado por micro expresiones particulares, singulares, únicas, en su modo y forma, que en su todo conforman un género denominado cocinas regionales concibiendo ingredientes, productos, platos, técnicas, ritos, modales, territorio, protocolos, creencias o en este caso una salsa en concreto que en una conformación espacial podemos generalizar en un mole, sin en cambio esta sentencia podría generar la invisibilidad de cientos de preparaciones que se integran de una misma forma, pero las condiciones del contexto le dará la particularidad que el individuo reconozca y traslade en su memoria colectiva .

En virtud de una vinculación de la memoria que permita el incremento de actividades que amplifiquen el fenómeno de visibilidad ya sea del mole como concepto general o particular este se debe de insertar en diferentes discursos como la sostenibilidad territorial, desarrollo local, y el patrimonio como recurso explotable, como lo indica Pratz, en (Espeitx, 2004) “El proceso vigencia de un producto es la construcción de un acerbo a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros a partir de criterios por determinadas razones”.pp.195 esto lleva a la re contextualización de los recursos disponibles denominándolos como “modernidad alimentaria” por tanto se debe de analizar la perspectiva de los comportamientos y los valores que modulan al sujeto ante la masificación y el consumismo. (Espeitx, 2004, pp.196) Queda expuesto que la memoria colectiva dentro de su ámbito denotado como “patrimonio gastronómico y alimentario se encuentra en un momento clave tanto de reconocimiento como de concienciación social y de la necesidad de su salvaguarda”. (Medina, 2017, pp.110)

En este sentido la UNESCO destaca que, pese a la fragilidad del patrimonio inmaterial, éste es un importante factor del mantenimiento de la diversidad cultural

frente a la creciente globalización (Fuste-Forne, 2016) pp.08 Iturriaga advierte que como consecuencia se genera una invasión de alimentos chátara apoyados de una agresiva mercadotecnia abastecida de insípidas hamburguesas, pizzas y hot dogs que inundan las ciudades (Iturriaga, 2007, pp.49)

La importancia de la memoria colectiva alimentaria no radica en la manifestación cultural en sí, sino en el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación, en ese cúmulo de mensajes que han viajado en el tiempo reinterpretándose con los elementos del entorno agroalimentario y la configuración del gusto dotándolos de valor social y económico de esa transmisión de saberes pertinentes para la colectividad de una región.

La conformación de la memoria colectiva alimentaria, gastronómica, o culinaria de México es muy joven, si bien la cocina mexicana dada su construcción a partir de un enfoque de nación constituida data a partir de la firma de los tratados de Córdoba en 1821, y la aparición del primer recetario del nuevo Orbe: “El cocinero mexicano, manual editado en 1831, por Mariano Galván” (Romero, 2012, pp.84) nos da la primera referencia del engranaje culinario que se estaba gestando, con la reminiscencia de un panorama cultural que yace desde las pinturas rupestres de la Sierra de San Francisco en Baja california Sur, los códices Vaticanos, Florentino, Borgia, recetarios mestizos, novohispanos y conventuales hasta la formación del patrimonio gastronómico del valle de Toluca entrado ya el siglo XX, con sus cronistas y etnógrafos como Concepción Herrera, pionera en el estudio y divulgación de la comida popular toluqueña a la par de Alfonso Sánchez García, periodista e historiador, sin olvidar a Rosita Sánchez diestra cocinera tradicional (Romero, Viesca Gonzlez, & Hernandez Tellez, 2010) estos ejemplos son una aglomeración de la memoria colectiva gastronómica como una expresión vital de lo que somos, también se avala el hecho de que por ello la cocina tiene un sentido patrimonial y de representación que por tanto hay que valorar, proteger, ampliar y difundir. (Padilla Dieste, 2003)

3.4 Los recetarios como objetos de la narrativa de la memoria colectiva alimentaria.

El conocer nuestro pasado, y legarlo ha sido la historia del hombre, evidenciar la constante que ha vivido ya sea plasmándolo en tablillas de arcilla Sumerias con escritura cuneiforme relatando un estofado, los muros con jeroglíficos en Egipto describiendo las temporadas de lluvias y crecientes del Nilo o tal vez los pinturas del sistema de siembra en Cacaxtla, en poco más de 100 años las sociedades han unificado su forma de salvaguardar sus recuerdos, fotografías, álbumes y recetarios hoy más que nunca están a disposición en la conformación de una nueva memoria colectiva almacenada en un repositorio digital global en común.

Es destacable la importancia que tienen ciertos objetos de la cocina, y del cocinar como expresión de la memoria colectiva. Dando por sentado la existencia de una serie de objetos que participan en la creación alimentaria. Agentes con una participación sin confundirlos con personas sino afirmándolos como objetos.

Es un encuentro afortunado entre la función que cumple el recetario y la estética contenida en sus líneas, texturas y materiales. Los objetos de la cocina embellecen, enaltecen, constituyen en taller los artificios culinarios y son manifestaciones que corresponden a las primeras invenciones de los pueblos. (Padilla Dieste, 2003 pp.87)

El mundo de los objetos culinarios constituye una parte integrante de las tradiciones propias de cualquier cultura gastronómica regional, de aquí que, al repetir, recrear o inventar una comida se deberá atender y entender el uso de ciertos instrumentos en su preparación. En este contexto la valoración de objetos patrimoniales es el enlace sobre los recetarios y las recetas como objetos patrimoniales y de representación culinaria.

Todos los objetos tienen un valor de uso, en tanto la función que cumplen, y un valor de cambio, es decir, contienen un mensaje, una significación y una evocación peculiar ya que se traslada en ellos la memoria de quien los concibe.

Es el espacio doméstico el lugar de creación original de los recetarios, y su género es femenino por que nacen de la escritura íntima o de la memoria guardada de la cocina experimental hecha por mujeres para alimentar a sus familias. Existe un vínculo fundador entre la mujer y la cocina. El recetario es un compendio, un digesto, un conjunto de propuestas que han sido probadas tanto en su manufactura como en su sabor; es un texto familiar que se guarda no en la biblioteca sino en la cocina, siempre a la mano; reúne anteriores escritos, aquellos que ya fueron experimentados tiempo atrás por otras mujeres; es un cuaderno para leer, escribir y sobrescribir, pues siempre hay un elemento nuevo para la perfección; es un libro abierto que integra el pasado, el presente y el futuro, que nunca es definitivo.

El estudio de la memoria colectiva alimentaria focalizada a una preparación en particular, si bien las costumbres y hábitos se adquieren en el ámbito familiar, su evolución se ve afectada por los cambios que ocurren en el contexto social.

Durante las últimas décadas, diversos fenómenos socioculturales, económicos y demográficos han introducido cambios en los patrones de alimentación y se han expresado en un nuevo perfil (Garcia, Pardio, Arroyo, & Fernandez, 2008) en torno a la cotidianidad alimentaria, estas prácticas ya sean por factores exógenos o endógenos, conllevan a la modificación de las actividades culinarias que al verse replicadas formarán nuevos hábitos que en algunas comunidades encontraran mucha resistencia pero en otras existe esa permisibilidad y apertura al cambio. (Chang Vargas, 2013, pp.122)

No se pretende frenar la dinámica de la comensalidad, sino comprender la comunicación de la alimentación a través de sus actores, sujetos que con sus

recuerdos conforman una liga al pasado inmediato, custodios de la tradicionalidad y conexión directa a una forma de transición de un entorno primario, enfrentándose a la permeabilidad que existe para integrar nuevas identidades. Una de las premisas que evoca Guadalupe Pérez San Vicente es que la cocina “debe de ser capaz de aprovechar los conocimientos de cocinas ajenas (ingredientes, utensilios, técnicas, formas, modos y maneras) para poder incorporarlos, SIN DESVIRTUAR SU ESPIRITU. (Pérez San Vicente, 2010, pp.20)

La investigadora Sarah Bak-Geller analiza los primers libros de recetas mexicanas en donde identifica la característica principal de la narrativa culinaria nacional y la relevancia que los autores de los recetarios otorgan a los ingredientes locales y a los platillos del país. Esta valorización de los productos nativos, lejos de ser una novedad, había sido introducida por la retórica americanista de los criollos de la Nueva España desde fines del siglo VXII y alcanzó su mayor visibilidad durante el siglo XVIII. Sin embargo, la característica principal de los recetarios hispanoamericanos es que desde un inicio “contienen una esencia patriótica”, el hacer alusión a los frijoles rancheros o salsa mexicana, sin mencionar los afamados moles que si bien aparecen en la primera referencia entre 1831, fecha de la publicación del Cocinero mexicano, y finales del siglo XIX, la mayoría de las nuevas repúblicas hispanoamericanas contaron con sus propios recetarios, concebidos a partir de la idea de una cocina única, original, anclada en antiguas tradiciones y diferente a cualquier otra en el continente y en el resto del mundo. (Bak-Geller Corona, 2013)

Al incursionar metódicamente en un territorio delimitado, al rastrear la serie de progenitores de forma ascendente de los moles de la llanura de Ixtlahuaca de Rayón y considerar la etnografía y la historia de vida como un eje para el registro y análisis se integrarán las triangulaciones que permitan conocer la forma en la cual se ha transmitido esta herencia y sus colaterales, enalteciendo las historias que se han construido dentro de la cazuela.

3.5 La extracción de la memoria colectiva del mole ixtlahuaquense a través de la narrativa.

El nuevo género integro a las pioneras del proceso de construcción de la idea de nación en México: articularon un lenguaje, una práctica, un espacio y una temporalidad novedosos que permitirían a los lectores apropiarse y reproducir una imagen específica de una memoria colectiva. “La creación de un repertorio de ingredientes y de platillos distintivos del país; la implementación del principio católico del sabor nacional; la noción de la cocina mexicana como un sistema coherente, racional, efectivo y probado; la formación de un lenguaje culinario nacional”, y la fabricación de antecedentes únicos y remotos de la cocina mexicana revelan la originalidad de estos proyectos editoriales que hicieron posible una de las manifestaciones más novedosas, dinámicas y sensoriales de la “mexicanidad” y que más mexicanidad que el platillo cargado de complejidades que es el mole.

Querer explicar la identidad alimentaria mexicana que se ha conformado a través del patrimonio inmaterial es imposible; a primera vista podría ser un universo colmado de las influencias de otras latitudes, un vaivén de insumos, técnicas, utensilios, formas, modos, maneras, enseres y saberes de los cinco continentes, con las cuales se ha construido una de las cocinas más complejas, variada e interiorizada, tan única y peculiar, una cocina sensitiva que arrebata el aliento, hace sudar y perder la cordura en la cual se ha elegido un estandarte mestizo, un común denominador de las regiones gastronómicas que representan a la mexicanidad en su máxima expresión “EL MOLE”; una salsa ancestral la cual se ha arraigado, formando cadenas de tiempo vinculadas a las recetas familiares llenas de misticismo de toda índole, en donde se entrelaza un tejido complejo de costumbres y tradiciones, aceptadas, reconocidas y validadas por el colectivo social, es ahí donde se transcriben y se replican en torno al fuego cíclicamente, aquellos sabores que han formado historias generacionales legadas a un mensaje que viaja a través del tiempo.

Otro de los atributos esenciales de esta preparación que refleja la expresión social es el reconocimiento del entorno geográfico y su aprovechamiento, el cual dictaminará los elementos para constituirlo, los ciclos agrícolas y temporales, hasta el horario de su ingesta, la algarabía de las mesas en las cuales será degustado, la opulencia o escases de su configuración encontrando moles de más de 60 ingredientes hasta aquellos que apenas llevan tres, pero todos tienen el mismo propósito o fin: halagar, elogiar, festejar, agasajar, homenajear, glorificar, exaltar, celebrar, tantos adjetivos para expresar la felicidad que genera esta salsa.

La sabiduría para recrear el Mole ha sido transmitida a partir de una comunicación genealógica, configurada principalmente por la memoria de mujeres las cuales son guardianas de la comensalidad, responsables de heredar un cúmulo de saberes por medio de la instrucción temprana, el método científico se configura desde la observación pero se anexan los sentidos del gusto y el olfato, se hacen preguntas, ¿qué tal si se le agrega, o se le quita, o lo se fríe en lugar de hervirlo?, creando hipótesis con la memoria gustativa, es como pensar en un limón ácido, muy muy ácido… sintiendo como se contrae el nervio trigémino, lo mismo sucede al conjugar mentalmente el chile ancho con un poco de canela y chocolate. Llega la hora de experimentar esa suposición al calentar la cazuela hasta las orejas y agregar la manteca, no hay vuelta atrás, se va paladeando y recogiendo la información analizando los parámetros y profundidad de los sabores compuestos, así tenemos una conclusión, una receta de Mole excelso que será apellido y representante de la identidad familiar contribuyendo a la nación, llegado la hora de compartir los secretos detrás del fogón, y escribir uno que otro detalle en el recetario oral familiar.

El arraigo de las memorias que han cimentado los sabores perpetuados en las diferentes expresiones de esta salsa se ven envueltas en un nuevo desafío, mantenerlas lo más puras en sus ingredientes y legible en su preparación ya que

las modificaciones en pro del desarrollo culinario han llegado a mermar tanto en cantidad como en calidad su esencia.

Hoy en día esas últimas mujeres no cuentan con el relevo generacional, esa hija o tal vez nieta que sean depositarias de la sabiduría de las cocineras que les anteceden de forma ascendente, sumado a las tendencias y modas alimentarias que avasallan la tradicionalidad.

La conformación de la memoria colectiva alimentaria del Estado de México, en la zona norte, en el municipio de Ixtlahuaca de Rayón destaca por tener una reminiscencia Mazahua, tierra de cultivos como maíz, frijol y chiles que dotaban por tributo a la Gran Tenochtitlán, enclave de tránsito con la región occidente y punto de encuentro para las ordenes Franciscanas, permitiendo configurar una alimentación particular en donde el mole juega un papel protagonista, aferrándose a su legado, las depositarias de tan importante información que por causas económicas principalmente tienden a migrar en busca de un empleo que asegure el ingreso para sub llevar el trajín cotidiano, el gasto corriente o contribuir con una mejor oportunidad de vida, dejan a un lado la construcción de sus propias historias de cocina, sin saber que ésta se puede convertir en un arma social, al empoderar estas recetas para su difusión y consumo. Creando colectivos, preservando la cocina distinguiéndola claramente de la gastronomía, resistiendo cada vez con menos fuerza a la urbanización, la transculturización alimentaria como repercusión de las nuevas formas de consumo de estas mujeres, su descendencia crece ahora en un ambiente disruptivo luchando con lo que se había construido durante decenas de generaciones y el olvido en la memoria colectiva regional se ve apabullado por la falta de un relevo que lleve consigo estos mensajes identitarios.

La micro etnografía permitirá estructurar un modelo congruente que utilizará la técnica de historia de vida direccionados a las mujeres Ixtlahuaquenses, bajo un perfil claro como sujeto de estudio, tenedoras de estas memorias, quienes son un

elemento tangible y puente al pasado que permitirán explorar a través de diálogos de los Moles familiares, se recabarán las anécdotas, vivencias, recuerdos, imaginarios que permitirán su caracterización y analizarán los parámetros de la elaboración para dar paso al relato generacional que permita crear un “RELATARIO DE CAZUELA”

3.5.1 Metodología de intervención

3.5.1.1 Enfoque de la investigación: Cualitativo

Como bien lo destaca Bonilla, E. & Rodríguez, P. el método cualitativo se orienta profundizar casos específicos y no a generalizar. Su preocupación no es prioritariamente medir, si no cualificar y describir el fenómeno social a partir de los rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada. (2008).

El dilema no es la cantidad de moles que puedan existir en el Estado de México, es abordarlo desde un punto de vista en el cual la comunicación generacional a hecho su labor muy particular a través del tiempo, permitirá al investigador hacer una inmersión en el ambiente, integrando elementos basados en el calendario agroalimentario, unidos a las festividades religiosas y sociales, una forma muy poética y abstracta de tangibilizar sentimientos, recordar acontecimientos, hechos y personas, aspectos muy singulares permitiendo recrear el pasado e interpretar la realidad, pero sobre todo el mantener vivo un patrimonio cultural gastronómico cargado de subjetividades no cuantificables legitiman la elección de este, los significados que conforman una estructura intersubjetiva de día a día de las personas que en sus recuerdos atesoran los rasgos a descifrar, indagando en una evocación recóndita muy personal, focalizados en un espacio delimitado en donde se encuentran esas memorias particulares esperando a ser resguardadas.

3.5.1.2 Alcance: Interpretativo

La visión paradigmática del alcance interpretativo ofertara una perspectiva donde la concepción de la realidad y los hechos construirán una relación estrecha entre el objeto y el sujeto. Molina refiere como aquel individuo ávido de conocimiento, tratando de asimilar las interpretaciones de su mundo, trabajando directamente con la experiencia y el entendimiento del objeto de estudio, para edificar su propia teoría (2011). Se descubrirán los patrones para desarrollar nuevos conceptos o reelaborarlos, clasificar y comprender la realidad a indagar. Siendo necesario tomar decisiones de los aspectos de carácter conceptual, personal y experiencial en relación con el contexto.

Miguel Martínez da una clara perspectiva correlacional al trabajo de investigación en torno a los moles de la llanura de Ixtlahuaca circunscrita en el contexto de una orientación pos positivista, donde el conocimiento es el futuro, la caracterización de esta salsa tan particular será resultado de una interacción, de una dialéctica o diálogos entre el investigador y el objeto o sujeto, el cual proporcionará referencias singulares y muy propias. (Martínez M. , 2004). Con un corte temporal de forma transversal el cual proporcionara un análisis focalizado en las características de uso, preparación, integración y adquisición conceptual en un momento dado de este platillo. En donde la retrospección será recolectando datos de una memoria de los actos y comportamientos cotidianos, por ello pose una base ponderadamente vinculada a un esquema que engloben una sintonía absoluta, continua en donde la sensibilidad y destreza analítica del investigador forjará el parámetro para explicar las realidades comparativas de la forma más legible y sincrónica.

3.5.1.3 Método de trabajo: Narrativo

Los relatos y narraciones, al ser un recurso cultural en el que la comunicación forma un lazo generacional entre las personas, actores y seres sociales que estructuran

una realidad a partir de historias como una acción contextualizada. Como bien lo puntualizan Sparkes y Devis “El análisis narrativo es una ventana abierta a la mente o si estamos analizando un grupo especifico de relatores, como una ventana abierta a su cultura” (2007, p. 3).

El Relatario de Cazuela funge como una máquina del tiempo, transportando al investigador a un ambiente descrito ente fogones y metates, evocando las memorias a través de la oralidad y haciéndolo un sujeto participante al imaginar los olores y sabores que se recrean para celebrar o abrazar el alma con un mole en específico, con ello se dará una relación circunscrita en su teorización de las características que lo componen, su evocación a las categorías de análisis y descripción de las constructos que se han acumulado en el pase de estafeta generacional.
Indagar a través de la recolección de distintas anécdotas, experiencias o vivencias que pueden ser leídas o interpretadas desde ópticas particulares, no pretende generar una ley universal, pero integra un consenso entendible y significativo de los acontecimientos seleccionados para construir la trama de este relato.

3.5.1.4 Sujeto de estudio.

Universo: Ixtlahuaca de Rayón
Población: Santa María del Llano
Caracterización del Informante Clave
4 mujeres de mas de 40 años
4 roles específicos. •Cocinera de Hogar •Cocinera Tradicional •Cocinera Patronal •Cocinera en Plenitud

Tabla 2 Perfil del sujeto de estudio. Elaboración propia. octubre 2022

3.5.1.4.1 Perfiles

Nombre	*Edad*	***Ubicación***	*Rol culinario*	***Años de experiencia***
Clementina Mercado Lugo	86 años	**Ixtlahuaca de Rayón Centro**	Cocinera en plenitud	**50 años**
Graciela Mercado Lugo* ***En memoria de Teresa Valdés Mercado (Hija)***	88 años *	**Ixtlahuaca de Rayón Centro**	Cocinera de Hogar	**80 años**
Francisca Lavanderos Camacho* ***En la memoria de Roció González Juárez. (Nieta)***	88 años*	**La Concepción de los Baños**	Cocinera de patronal	**83 años**
Bárbara Montiel Dávila	48 años	**Santa María del Llano**	Cocinera tradicional	**41 años**

*Finada

Tabla 3 caracterización de los perfiles del informante clave. Elaboración propia. Febrero 2022

3.5.1.5 Técnicas de Investigación

Historia de Vida: Cuatro roles que asimilan de maneras diferentes esta preparación pero que convergen en la importancia de la salsa más importante en cualquier celebración o ritual en México. Dos de ellas permanecen en la memoria escrita y en relatos, aportaciones en las cuales se pondrá en participación a los eslabones documentales y familiares para perpetuar su narrativa. El objeto principal será analizar las transcripciones que el investigador realice a raíz de los diálogos y comunicación que entable con sus informantes clave de sobre sus memorias en momentos concretos de su vida.

Plan de Acción

Síntesis Operativa

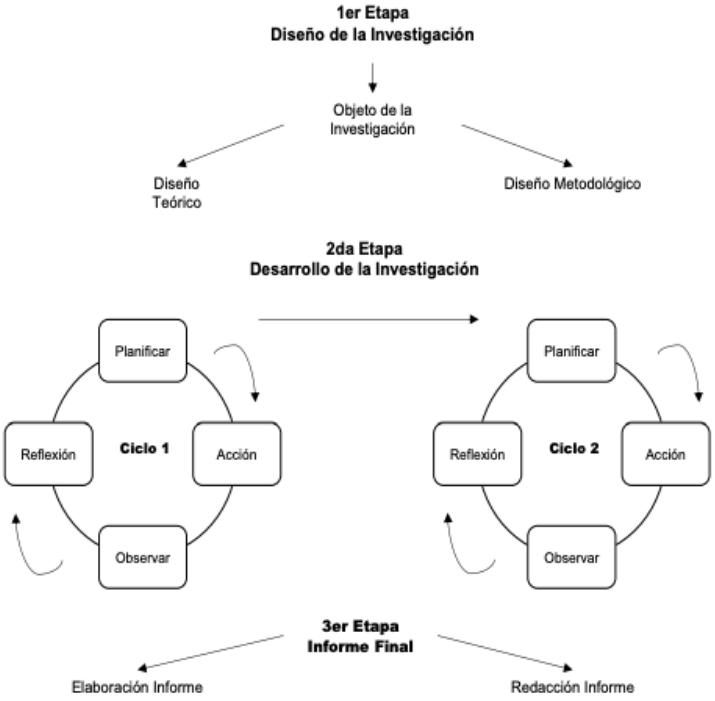


Ilustración 3 Síntesis Operativa. Elaboración propia. octubre 2022

3.5.1.5 Instrumentación

La entrevista cuenta con tres grandes áreas los cuales se sintetizaran los elementos clave para poder integrar la relatoría de los principales moles de la llanura de Ixtlahuaca de Rayón en primer término se abordara la memoria.

La memoria colectiva es un concepto en psicología social que se refiere a la retención de memoria compartida entre un grupo de personas. Esto significa que los recuerdos, experiencias y eventos se comparten entre los miembros del grupo, en lugar de los recuerdos individuales y memorias que recuerdan los individuos.

El concepto también se puede aplicar a la memoria grupal de una sociedad o cultura, por ejemplo, un conjunto compartido de recuerdos del pasado. La memoria colectiva es un concepto en psicología social que se refiere a la retención de memoria compartida entre un grupo de personas. Esto significa que los recuerdos, experiencias y eventos se comparten entre los miembros del grupo, en lugar de los recuerdos individuales y memorias que recuerdan los individuos las cuales buscan ampliar el campo de las respuestas del entrevistado.

Estas sub-áreas cuentan con una pregunta motivadora que busca desencadenar una respuesta amplia que logre responder la serie de preguntas orientadoras que están a continuación. El entrevistador debe conocer cabalmente este instrumento y estar muy atento a la respuesta del entrevistado, pues debe detectar las preguntas que están siendo respondidas y las que no.

A continuación se integra un ejemplo del del instrumento de recolección de datos en base a una entrevista semiestructurada participante.

UAEM Universidad Autónoma del Estado de México

Universidad Autónoma del Estado de México.
Facultad de Turismo y Gastronomía.
Centro de Investigación y Estudios Turísticos.
Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana.

Objetivo: Extraer la memoria colectiva inmersa en el sujeto de estudio para descubrir a través de sus recuerdos culinarios los elementos que caracterizan el mole de la llanura de Ixtlahuaca de Rayón, Estado de México.

Fecha de aplicación del instrumento: _____.
Lugar de aplicación del instrumento : _____.
Nombre del entrevistada: _____.
Edad: _____.

Título de la investigación:	Relatario de cazuela: Caracterización de los moles de la llanura de Ixtlahuaca de Rayón, Estado de México a través de su memoria colectiva.
Área 1:	- **Memoria**
Sub área 1:	Memoria experiencial
Sub área 2:	Memoria culinaria
Sub área 3:	Memoria colectiva
Área 2:	- **Mole**
Sub área 1:	Tipos
Sub área 2:	Usos
Sub área 3:	Ingredientes
Sub área 4:	Utensilios
Sub área 5:	Procedimientos
Área 3:	- **Transmisión**
Sub área 1:	Cadena generacional
Sub área 2:	Salvaguarda
Sub área 3:	Difusión.

Área 1: Memoria
El apartado de memoria colectiva tiene como objetivo descubrir aquellos recuerdos que han constituido las experiencias significativas de la cocinera que han sido legadas

Pregunta motivadora: ¿Cuál es su primer recuerdo en torno a una cocina?

Preguntas orientadas:

Ilustración 4 Instrumento de reelección de datos 1. Elaboración propia. octubre de 2022.

UAEM | Universidad Autónoma del Estado de México

¿Cuál fue el primer platillo que preparo?
¿Quién le enseño a utilizar el metate y la cazuela?
¿Cuántos años tenía cuando por primera vez cocino?
¿Qué recuerdos vienen a usted cuando escucha la palabra mole?
¿Qué fiestas recuerda en donde haya preparado o comido mole?
¿A los cuantos años incursiono por primera vez en la cocina?
¿Quiénes son las personas que usted guarda en su memoria como parte de su iniciación en la cocina?
¿Cuándo prueba el mole a quien recuerda?
¿Cuáles son los ritos o costumbres que tiene antes de iniciar la preparación de mole?
¿Cuántos se encomienda a algún santo antes de iniciar la preparación?
¿En qué tipo de celebraciones prepara mole?
¿Utiliza el mole como una comida habitual o solo en días especiales?

Área 2: Mole

El apartado de mole integra los elementos que se requieren para poder ejecutar la preparación como ingredientes, técnicas y utensilios.

Pregunta Motivadora: ¿Cuál es el mole que más le gusta y porque?

Preguntas orientadas
¿Cuáles son los utensilios que ocupa para preparar el mole?
¿Cuáles son los ingredientes básicos que considera debe de tener un mole?
¿Qué textura se debe de conseguir en el mole que prepara?
¿Cómo se muelen los ingredientes?
¿Qué temperatura debe de tener la cazuela?
¿Cuál es el proceso para preparar el mole?
¿Para cuantas personas alcanza la receta de mole?
¿De qué otra manera se pueden moler los ingredientes?
¿Qué tanta diferencia existe en el sabor de un mole recién hecho a uno asentado?
¿Cuántos moles sabe preparar?
¿Para cuantas personas a preparado mole?
¿Cuáles son las guarniciones o acompañantes del mole?
¿Qué tan importantes son las cazuelas y metates que tiene?
¿Con que tipo de combustible cocina el mole?
¿Cada cuando prepara mole?
¿Qué color es el que se debe de obtener?
¿Dónde consigue los ingredientes para preparar mole?
¿Qué tan costoso es preparar mole?
¿Cuánto tiempo invierte en preparar el mole desde principio a fin?

Ilustración 5 Instrumento de recolección de datos 2. Elaboración propia. octubre de 2022.

UAEM | Universidad Autónoma del Estado de México

¿Tiene algún mole para alguna celebración o momento en específico?
¿Encomienda a alguien o a algo la preparación del mole?

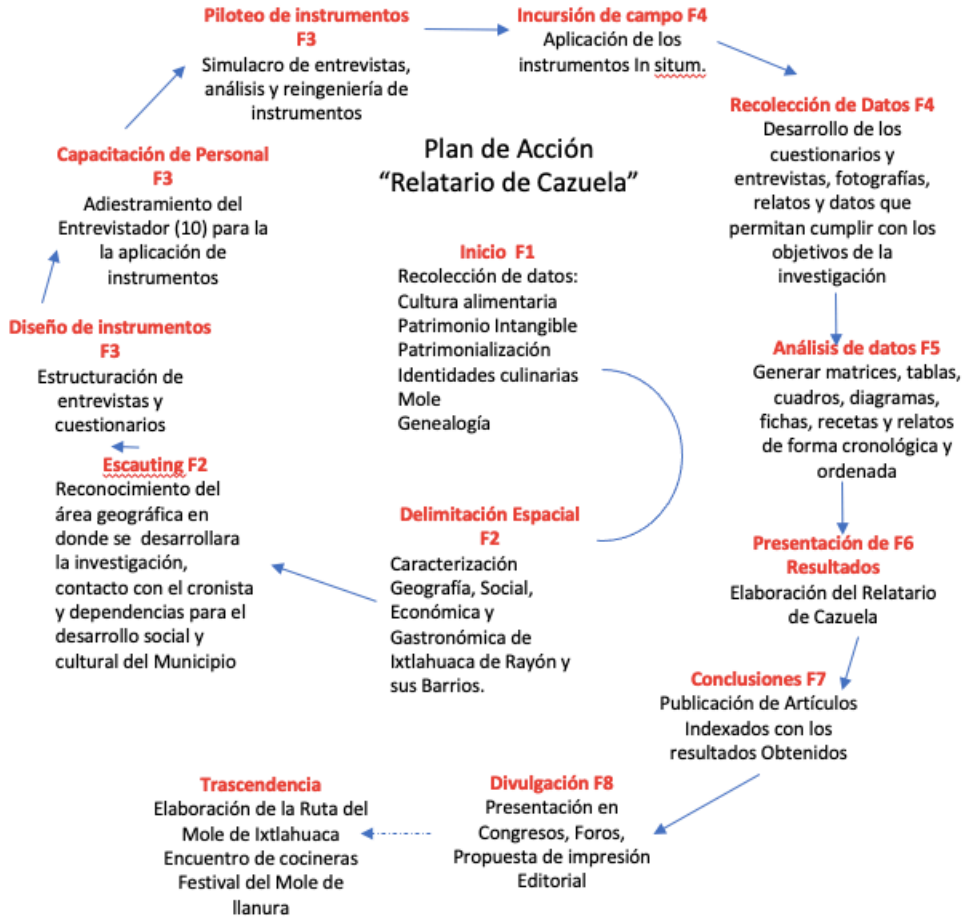
Área 3: Transmisión

¿Quién le enseño a cocinar?
¿Quién le enseño a preparar mole?
¿A enseñado a alguien más a preparar mole?
¿Cuántos años tiene la persona a quien decidido enseñar la preparación de mole?
¿Considera importante el legar las recetas a otra persona?
¿Qué parentesco tiene la persona ha quien ha decidido enseñar la preparación de mole
¿Qué otras formas tiene de poder preservar las recetas que sabe?
¿Cuenta con algún recetario que le hayan heredado?
¿Ha escrito sus recetas?

Ilustración 6 Instrumento de recolección de datos 3. Elaboración propia. octubre de 2022.

Fases de planeación-acción

Ilustración 7 : Fases del plan de acción- Elaboración propia. octubre 2022



Etapa 1	Fase 1 - Fase 3	Planificar
	Fase 4	– Actuar
Etapa 2	Fase 5	– Observar
Etapa 3	Fase 6 – Fase 7	– Reflexionar
	Fase 8	– Colaterales

Tabla 4: Distribución de etapas y fases operativas. Elaboración propia. octubre 2022

3.6 Recuerdos deleitosos: La narrativa de la memoria en torno al mole Ixtlahuaquense.

3.6.1 La Historia de Clementina Mercado Lugo "Mimi"

Cocinera en plenitud.



Fotografía 6 Clementina Mercado Lugo

El 5 de abril nos dirigimos hacia la ciudad de México, cerca del parque Tezozómoc en Azcapotzalco, una cita teníamos con Clemen, mujer de un temple de acero y la chispa de una chiquilla, su sonrisa y el firme abrazo con el que te recibe inunda de inmediato de calidez el ambiente de su casa, nos recibe entre algarabía y jubilo. Es un momento que quieres que dure y perdure.

Ella, Hija de Santos Mercado, y Joaquinita Lugo oriunda de Ixtlahuaca de Rayón, nace el 20 de noviembre de 1937 y desde muy joven mostro su interés por la cocina, en tiempos en el que la mujer iniciaba su independencia a través de los estudio, no era fácil integrar una vida laboral en la tienda familiar, el aprendizaje que toda mujer debía de tener a lado de su madre en el fogón y en la normal de señoritas de Toluca, dedicando su vida profesional a más de 30 generaciones de alumnos de nivel primaria.

Pero ello no la hizo alejarse de los quehaceres culinarios, recuerda que de niña su abuelita Petrita hacia tortillas y galletas tipo polvorón con huevo de guajolota, su papa llegaba un día con antojos y otros con amigos, así que la cocina siempre estaba en funciones para poder deleitar a propios y extraños en la casa Mercado, ubicada en la calle Rayón.

La casa tenía al frente una tienda ataviada de productos de todas latitudes, desde telas españolas hasta zapatos y cajones para difunto, cobijas, clavos y velas, el crédito era el secreto del éxito de don Santos, atender a tantas personas y pero todas las labores que un tendejón tenía obviamente acarreaban un apetito descomunal, entre los moles que se preparaban era el verde, el de diario o cada evento importante, la primera comunión de Paco, o la boda de Chelita con Felipe, este mole tenía un color radiante y un sabor fresco, olores herbales, Yiyi, Hija de Mimi era una de las fieles seguidoras de él, sin saberlo durante su niñez resguardo en algunas notas su preparación, los moles caldosos o de olla también estaban presentes, una manera muy inteligente de ocupar los insumos que dotaban las milpas Ixtlahuaquenses entre chayotes, flores de calabaza, elotitos criollos y ejotes gordos, este tenían la particularidad de ser negro, el chile pasilla se tostaba con cuidado y se molía en el metate, se formaba una pasta junto con un poco de cebolla y ajo y se disolvía en el caldo bien estructurado entre chambaretes y costillas.



Fotografía 7 Clementina en su graduación del curso de repostería (1955)

Y no se diga de la especialidad de la casa, el mole de buñuelos, un mole familiar que nace del rezago de estos productos durante las fiestas patronales en la capilla de San Pedro el 28 y 29 de junio y San Francisco el 4 de octubre. En antaño se organizaban las familias para recaudar fondos para la parroquia y se disponía de una quermes a lo largo de la calle de Morelos, la familia Mercado Lugo elegia los buñuelos, entre un repertorio de enchiladas, pambazos y flautas, las

hermanas Mercado, Chelita, Clemen y Santita fueron siempre aficionadas a la repostería, por ello la miel y la masa eran su especialidad.

De aquellos buñuelos quebrados y otros que llegaron a sobrar se utilizaban en lugar del pan en la preparación del mole, y no se diga de la miel de guayaba y piloncillo que integra sabores afrutados, un mole dulce que no lleva chocolate como típicamente se acostumbra.

El buñuelo le da una textura granulosa muy particular y las especias no se tuestan o muelen en el chile, se infusionan aligerando su esencia en una sutil fragancia que se puede percibir tanto con el olfato como con el gusto.

La receta del mole de buñuelos evoca nuestra infancia y juventud, aquellos ayeres en donde se podía estar seguro hasta altas horas de la noche, todos nos conocíamos y no sentíamos parte de una gran familia, la convivencia y las pláticas se veían interrumpidas por el frio de la madrugada, se perdía el tiempo entre risas y juegos, y como punto final se repartían los itacates.

J- ¿Y cómo se prepara?

C- La receta constaba de 5 tipos de chiles era muy importante quitarle las semillas y guardarlas en especial la de los chiles pasillas, porque las ocupábamos en el mole negro, se ponían a orear para secarlos y quitarles la humedad, decía mi mamá que tomaban mejor gusto y picaban menos, pasarían no menos de 3 días tendidos en el sol y si se llegaran a mojar o nos ganara el sereno teníamos que empezar de nuevo. El lunes hacíamos recaudo en donde no faltaban los tomates, y comprábamos cerca del jardín las semillas.



Fotografía 8 Fritura de semillas. Elaboración propia. Abril 2023

C - Las gallinitas que cocinábamos, las tenía en el traspatio se ponían a cocer no menos de 3 para que rindieran, se limpiaban muy bien y se cocían con ajo, cebolla, unas buenas pimientas, hierbas de olor y un puñito de sal.

C - Se ponía a calentar la cazuela, le faltaba una oreja pero por eso cocía rápido cualquier cosa que se le pusiera, porque no andaba de chismosa, escuchando platicas ajenas, se empezaba friendo las semillas, almendras, pasitas, nuez y cacahuates, por ultimo entraba el ajonjolí y antes de que empezara a brincar se retiraba. Entraba enseguida las tortillas a que absorbieran el sabor de los aceites que soltaron las semillas.

C - Mientras se ponía un poco de agua a cubrir los piloncillos, teníamos que escoger los más quemaditos pues hacían una mejor miel, se colocaban tres clavos, 7 pimentas, y una rajita de canela, por cada uno acostumbrábamos a ponerle 5 guayabas sin semillas, se ponía a hervir y se colocaba a un costado del comal.



Fotografía 9 Tostado de chiles. Elaboración propia. Abril 2023.

Los chiles se tostaban junto a la olla y se ponían a ablandar en agua tibia. Y los buñuelos ya se tenían listos.

C - Tomábamos el metate de la abuela Petrita y se comenzaban a moler las semillas, las tortillas y buñuelos, después los chiles y por último el tomate, la cebolla y el ajo que se hirvió por aparte.



Fotografía 10 Fritura de pasta de mole. Elaboración propia. Abril 2023.

C - La pasta se ponía en la cazuela caliente con un poquito de manteca o aceite, se freía hasta que pareciera que se cortaba o separaba la base y las semillas drenaran su aceite, en ese momento estaba cocida, se le iba incorporando el caldito de gallina, hasta que adquiriera cuerpo, si quedaba muy aguado se le colocaba un poco más de buñuelo y por último la miel con las guayabas picaditas en cubos. Se tenía cuidado de que no se fueran las pimientas o los clavos de olor. Y por último se sumergían las piezas de carne para que fueran tomando sabor.

J- ¿Cuándo preparaban este mole?

C- Solo en ocasiones especiales, ya sea para el cumpleaños de mi papá o para la fiesta de Ixtlahuaca que es el 4 de octubre.



Fotografía 12 Mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023.

J- ¿Quién se lo enseño hacer?



Fotografía 11 Clemen guisando el mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023.

C- Esta receta es de mi bisabuela Eliza, pero el colocarle los buñuelos fue por mi hermanita Chelita, no teníamos pan para la receta que es lo que lleva la original, y habían sobrado muchos buñuelos, así que decidimos ponerle un poquito de morusa y nos gustó mucho y así como cada vez que se preparaban buñuelos en las fechas de san Pedro y San Francisco no faltaba el mole.

J - ¿Qué mole le gustaba más a su papá?

C - A mi papa le gustaba mucho el mole rojo que después hicimos de buñuelos y también el mole negro de olla.

J - ¿Mole negro de olla?

C - Si, es un mole de cuaresmas, es un mole de luto que se acostumbraba en la casa en semana santa. Se cocinaba el miércoles ya que se guardaba uno durante el jueves y viernes santo, solo se entraba a la cocina para calentar agua o la comida, desayunábamos un café y un pan, o bien podíamos ayunar, íbamos a misa de siete de la mañana y no se hablaba durante todo el día, si se hacía era entre murmullos y señales, era un tiempo para reflexionar y agradecer.

J - ¿Este mole solo se hacía en semana santa o también en alguna otra fecha?

C – Si era para semana santa solo se le ponían verduras, pero para algún otro día llevaba costilla de puerco o chambarete con costillita de res.

J - ¿Quién la preparaba?

C – Me contaba mi mama que lo hacía desde mi bisabuela Eliza, con lo que encontrara en la milpa, podía ser de puro chilacayote o bien se le ponían elotitos y ejotes, se acompañaba de tostadas tatemadas, que después fuimos cambiando por tiritas de tortilla.

J - ¿Qué chiles se ocupaban?

C- Pasilla y sus semillas, el chile lo remojábamos en agua tibia y las semillas las tatemábamos en el comal, se molían junto con ajo, cebolla y un poquito de anís, unas 3 o 4 pimentas gordas, y una rajita de canela.

Redireccionamiento de la entrevista

J- ¿Cómo empezaba a prepararlo?

C- En una cazuela se pone un poco de manteca o aceite, un trocito de cebolla y ajo para que la grasa tome sabor ahí se han de fríen las costillas, no importa si es de res o de puerco, después vienen las verduras, zanahoria, papas, chayote, calabaza, ejotes, y elote, se le coloca la pasta de chiles y especias y se le pone agua hasta cubrir, el chambarete va hasta el final pero acuérdate que si es de cuaresma no lleva carne, se le agrega un puñito de sal, hierbabuena y unas ramitas de epazote. Se acompañaba con tortillas de mano azules recién salidas del comal y unas tostaditas.



¿Estas recetas quien más las conoce o las tiene?

Mi hermana Chelita, en paz descanse que durante muchos años nos agasajaba con estos platos cuando la visitamos o salíamos con mi compadrito Felipe. Yo los preparaba junto a Teresita para recordar a mis papas aquí en la casa.

Pues esperemos que nos quede igual.

Fotografía 13 Clemen y Jesús en las memorias del mole de buñuelos. Elaboración propia. Abril 2023.

3.6.2 La Historia de Chelita

Cocinera de Hogar



Conocí a Chelita en Octubre del 2002, recuerdo aquel pasillo con un ventanal muy grande que hacía entrar la luz y conducía directo a la cocina, un comedor que estaba al ingresar por la puerta de madera, al girar la cabeza hacia el lado derecho encontrabas un arco que dividía y daba paso a la cocina, una estufa blanca de la década de los 50´s se postraba en el centro, no cabe duda que sus hornillas fueron cómplices de miles de preparaciones, Chelita siempre elegia la silla dando la espalda a la estufa, sitio estratégico para saber quién entraba o salía. Ella ayudando a limpiar unas flores de calabaza para hacer unas quesadillas fritas, desmenuzando una faldita de res para el salpicón, espulgando el frijol o simple mente contemplando la mañana, tiempo justo para iniciar las labores para la comida y no se diga si fuera algún cumpleaños o celebración, porque apremiaban las labores, se alistaba el recaudo y se ponían a cocer pollos y guajolotes, ya que sus jugos confeccionarían el caldo para moler y guisar la salsa del plato estelar de la familia.

La adopción no tardo mucho, su trato hacia mí siempre el trato fue amoroso y lleno de detalles, esas pequeñas expresiones de sentimientos se tangibilizaban en bocados, platillos o antojos para todos.

La mejor manera de hacerla feliz era tener a su familia reunida y tener que juntar la mesa de la cocina con la del comedor para sentarnos todos.

El repertorio de recetas era abundante, más de 65 años cocinando, al haber sido la mayor de 6 hermanos la responsabilidad se compartía junto con su mama, al apoyar en los deberes de la casa y la tienda, Como bien Don Santos Mercado podía enviarla a la ciudad de México a pagar las cuentas en el nuevo mundo o bien hacer de las recetas más especiales heredada de la abuela Eliza una receta de mole verde, este platillo, una receta que me contaba su hija y no dudamos que se extensa por al menos otras 2 generaciones de forma ascendente, entre charlas y tertulias recordaba el día de su boda en que llovió y el camino hacia el rancho donde seria la fiesta estaba intransitable, así que afuera de la iglesia un sequito de carretas esperaban para poder llevar a los invitados, se ofrecieron tamales, mole rojo pero sin duda el más esperado era el verde porque lo preparo Joaquinita, su mamá, ni rayos ni centellas opacaron el inmaculado sabor de esta receta que ha permanecido inmutable y por ende los sabores se han mantenido inalterables, al igual que en esos tiempos los vegetales se obtenían de las milpas Ixtlahuaquenses al igual que el día de hoy permitiendo de una manera muy romántica el poder recrear la esencia de esas personas al compartir su legado a través de esta preparación.

Al descubrir esta receta de la cual platicaba y elaboraba con la maestría de toda de una vida y un paladar de recuerdos podía notar hasta la última sutileza en la falta de algún ingrediente, condimento o cocción. El dar por hecho que siempre se contaran con esos momentos nubla la mirada para comprender que somos un capítulo más en el tiempo y al no resguardar esas preparaciones corren el riesgo de extinguirse, caso de esta preparación que se creyó perdida ya que las cantidades y exactitud del proceso no se tenía, pero uniendo los eslabones entre la memoria y la palabra escrita se enlazan la historia y el saber para poder reconstruirlo. En abril del 2023 se recupera un recetario, que data de los años 70´s y entre postres, tamales y sopas en su página 57 aparece el tan anhelado Mole verde de Chelita.

57

Mole Verde (chelita)

Ingredientes:

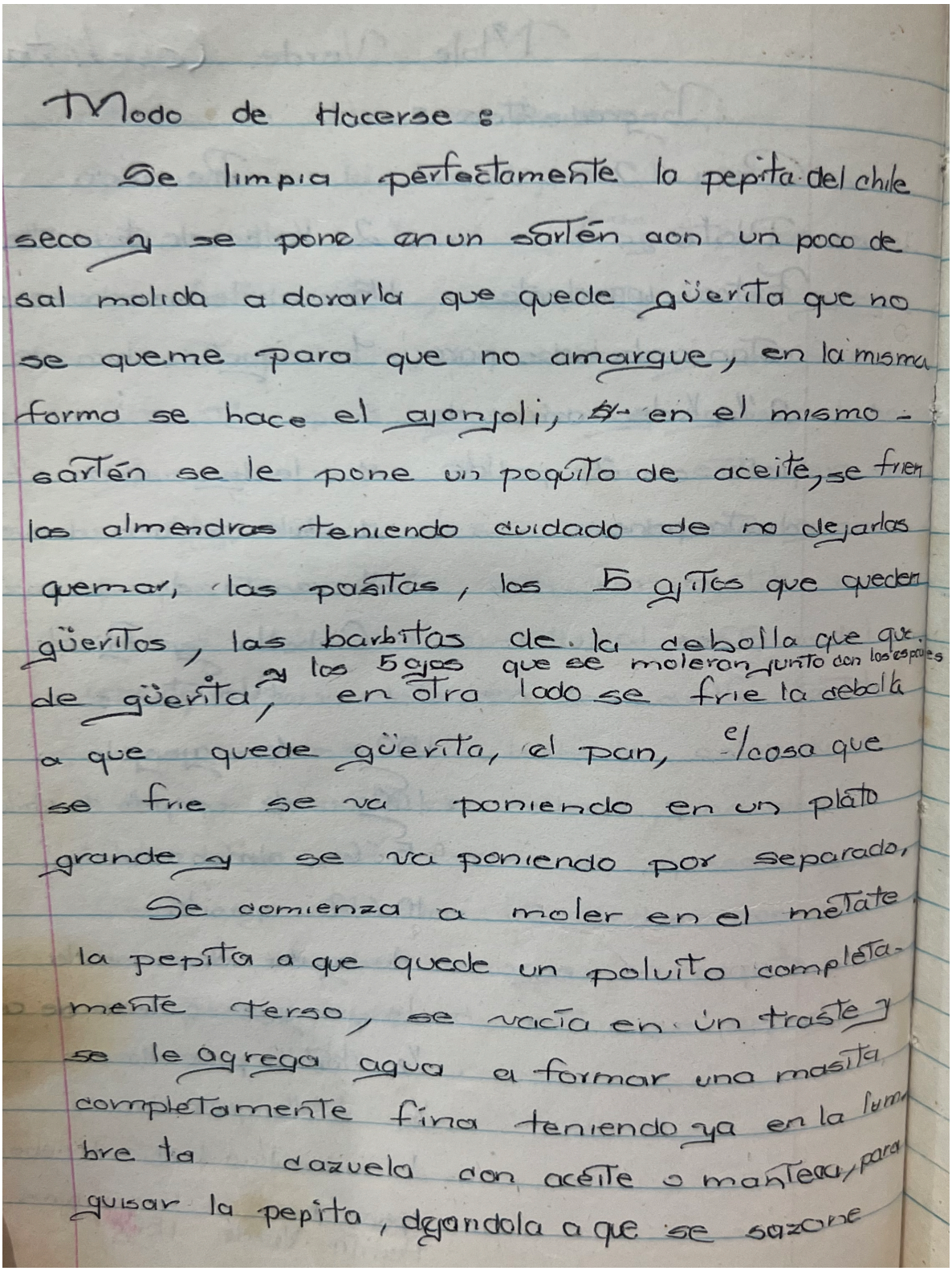
Para 2 pollos.

Nota:
Estos ingredientes estan calculados para 2 ½ K de carne de pollo o 2 pollas destazados.

Recaudo
2 Kilos de tomate.
15 chilesverdes o al gusto
1 manojo chico de cilantro
" " " " perejil
1 lechuga chica o ½ grande
1 chile pablano desvenado
1 ramita de hepazote.

Cebolla y Ajo.

Abarrotes:
150g de ajonjoli.
100g de pepita de chile seco
5 ó 6 almendras
10 ó 12 pasitas
1 rajita de canela
lo que agoe 3 dedos de anis.
½ tortilla para dorar
½ bolillo para dorar
1 cabecita o barbitas de cebolla para dorar. 5 o 3 ajos.
Pepita Verde 150g:



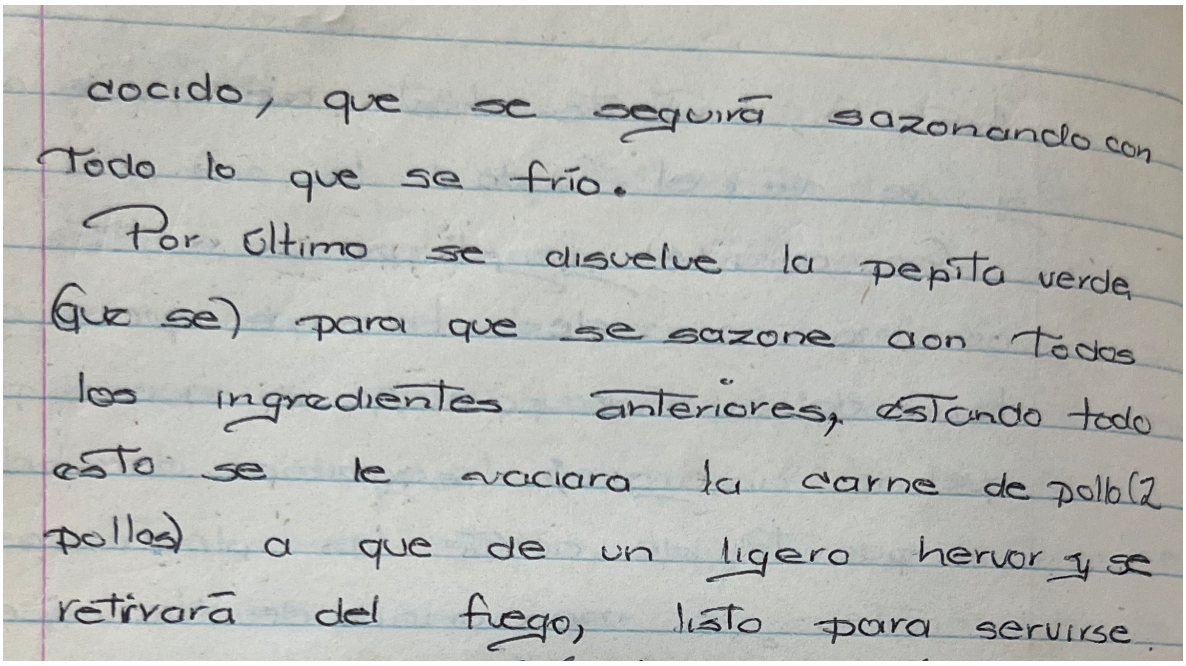
Modo de Hacerse:

Se limpia perfectamente la pepita del chile seco y se pone en un sartén con un poco de sal molida a dorarla que quede güerita que no se queme para que no amargue, en la misma forma se hace el ajonjolí, en el mismo sartén se le pone un poquito de aceite, se fríen las almendras teniendo cuidado de no dejarlas quemar, las pasitas, los 5 ajitos que queden güeritos, las barbitas de la cebolla que que de güerita, y los 5 ajos que se molieron junto con los especies en otra lado se fríe la cebolla a que quede güerita, el pan, c/cosa que se fríe se va poniendo en un plato grande y se va poniendo por separado,

Se comienza a moler en el metate la pepita a que quede un poluito completamente terso, se vacía en un traste y se le agrega agua a formar una masita completamente fina teniendo ya en la lumbre la cazuela con aceite o manteca, para guisar la pepita, dejandola a que se sazone

bastante, bastante, hasta que quede chinito y se vea el fondo de la cazuela.

Se dora el ajonjolí en un sartén seco con una poca de sal a que quede güerito teniendo cuidado que no se queme para que no amargue; seguimos dorando con un poquito de aceite las almendras etc todo lo antes ya mencionado de las especies moliendo esto también en el mètate agregandole unas 2 o 3 pimentitas, 2 o 3 clavitos; Molido todo esto se agrega primero el ajonjolí junto con la pepita a que se sazone, enseguida las especies, el tomate, chiles, lechuga, Chile poblano, perejil, cilantro, cebolla se pueden ir moliendo en la licuadora o en el mètate si lo desean y se agregan en la cazuela con lo que ya se frio a modo de que se sazone todo esto perfectamente, despues se le agregó un poco de caldo del pollo que ya debe de estar


cocido, que se seguirá sazonando con todo lo que se frio.

Por ultimo se disuelve la pepita verde (que se) para que se sazone con todos los ingredientes anteriores, estando todo esto se le vaciara la carne de pollo(2 pollos) a que de un ligero hervor y se retirará del fuego, listo para servirse.

Uno de los elementos más importantes de la cocina son aquellos objetos que nos permiten recrearla, se podrá contar con el espacio, los utensilios, pero si se adolece de las fórmulas los demás elementos se inactivan automáticamente. Por ello estos documentos inanimados cobran sentido a través de las ideas, los conceptos y los procesos que contienen, elementos plasmados en un periodo y contexto propio, en el cual cada generación va perfeccionando y heredando la memoria. Apto para fungir como una representación que integra el gusto e identifica claramente en una línea temporal a sus artífices.

Se demuestra que el tiempo se vuelve una constante, aunque la persona no se encuentre físicamente o haya trascendido a otro plano metafísico se recrea su esencia y presencia al extraer de la memoria colectiva los planos culinarios para la preparación.

Una salsa más, pero todo cobra sentido al reproducirla y saber muy bien su historia, las palabras, la narrativa a tras de ella y la cantidad de festejos que se alagaron con su sabor se hace presente. El pasado se pálpala y se recrea, sus

personas y su esencia se vuelve tangible, una forma muy poética pero que dentro de la psicología social es sumamente significativa.

Chelita, siempre preocupada por procurar dos cosas en su casa, el amor y siempre una buena comida, dejaba de encomienda a Tere su hija menor el que la apoyara para idear la comida, con u presupuesto de 20 pesos en la década de los setentas y con 12 años el repertorio siempre apuntaba hacia las albóndigas, en la casa Valdés Mercado se cocinaba todo en verde, una base llena de sabor que tanto a Don Felipe, esposo de Chelita, Mary, Ma. de los Ángeles, Martha, Juanito, y Migue hermanos de Tere proveía para su llegada del trabajo o escuela.



Fotografía 14 Mary, Tere, Ely, May, ---, Martha, Lupita y Ma. de los Ángeles junto a Chelita. Álbum familiar. 10 de mayo de 2014.

J - ¿Quién le enseño a preparar las Albóndigas?

T – Mi mami, (Chelita). Dejaba de encargo que se comprara, leche, pan, recaudo, carne, y se hiciera la comida y a parte tenía que regresar cambio. Lo más conveniente siempre fueron las albóndigas en verde, dependía de la hora que se empezaran hacer, quedaba una salsa verde casi cruda (risas) o bien un molito muy ligero que se hacía con chile jalapeño o si teníamos un poquito de

manzano que crecía en la jardinera, cebolla, ajo, cilantro, lechuguita, pepitas tostadas y tomate manzano.

J - ¿El tomate manzano verde?

T- ¡No! ese es muy acido, tiene que ser del cocidito, el amarillo.

J - ¿Qué carne ocupaba Chelita para las albóndigas?

T- Mi mami siempre ocupaba carne de res, pedía su molida de aguayón, la picaba y la llegaba a moler en su molino o bien le ayudaban a pasarlo por el metate, siempre que las hacían ahí quedaban más ricas.

J - ¿Qué condimentos se le colocaban a las albóndigas?
T- Un clavito de olor, unas pimientas y sal, se cocía un poquito de arroz para pegar la carne y no podía faltar el huevito duro al centro de la albóndiga.

J - ¿Cómo se cocían?, ¿Se colocaban en el mole?
T- No, Mi mama siempre las cocía por aparte, se colocaban en agua con ajo, sal y cebolla y ahí se les daba la primera pasada a las albóndigas, se les quitaba la espuma para dejar limpio el caldo y con ese se molían los tomates.



Fotografía 15 Molienda de carne para albóndigas en metate. abril 2023

J -¿Y el molito como se preparaba?

T.- Se tostaba un poquito de pepita, no se le ponía mucha y tres pimientas. En una cacerola a fuego bajo se ponía un kilo de tomate manzano, media cebolla y

2 dientes de ajo, se hierbe la lechuga, el chile sin semillas. Se muele todo. En una cazuela se pone aceite y una hojita de cebolla para que tome sabor, pero mi mami decía que era para saber si ya estaba en su punto el aceite y no quedara con ojitos (las gotas de aceite). Se vacía la salsa y se sazonan con sal y un florete de cilantro. Se le va integrando un poco de caldo donde se cocieron las albóndigas y cuando está en su punto se sumergen para que tomen sabor.

J – manos a la obra y a empezar a moler la carne.



Fotografía 17 Sazón de albóndigas en mole verde. Elaboración propia. abril 2023



Fotografía 16 Albóndigas en mole verde. Elaboración propia abril 2023.



Fotografía 14 Albóndigas con brotes. Elaboración propia mayo 2023



Fotografía 15 Albóndiga con mole verde y vegetales de milpa. Elaboración propia. mayo 2023



Fotografía 16 Montaje de albóndiga con mole verde y vegetales de milpa. Elaboración propia. mayo 2023

3.6.3 La Historia de Francisca “ Tía Pachita”

Cocinera Patronal

¿Podemos vivir sin Aire?, ¡Por supuesto que no!
¿Podrías decir que viste el amanecer sin sentir el sol acariciando tu cara?, ¡Pues no verdad! La vida seria gris y sin sentido.
Igual que una fiesta sin “mole”. Eso ni Dios lo permitiría.

Memoria de Francisca Lavanderos Camacho.
Cocinera patronal.
(1915-1998)



Fotografía 18 Francisca Lavanderos Camacho. Álbum familiar. junio 2023.

El panorama general de la cocina mexicana y en particular una preparación tan importante como es el “Mole” un constructo implica el conocimiento del entrono para obtener de él los recursos para su elaboración, la carga simbólica y ritual que lo diferencian de otros, desde un nivel familiar hasta uno regional.

El papel que juegan estos oficios aún vigentes es fundamental para el mantenimiento de la tradicionalidad de la cocina. Las mujeres que han formado el carácter del gusto y la cotidianeidad en el uso de ciertas recetas en fechas y celebraciones conjugan los elementos para integrar el folclore y goce de la ocasión. Es aquella pieza en el engranaje que permite cerrar el ciclo, el cual se ha de repetir y solo queda esperar para que este llegue.

El estrechar el conocimiento con el cual se han elaborado los moles de Ixtlahuaca de Rayón y sus antecedentes generacionales a través de los recetarios vivos, personas que en sus memorias cuentan un cumulo de recuerdos sabores y saberes construyendo un micro patrimonio familiar que en su conjunto es una expresión de una sociedad particular corriendo el riesgo de no oponer más resistencia y disolverse sin continuar con un legado a través del relevo generacional, ya sea por apatía, migración, cambio de roles o una transculturización mediática.



Fotografía 19 Delia Juárez Lavanderos (hija de Pachita) álbum familiar. Junio 2023.

Es por ello por lo que los eslabones generacionales que se deben de afianzar deben de romper todas estar barreras en este caso se introdujo en la memoria de María del Roció González Juarez, Hija de Delia Juarez Lavanderos, Hija de Francisca Lavanderos Camacho. Hija de Antonia Camacho, oriunda de la Conchita, Municipio de Ixtlahuaca, posteriormente al casarse migrara a San

Lorenzo Cuauhtenco, Municipio de Calimaya, pero el acervo de recetas y su identidad la adquiere en la llanura.

Francisca falleció en el año de 1998, en el año 2022 se encontró su libreta de apuntes, donde aparecen recetas de tamales, guisos y moles, Un documento en donde se detallan los pedidos de las personas que recurrían a ella para hacer la comida para fiestas civiles o religiosas, este documento es un enser de cocina clave que hace que la memoria, los recuerdos y las recetas se trasladen en el tiempo, una comunicación no lineal, un sentido transeccional que se recrea en el presente y esta es su historia.

Roció, nieta de doña Pachita fue aquella niña en la cual depositaria sus conocimientos y el amor que tenía por la cocina. Relata la cantidad de personas que iban a verla para pedirle un mole para 20 personas, o algunos padrinos que tenían que cumplir para 200 o mayordomos para más de 1000 almas. La carencia de utensilios de cocina, estufas y licuadoras industriales las solventaba con ingenio y creatividad al colocar una fila de anafres y tabiques para ahí asentar las cazuelas, algunos brazuelos y olotes que encendían el fuego para guisaría las pastas y otros para hervir los chiles. Ollas en la que depositaba pollos, guajolotes gallinas o conejos pendiendo del mole en turno. Pocas personas eran quien le podían ayudar, solo aquellas que se sometían a su carácter y obediencia tendrían el gusto de cocinar junto a ella.



Fotografía 20 Roció González Juárez a los 12 años. álbum familiar. Junio 2023.

J - ¿A los cuantos años empezaste a cocinar con Pachita?

R – Desde muy pequeña, mi mamá (Delia) nos encargaba con ella, mis hermanas tenían otros intereses, Claudia estaba todo el día con mi Abuelito José (esposo de Pachita) y yo pues con mi abuelita, tenía 10 años cuando empecé a cocinar con sus instrucciones, pero a los 12 ya le ayudaba en todo lo que necesitara, si se tenía que llevar a moler chile al molino porque el metate ya no daba marcha (risas) y menos nuestras espaldas, muy inteligente mi abuelita siempre buscaba algún ahijado de molino, para que la comadre le moliera rápido sin hacer fila, solo con pronunciar que me mandaba “Tía Pachita” se recorrían los turnos y empezaban a girar las piedras que triturarían la mezcla que preparamos.

J - ¿Cuántos años estuviste junto a ella cocinando?

R - No menos de 25 años, después de que enfermo era difícil cumplir con todos los pedidos que tenía y como no le gustaba que nadie más se metiera a la cocina, se complicaba el ir a comprar, moler y guisar. Cuando perdió su pierna no solo fue una extremidad, fue el perder algo que amaba hacer, como podía se acomodaba en su silla de ruedas y dirigía con mano firme, era lo que la levantaba cada día.



Fotografía 21 Francisca Lavanderos haciendo el "mole estilo Pachita" 1972. Álbum familiar. Junio 2023

J - ¿Te volviste su apoyo absoluto?

R – Si, era su confidente, ayudante y amiga. Escribía todas las recetas que hacía, le ayudaba con los pedidos, con las entregas, era difícil porque tenía que ir a la escuela, solo esperaba las vacaciones para poder

estar con ella todo el día, la cocina nos unió mucho, es difícil explicar el vínculo que se crean entre anécdotas que te iba contando mientras pelábamos los tomates o tostábamos el ajonjolí, su primer amor, sus miedos, lo que la hacía feliz.

J – ¿Te contó como aprendió a cocinar y a los cuantos años empezó?

R – Pachita literalmente nació en la cocina, su mama Antonia la pario junto al fogón, muchos adjudicaron su buen sazón a este acontecimiento, desde los 5 años ya hacia las tortillas y preparaba los tamales. Tenía que ayudar en la cocina porque su hermana perdió un brazo y su mamá quedo muy mal después de que les dispararon en la cara durante la revolución, el abuelo perdió muchas tierras, pero jamás dejo de creer en la virgen del Brezo y la Inmaculada Concepción, les mando hacer una capilla, y cada 8 de diciembre les preparaba su mole rojo, por esas razones ella asumió el cargo de cocinera de la casa.

R - Y no tardó mucho en dispersarse el rumor que cocinaba muy bien. A los 13 años me contaba que le hicieron su primer pedido para la boda de una prima, tamales de sal y mole rojo una versión del mole poblano, pero con algunas modificaciones, no le colocaba plátano porque no le gustaba y hacia un té con anís para darle mucho más aroma.

J - ¿Esta receta de quien la aprendió? ¿de su mamá?

R – No, es una receta muy suya, la original era de su abuela, y su mama así la hacía, pero ella hizo algunos cambios, que le agradaron mucho a su papá (Manuel) y a quien invitara a comer. Este mole lo ponían como salsa de mesa, todos los días había, acompañaba a un huevo estrelladlo, al arroz o bien con una simple tortilla.

J - ¿Tienes la receta?

R- Si, la libreta que escribí junto con ella y estaba perdida, pero la encontré el año pasado. Muchas recetas estaban muy dañadas, pero las estoy recuperando poco a poco.

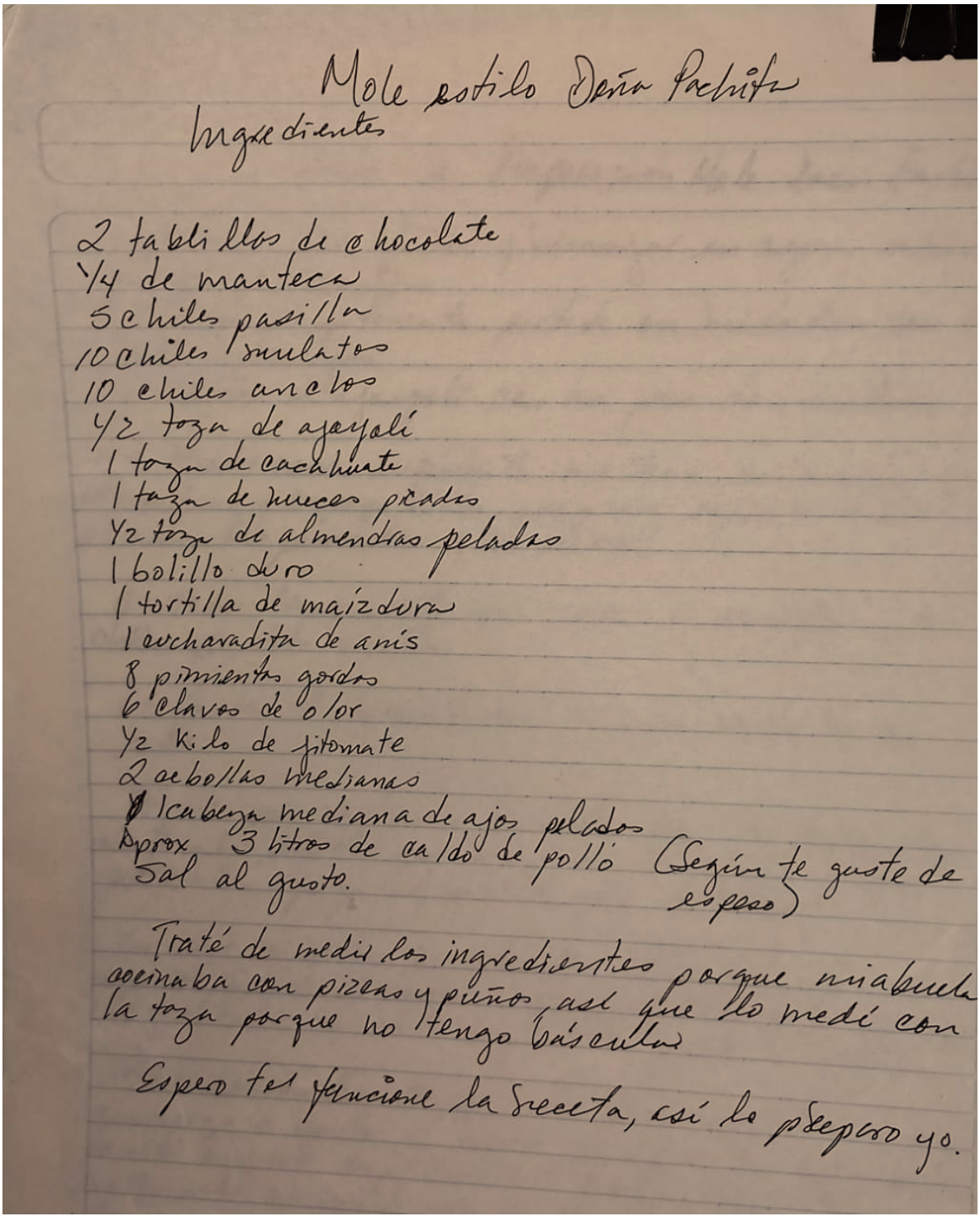
J - ¿Qué sentiste cuando la perdiste y ahora que la recuperaste?

R- Se me partió el corazón, fue una sensación de haberte quedado sola en el parque, sentía una ausencia, no dormía pensando en donde estaría y sentía que había perdido a Pachita o la había dejado abandonada.

R - Al estar buscando unos papeles en casa de mi mamá (Delia), en el librero que está a un costado del sillón de mi abuelito, ahí estaba. No paraba de llorar, sentía que había ganado la lotería, llego una patrulla porque pensaban que estaban golpeando a alguien por los gritos, solo decía “Aquí estas Pachita aquí estas” abrazar esa libreta era recuperar cada instante que estuve junto a ella, todos los momentos buenos que vivimos ahí se encontraban.

J - ¿Qué significaría compartir esta receta conmigo?

R – Es compartir un una gran parte de mi corazón, evocar a Pachita cada vez que leas la receta y sentir su presencia cuando lo prepares.



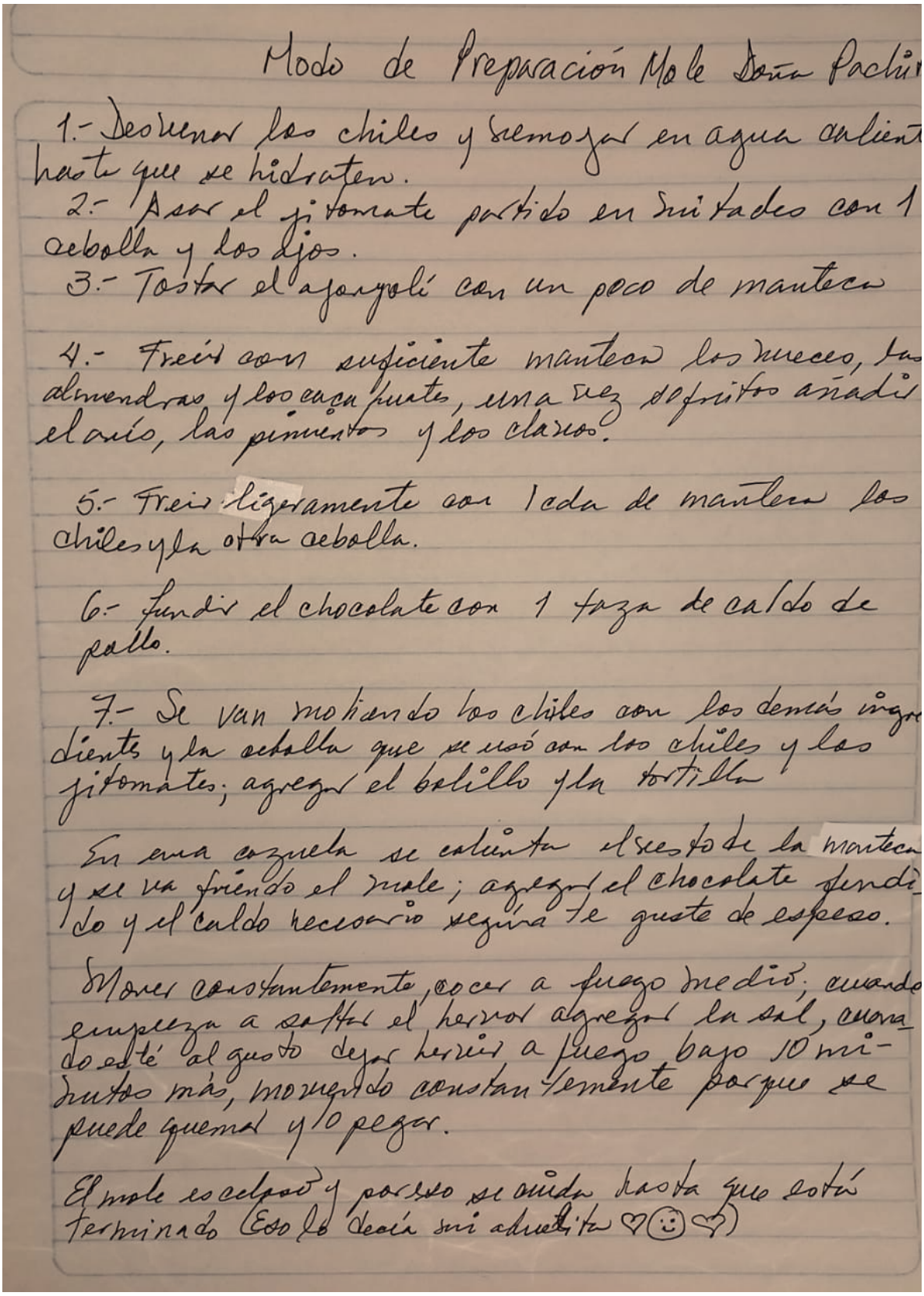
Mole estilo Doña Pachita

Ingredientes

2 tabli llos de chocolate
1/4 de manteca
5 chiles pasilla
10 chiles mulatos
10 chiles anchos
1/2 taza de ajonjolí
1 taza de cacahuate
1 taza de nueces pícadas
1/2 taza de almendras peladas
1 bolillo duro
1 tortilla de maíz dura
1 cucharadita de anís
8 pimientas gordas
6 clavos de olor
1/2 kilo de jitomate
2 cebollas medianas
1 cabeza mediana de ajos pelados
Aprox. 3 litros de caldo de pollo (Según te guste de espeso)
Sal al gusto.

Traté de medir los ingredientes porque mi abuela cocinaba con pizcas y puños, así que lo medí con la taza porque no tengo báscula.

Espero te funcione la receta, así lo preparo yo.



Modo de Preparación Mole Doña Pachi

1.- Desvenar los chiles y remojar en agua caliente hasta que se hidraten.

2.- Asar el jitomate partido en mitades con 1 cebolla y los ajos.

3.- Tostar el ajonjolí con un poco de manteca

4.- Freír con suficiente manteca los mecos, las almendras y los cacahuates, una vez dorditos añadir el anís, las pimientas y los clavos.

5.- Freir ligeramente con 1 cda de manteca los chiles y la otra cebolla.

6.- Fundir el chocolate con 1 taza de caldo de pollo.

7.- Se van moliendo los chiles con los demás ingredientes y la cebolla que se usó con los chiles y los jitomates; agregar el bolillo y la tortilla

En una cazuela se calienta el resto de la manteca y se va friendo el mole; agregar el chocolate fundido y el caldo necesario según se guste de espeso.

Mover constantemente, cocer a fuego medio; cuando empieza a soltar el hervor agregar la sal, cuando ya esté al gusto dejar hervir a fuego bajo 10 minutos más, moviendo constantemente porque se puede quemar y/o pegar.

El mole es celoso y por eso se cuida hasta que está terminado (Eso le decía su abuelita ♡☺♡)

J - ¿Cuál era el mole que más preparaba?

R - Dependía mucho de la ocasión y de las fechas, para febrero prepara mole rojo con tamales, y también en diciembre, en mayo le pedían encacahuatado, en agosto todos buscaban el mole de “Tía Pachita” porque el diez de agosto es el día de San Lorenzo, todos iban a cantarle las mañanitas a partir de las cinco de la mañana, la misa comenzaba en punto de las siete y al terminar se hacha el compromiso de ir visitar a todos los familiares en el pueblo y pasar a “echar taco” y llevar “itacate”. La ronda iniciaba desde la una de la tarde y terminaban pasadas las diez de la noche. De tanto taco que se juntaba tenías mole para comer un mes. Mi abuelita hacia 4 cazuelas y cocía más de 40 pollos.

J - ¿Qué mole preparaba en septiembre? ¿No acostumbraban pozole?

R - En septiembre preparaba un mole muy curioso, era un mole de panza de res este lo vendía muy bien para el 16 de septiembre.

J - ¿Eso no es una pancita o menudo?

R- No, el proceso es igual al de un mole, se limpian lo chiles, se tuestan y se muelen el metate, debe de quedar martajadito.

J - ¿Qué chiles ocupaban?

R - El principal era el chilaca ancha, un poquito de chilaca delgada y chile de árbol debía quedar picoso.

J -Ya comprendo porque lo vendía el 16 de septiembre, para curar la resaca del que dejaba el 15.

R- Si, se lo encargaban para almuerzos del 16.

Redireccionamiento de la entrevista.

J- ¿Qué otros ingredientes llevaban el mole de panza?

R- Solo se podía hacer en estas épocas porque cosechaba maíz cacahuacintle y algunos xilotes, unos elotitos tiernos. Con los chiles preparaba un adobo y lo condimentaba con comino, orégano, laurel, ajo y cebolla. Todo lo ponía a hervir y lo molía junto con jitomate y lo espesaba con un poquito de masa.

R- La panza la lavaba con cal, eso no me agradaba mucho pero lo tenía que hacer, ponía una tina junto a la pileta y parecía que se me iba medio día solo en tallar un pedacito para que quedara blanco, después la ponía a cocer con ajo, cebolla, epazote y un buen puño de sal, la olla se ponía en el anafre con el asiento de la madera, nunca cocinaba con flamas, siempre con brasa, yo creo que eso le daba a todo un mejor sabor, nunca apresuraba las cosas, siempre le daba su tiempo a todo, no importaba si teníamos que despertar a las cuatro de la mañana, siempre estaba listo a la hora que acordaba.



Fotografía 22. Mole de panza. Elaboración propia. junio 2023

J - ¿Qué partes de la panza ocupaba?

R- De todo, cacarizo, callo, cuajo, y el libro, también le encargaban unas patitas de res, y era otra misión para que quedaran bien limpias.

J - ¿Con que acompañaban el mole de panza?

R- Un poquito de cebolla picada, venitas de chile y con birote con crema o con algunas tortillas de mano.

J - ¿Mencionabas un encacahuatado? ¿Ese es otro mole?

R – Si, mi bisabuela Tonchi (Antonia) guisaba muy rico y aprendió hacer muchos platillos como el almendrado, pero a falta de almendras le ponía cacahuate y quedaba delicioso. Así que aquí tenemos dos recetas en una. Los chiles que se ocupan son los mismos que en el mole de panza, se fríen junto con ajonjolí y cacahuate o almendras tiene que ser una u otra, lleva más especias, anís, canela, pimienta, comino y se hace con pechuga de pollo, si era para la casa y si era para pedido era un pollo completo, queda de un color anaranjado como los ladrillos que había en los obradores de sus primos.

J - ¿Y para ti cual era el mole más rico?

R – Yo creo que el mole prensado, es un sabor único y muy especial.

J - ¿Tienes buenos recuerdos con él?

R – Si, recuerdo que fue el primer mole que aprendí hacer, me contaba mi abuelita que antes de casarse su mamá cuando no tenía para comprar carne pedía el asiento del caso donde freían el chicharrón, las morusas, esa carnita que se desprende del

cuero y se va dorando hasta el fondo, es algo corrioso, pero decía que cuando aflojaba estaba listo el mole.

J – ¿Y los sigues preparando?

R – Desafortunadamente no tanto como yo quisiera, la edad ya no me permite comer muchas cosas, y en verdad extraño almorzar un rico mole prensado.

J – ¿Cómo preparaba el mole prensado Pachita?

R – Ella le daba su estilo a todo lo que preparaba, algunas veces no salía como pensaba, pero cuando daba al clavo, era único. Al mole prensado le agrego costillas de puerco fritas.

R - Para un kilo de carne utilizaba un cuarto de chicharrón prensado o morositas, un kilo y medio de tomate verde, 50 gramos de pepita de calabaza, 100 gramos de cacahuate, 100 gramos de ajonjolí, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, 3 chiles poblanos, un puño de pasitas blancas, un chile manzano sin semillas, un manojito de cilantro criollo, una lechuga orejona pequeña, porque es más dulce, una buena rama de epazote, una rajita de canela, 4 pimentas, media cucharada de anís y 1 clavo de olor, un bolillito y una tortilla.

R - Se debe de freír todo por separado, darle su tiempo y su espacio, la pepita, el cacahuate, el ajonjolí y las pasitas. Después el pan y por último el bolillo. Lo pasaba muy bien por el metate y lo devolvía a la cazuela para volver a freírlo.

Las especias las ponía en media taza de agua para hacer un té. Decía que era digestivo. Hervia el tomate, la cebolla el ajo y los chiles. Los molía y se lo agregaba a las semillas hasta que hubieran soltado su propio aceite. Movía con mucha paciencia en el sentido siempre de las manecillas del reloj.

En otra cazuela freía la costilla y le ponía agua ajo, cebolla y sal, ahí se quedaba hasta estuviera muy bien cocida y el huesito se saliera. O bien se puede ahora ocupar una olla de presión. Cuando el mole estaba cocido y bien sazonado le



Fotografía 24 Mole Prensado, base para guisar. Elaboración propia junio 2023



Fotografía 23 Mole prensado. Elaboración propia. junio 2023

colocaba el chicharrón y después las costillas, dejaba que tomara el ultimo hervor y estaba listo para servirse.

J - Mencionas mucho el mole rojo, Chio.

R.- Si, por costumbre era el que preparaba la bisabuela Tonchi, era un mole que de cariño le decía de cajón, muy especial ya que su mamá le había enseñado hacerlo, mi abuelita pachita lo preparaba seguido, pero el que gustaba más era el que hacía a su estilo, sin plátano ni pan de dulce.

J – ¿Y te acuerdas de la receta del mole rojo?

R – Si, es muy peculiar porque las medidas que se utilizaban eran en base a cajones, puños, y manojos

J – ¿Cajones?

R - Es más pequeño que el cuarterón seria como el equivalente a tres cuartos de kilo, el manojo era de tu dedo índice al pulgar lo que agarre y los puños es hacer conchita la palma de la mano y lo que le quepa.

R- La receta es para 50 personas y 6 pollos.

R- Lleva, un cajón de chile mulato, medio cajón de chile ancho, medio cajón de chile pasilla. Dos cajones de jitomate, dos cebollas medianas, ocho ajos, un plátano macho, dos panes de dulce, un bolillo, diez tortillas, medio cajón de cacahuate, medio cajón de nuez, un puño de ajonjolí, un puño de pasitas, una cucharada de anís estrella, una cucharada de pimienta, una raja larga de canela, pizca de tomillo seco, cinco hojas de laurel, cinco litros de caldo de pollo y tres tablillas de chocolate del mayordomo. Azúcar y sal si fuera necesario.

R- Lo primero que entra a fuego son los pollos con suficiente agua, cebolla, ajo, hierbas de olor, pimenta gorda y cilantro. Se van tostando los chiles ya sin semilla y se ponen a remojar en agua caliente con piloncillo y un poquito de vinagre, esto es para que no piquen. Se fríen con un poquito de aceite o manteca, la bisabuela si la ocupaba mucho pero mi abuelita no le gustaba, se empieza con las semillas, después el pan y por ultimo las especias. Se va moliendo en el metate empezando por lo más seco, que serían las semillas y especias, después el pan y el chile, por último, el jitomate la cebolla y los ajos.

R- En una cazuela se fríe la pasta de semillas, después se agrega el chile y por último el jitomate, se va meneando para un solo lado y una vez que esté integrado se le da consistencia con el caldo, después se le incorpora el chocolate y termina con la sal. Se acompaña con tamal y pollo.



Fotografía 25 Mole rojo y masa para tamales. junio 2023

Otra forma que tenía pachita para espesar el mole rojo era poniéndole polvo de palomitas, las cocía en una olla y las pasaba por el metate, la cernía para quitarle el gabazo y le daba un toque muy rico, diferente a la masa o a la tortilla, pero al fin y al acabo era maíz.

J - ¿Entonces tenía diferentes formas de espesar los moles?

R- Si, desde polvo de palomitas, tortilla y pan frito, masa diluida en caldo o agua, y recuerdo que una vez molió, granos de maíz cacahuazintle.

3.6.4 La Historia de Barbara Montiel Dávila " Barbarita"

Cocinera Tradicional

"Cada vez que preparo mole, recuerdo a todos los seres queridos que tengo, estén vivos o no, es sentir su espíritu junto a mí, me motivan, me impulsan a ser hacen ser una mejor mujer."



Fotografía 19 Barbara Montiel guisando pipián rojo ixtlahuaquense. Elaboración propia. Abril 2023

Uno pone y Dios dispone, una frase que Baratita me compartió sonriente ese domingo donde transmitió su memoria, sus recuerdos, su esencia. - Tu podrás tener todo planeado pero la hoja del árbol no se mueve sin la voluntad de nuestro creador.

Cocinera tradicional, ama de casa, madre, y emprendedora, una persona excepcional, dentro del repertorio de sus grandes talentos aparte de cocinar es hacerte sentirte parte de su familia.

La cita fue en punto de las 9:00 de la mañana, te recibe con un abrazo caluroso y un té de cedrón, una hoja tan particular por su sabor cítrico y especiado empezó a acomodar el recaudo y disponer los ingredientes de las recetas que se irían a preparar.

J - ¿Barbarita, porque haces lo que haces?

B – (Risas) por que no quedo de otra.

J – ¿A caso no siempre fuiste cocinera?

B – Uno de los momentos más difíciles fue cuando mi esposo falleció, el entender los designios que tenía Dios no fue fácil, el quedarme con mi hijo y conciliar su ausencia con la incertidumbre del futuro era muy complicado.

B – Entre a la cocina por una invitación hace más de 10 años, en un evento con la Maestra Leonor Cano, contribuyendo en una muestra de la cocina Mazahua, ahí conocí a varias compañeras, las primeras ferias o exposiciones no se acercaban mucho, pensaban que no sabía cocinar, pero era la primera a la que se le terminaba su molito, siempre me ofrecía a apoyarlas, una vez se terminaron las tortillas y una compañera a la que todavía le quedaban tres cuartos de cazuela me regalo las suyas, termine mi cazuelita y me puse a vender con ella hasta que se acabarla,

después, las otras compañeras se animaron a probar mi comida y me dijeron que si sabía cocinar y tenía buen sazón.

J – No tardaste mucho en que probaran las delicias de guisos y moles que hacías, para ser acetada en el grupo.

B – En un principio fue complicado, yo tenía que vender todo para llevar el gasto, no era una competencia, pero si existía un celo, como en todo, si descuidas tantito la cazuela y le pones atención a la olla se encela y te quema, te deja muy mareados los chiles o te deja cruda la comida.

J – ¿Te ha pasado

B – Si, claro… por eso las consiento y cuido a mis cazuelas, las curo de vez en cuando, y sé muy bien quien cuece rápido y quien es más lenta, cual se ocupará guisar o freír.



Fotografía 26 Familia de cazuelas de Barbará Montiel. Elaboración propia. Abril 2023.

J – Parece que las has humanizado, ¿y tienen nombre?

B – Si, las que no cuecen rápido son las “flojas” y las que cocinas muy bien y rápido son las “Bárbaras” (risas).

J - ¿Quién te enseño a cocinar?

B – Mi abuelita y mi mamá ellas me regalaron su recetas desde muy niña.

J – Podría decirse que de manera profesional empezaste hace 10 años, pero has cocinado toda tu vida.

B – Si, así mero.

J – Pues con razón tenían miedo tus compañeras. No sabían de los antecedentes de Barbarita.

B – (Risas), cuales antecedentes, cocinar para mí siempre ha sido un motivo de alegría, de felicidad.

J - Ese tu estado natural, yo creo firmemente que toda nuestra esencia en los alimentos que preparamos se transmite, son una extensión no solo de nosotros, de nuestros recuerdos, memorias y personas que ayudaron a construir esos deliciosos bocados que si estamos mal no saldrán como ellos quisieran.

B – Sin duda alguna. Mi abuelita no nos dejaba entrar a la cocina si estábamos enojados, serios o tristes, siempre teníamos que estar contentos, para que todo supiera más rico. Decía que imagináramos a quien se lo estábamos preparando, yo pensaba en mis papas, en mi abuelito y todo quedaba muy bien.

J - Este es un gran secreto para mejorar el sazón ¿Y recuerdas la primera vez que entraste a una cocina?

B – Sí, a pesar de que estaba muy chiquita me acuerdo muy bien, estaba mi mamá y mi abuelita, yo tendría 6 años. Me dieron un poco de masa para jugar, pero me aburrí muy rápido, así que le dije a mi mamá que quería hacer lo que ella estaba haciendo, estaba limpiando chiles para el mole, y ya te imaginaras como me ardían mis dedos, pero sabía que si me quejaba no me volverían a dejar hacer una tarea de mayor responsabilidad. Después limpié frijol y molí algunos jitomates en el metate. Cuando tenía 7 años, ya me encargaban hacer la sopa, diario la cocinaba.

J - ¿Sopita de Fideo?

B – Si, de vez en cuando, pero me gustaba ponerle mi estilo, ya sea algunas verduritas o un buen caldito siempre le agregaba algo.

J - ¿Y a los cuantos ya hacías guisos y mole?

B – Yo creo que, a partir de los 10 años ya me tenían confianza, mi abuelita y mi mamá para poder empezar a guisar yo sola. Me pusieron un día a prueba y le hice un pipián a mi papá y no le dijeron que yo lo había hecho.

J - ¿Y qué pasó?

B – Se lo termino todito. Había visto muchas veces como lo preparaban y solo observaba, ayudaba a freír y a moler, pero nunca lo había hecho yo sola, desde ese día me legaron una responsabilidad muy grande que era continuar proveyendo a la familia de una comida cotidiana, saludable y sobre todo rica.

J – ¿Todos los días estabas en la cocina?

B- No, pero cuando podía nadie me sacaba, o por lo menos ayudaba hacer tortillas o terminar de guisar algo.

J - ¿Cuál es el mole que más recuerdas?

B – Es una pregunta muy difícil, cada mole ocupa un lugar muy especial, había para toda fecha y ocasión.

J - ¿Uno que te recuerde tu niñez?

B – El mole blanco o de semilla, mi mama juntaba las semillas del chile pasilla, esas se ocupan para muchos moles; cuando no había dinero las tostaba con ajonjolí y las molía con ajo, cebolla 1 clavito y 3 pimienta, tortilla frita y lo pasaba por el metate, unas buenas tortillas, grandes de trigo y no faltaba nada más que enrollarlas.

B – Otro mole que recuerdo mucho es el de olla, lo hacia verde, blanco o rojo todo dependía de lo que encontrara en la milpa, en el mercado o en el tianguis, siempre le ponía algo diferente, si algo caracterizaba la forma de cocinar de mi mamá es que nos sorprendía que, aunque la comida fuera muy sencilla ella agregaba una verdurita, una hierba o cambiaba la carne para presentarnos siempre algo nuevo. Y creo que eso lo herede también.

J - ¿Cómo son estos moles de olla tan patrios? Verde, Blanco y Rojo.

B – El blanco se hace con pollo, flores de calabaza, granitos de elote, calabacitas y venas de chile chilaca delgada, unos honguitos de llano y se espesa con masa

B – El verde puede ser de pato o pollo, se prepara una pasta con chile poblano, chile serrano, cebolla, ajo, tortilla frita, pepita de calabaza y espinaca para que pinte, se fríe el pato y se le vacía el mole para que se vaya cociendo, después se incorpora agua, chilacayotes, y algunos quelites, verdolaguitas, o corazones y si faltara un poquito más de consistencia se le ponen tostadas quebradas.

J – Este mole no se espesa con masa, se espesa con tortillas, ¿Es correcto?

B – Si, tenemos muchos trucos para que agarre cuerpo el mole, se tuestan y se hace un polvo de tortilla.

J - ¿Y el rojo que carne lleva?

B – El rojo lleva chambarete de res, o carne para cocido, espinazo o bien patita de res si te gusta. La base es de chile guajillo, chile chipotle y un poquito de cascabel. Es picoso, pero la mezcla de estos chiles es muy rica.

J - ¿El chile chipotle es adobado o seco?

B – Del seco, se pone a remojar un poco en agua tibia y después se muele, los otros dos chiles se tienen que limpiar y se “atarantan” con mucho cuidado para que no amarguen o te vayan a ahogar.

B – Se pone a cocer la carne con sal, cebolla y unos dientes de ajo, cuando esté lista en ese caldo se agrega la salsa colada y la verdura, como ejotes, calabazas, zanahorias, flores de calabaza, elote y papa.

B – y lo más importante de cada uno es como agarra sabor y para eso se le debe de poner una hierba en especial a cada uno, el rojo lleva epazote, el verde hierbas de olor, el blanco con hierbabuena.

J - ¿Para qué ocasiones ocupaban cada mole de olla?

B – El mole blanco lo ocupamos en bautizos, el mole rojo en cumpleaños, donde tenemos muchos invitados y el verde de pato para alguna boda o para día de muertos.

J - ¿Qué fecha recuerdas mucho en donde hayas hecho mole y cual fue?

B – Yo creo que el mole verde de costilla de puerco, lo hice para los XV años de mi hermana, fue mi primer guiso grande, estaba muy nerviosa, pero tener a mi abuelita y a mi mamá me tranquilizaba, siempre preparaba para ocho, máximo diez, para los que estábamos en la casa, pero pensaba que era un regalo que les iba y eso hizo que me esmerara en prepararlo.

J ¿Podemos hacerlo?

B – Por supuesto.

Proceso de elaboración del mole verde



B- Vamos a ir friendo 2 puños de ajonjolí, un puño de semillas de chile pasilla y uno de pasas, uno por uno.

B – La pasita se fríe hasta que infle.





B – Colocamos 7 almendras y dos bolillos sin migajón.

B – Le ponemos 5 dedos de canela y 8 clavos de olor.





B – Freímos dos tortillas.



B – Atarantamos los chiles, sin dejar quemarlos, siempre se debe de limpiar el comal es muy importante que sea de barro, porque no se arrebata tanto el calor y eso le da un sabor muy especial.



B – Ponemos a calentar la cazuela con un poquito de manteca o aceite.

B – Se fríe la carne hasta que tome un color dorado.





B - Se muele las semillas en el metate.



B – Una vez molida las semillas se fríe la pasta.

B - Se muele la base verde que lleva un manojito de cilantro, dos chiles poblanos y cinco hojas de lechuga.





B – Cuando la pasta se vea cortada, esta lista, ya está cocida han soltado todo el aceite las semillas, es lo que le dará sabor al mole.

B - Así se debe de ver la pasta lista.





B – Se agrega la base verde y se va cociendo siempre hacia la derecha.

B – Se tiene que emulsionar mientras se cuece, cuando no tenga rastro de grasa en la superficie estará listo para agregar el tomate.





B – Se incorpora el tomate hervido con un poco de cebolla y ajo, se sazona y se sigue cociendo hacia la derecha.



B – Se sumerge la carne y está listo para servir.

J – Dentro de la familia de los moles encontraos a los pipianes, mencionaste uno que le preparaste a tu papá, ¿cuál fue?

B – Fue un pipián rojo, y ese se lo sigo preparando después de casi 40 años, sabe el muy bien si yo lo prepare o alguien más lo hizo.

J - ¿Lo preparas para alguna ocasión en especial?

B - Los lunes me toca ir a cuidarlos y ayudarles hacer plaza, entonces es día de pipián.

J – Al igual que los moles de olla tienes algún pipián predilecto.

B – Si, el pipián negro. Ese se hace con pierna, costilla y chamorro de puerco, se coche muy bien la carne, friéndola primero. Se hace una pasta de ajonjolí, almendras, pasas, clavo, pimenta canela, chile pasilla y mulato, debes de escoger los mas grandes y oscuros. Se fríen y atarantan un poco y se muelen. Se agrega a la cazuela la pasta, después el chile y se le da consistencia con un poquito de caldo.

B – El pipián de plaza o de los días lunes que estoy con mis papas e lleva los mismos ingredientes, solo se sustituyen los chiles negros con chile guajillo y chilaca delgada sin semillas, un puño de pepita de chile pasilla y pierna de cerdo o lomo, también puede ser piernitas con muslo.

J - ¿Cuál de los moles que preparas consideras el más picoso?

B - Yo creo que el ranchero, es un mole muy noble que se puede hacer a gusto, lleva 5 tipos de chiles, y se prepara con espinazo de puerco.

J - ¿Cuál es el recuerdo más significativo que tienes con él?

B - Bastantes, pero este fue con el mole que empecé en las muestras, es algo laborioso, pero sin duda vale la pena, no es dulce ni tampoco es mole rojo, tiene un color muy peculiar y un sabor que como van pasando los días asienta mejor.

J - ¿Todos los ingredientes los consigues aquí en Ixtlahuaca?

B.- Si, todos los productos que ocupo para la elaboración del mole son regionales, eso creo que los hace únicos.

J - ¿Qué chiles lleva el mole ranchero?

B – Para un kilo de espinazo le ponemos cuatro chiles anchos, dos mulatos, dos guajillos dos pasillas y de cinco a diez chiles de árbol, un puñito de las semillas de chiles dos hojas de laurel, dos pimientas, tres dedos de canela, tres clavos, una pizca de comino, dos jitomates, cuatro tomates amarillos grandes, dos ajos, una cebolla, dos cucharadas de ajonjolí y cuatro tortillas fritas.

J - Al parecer todo sigue el mismo método de cocción de los ingredientes, ¿Es el mismo caso para este?

B – Si, se cuece primero la carne, de preferencia a presión por 30 min. se limpian los chiles y se ponen en el comal, recuerda que debe de ser de barro, después, se fríen las semilla, las tortillas, se hierve la cebolla, ajo, tomate y jitomate. Se fríe la pasta, se le incorpora la base de chile y después los tomates molidos, se sazona y se le coloca la carne.

B – Esta receta la puedes ocupar para preparar el mole almendrado solo tienes que quitarle el chile de árbol y ponerle un cuarto de almendras y en lugar del espinazo, ocupa pollo.

J – Dentro del repertorio de moles que tienes ¿cuál sería la joya de la corona?

B – Pues podría ser el mole especial, y en verdad que es muy especial, este lo preparamos para la fiesta del pueblo, el 15 de agosto, donde la virgen María ascendió al cielo sin morir, y marca el inicio de la cosecha de nuestras milpas, desde el 15 de julio se van juntando los ingredientes por casi un mes, es un mole bastante caro por todo lo que lleva y la lista empieza con ir acumulando nuez, almendras, piñón, pasas, cacahuate, ajonjolí, lleva también chile mulato, pasilla, y un poquito de ancho, chocolate amargo en tablilla, tortilla, birote, galletas saladas y dulces plátano, manzana, durazno, jitomate, cebolla, ajo, canela, pimienta, anís, laurel, orégano, sal y azúcar. Se acompaña con guajolote. Y se hace en la víspera, de hecho, son dos moles los que hacemos en esta fecha el mole de sangre y el mole especial.

J – ¿Mole de sangre? ¿Hacen sacrificios o algo parecido? (risas)

B – Pues si, aunque no lo creas.

J - ¡Que! Ya en serio.

B – Si, es enserio; sacrificamos a los guajolotes dos días antes para que vayan aflojando, se junta su sangre y se guisa para todas las molenderas que participamos en hacer el mole.

J – ¿El mole especial es un mole comunal?

B – Si, la Sra. Rosita es de las ultimas personas que lo preparan ya casi no se acostumbra, del guajolotito aprovechamos todo, hacemos también un caldito de menudencias, porque todo lo molemos en metate y la jornada es larga.

J - ¿Cómo se prepara el mole de sangre?

Una vez que se pica el guajolote se cuelga y se le va juntando la sangre, se le pone un trapito caliente para que no se coagulé la sangre y se junta en una cacerola. Se calienta una cazuela y se pone a freír unos chiles verdes, bastante cebolla y unos dientes de ajo. Se muelen muy bruscamente, solo se les da una pasada y se regresan a la cazuela, se va agregando la sangre y hasta que agarra consistencia, se le sazona hierbabuena y sal. Se come en taquito y sabe muy parecida a la moronga, es un molito muy rápido y sencillo para agarrar fuerza en la madrugada.

J – ¿Con quién más has legado estas recetas?

B – Con quien quiera, es mi manera de dejar un pedacito de mi en este mundo, no tengo hijas para poder heredarles mis recetas, mis sobrinas les gustan la cocina, pero no tienen esa vocación para dedicarse a ella, estoy muy agradecida porque me han considerado e invitado a muchas partes para poder difundir nuestra cocina, pero más que nada me siento muy contenta de poder compartirlas contigo.

J – Hoy es un día muy especial para mí, un día de esos que te cambian la vida y estoy sumamente agradecido por poder compartirme las historias y anécdotas de cada uno de los moles que sabes hacer, es nuestra responsabilidad el que se sigan generando cadenas y vínculos temporales para que estas preparaciones sigan vigentes en un futuro muy lejano.



Fotografía 27 Presentación de moles de la memoria de Bárbara Montiel. Elaboración propia. abril 2023

Discusión
Capitulo IV: Caracterización de los moles de la llanura de Ixtlahuaca.

4.1 Apreciaciones en torno al mole.

El mole es un referente de la región de Ixtlahuaca, reside en torno al gusto y fechas su preparación, los elementos que se integran, utensilios, colores y texturas para su análisis para la caracterización será a través de una matriz donde se visualice de una manera padigmática.

La percepción de la forma de distinguir las cualidades de cada una será a través de una visión propuesta por tres ejes. La formal en donde se integrarán sus características organolépticas, del saber en donde se analizará la sintaxis o procedimientos, reglas y principios que gobiernan el mole y por último su contexto en el cual interviene la temporalidad, sus rituales, significaciones, carga y unidades generacionales y tradiciones en torno al mole.

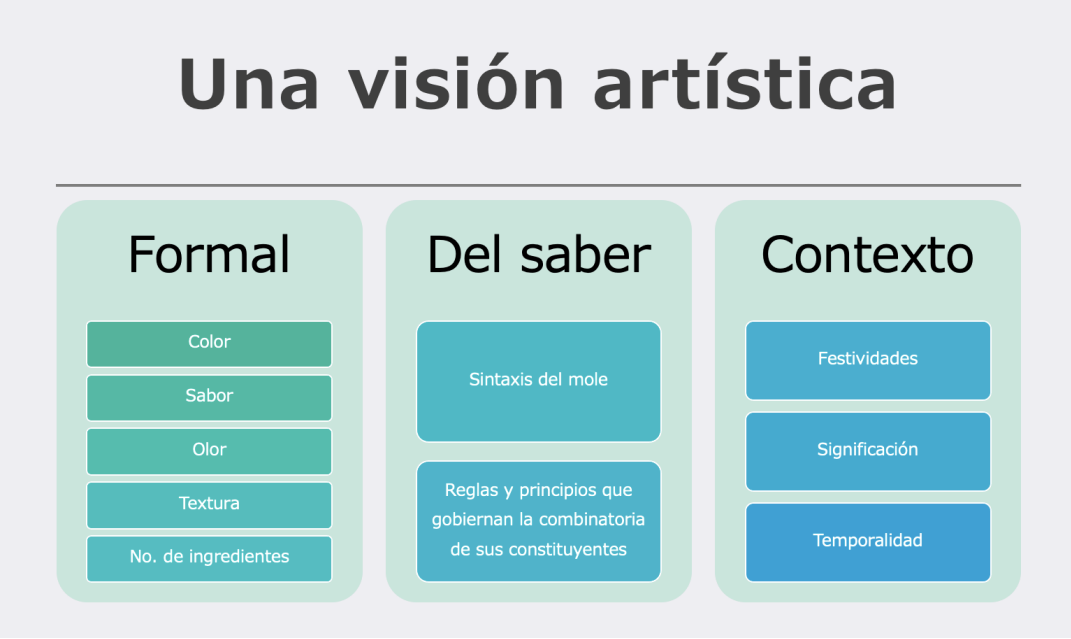
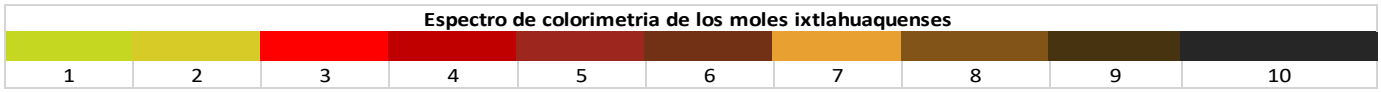


Tabla 5: Visiones de la caracterización del mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 2023

Dentro de la caracterización de los moles Ixtlahuaquenses se tomaron factores organolépticos en la cual la percepción se integra bajo una escala de Likert generando los parámetros cuantitativos para las cualidades de cada una de las preparaciones analizadas.

4.2 Caracterización formal del mole

4.2.1 Color: Los colores parten de una gama del verde claro pasando por los colores rojos, avellana, café, chocolate hasta llegar al negro tostado.



Nombre de mole	Color
Mole verde de manzana	1
Mole verde Chelita	1
Pipian verde	1
Mole verde para albondigas	2
Mole verde estilo Barbarita	2
Pipian rojo	3
Mole de panza	4
Mole de olla rojo	4
Molo encacahuatado	4
Mole rojo o de cajones	5
Mole de hongos	5
Mole ranchero	6
Mole de olla blanco	7
Mole blanco	7
Mole de palomitas	8
Mole almendrado	8
Mole de buñuelos	9
Mole especial	9
Mole estilo Pachita	9
Mole negro Ixtlahuaquense	10
Mole de olla negro	10
Mole de sangre	10
Pipian negro	10

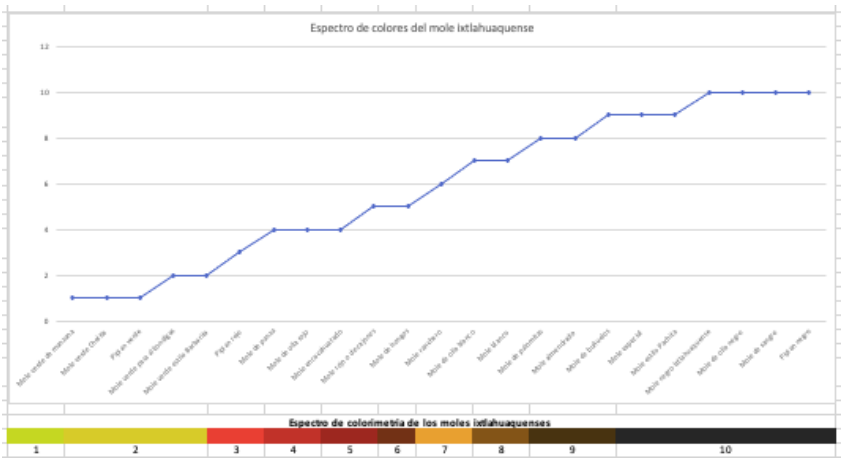


Ilustración 8 Esquema de la colorimetría de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

La escala muestra en su nivel más bajo cuatro moles de color verde ocho de colores rojizos seis de colores avellana, ocre, chocolate y se hallaron cuatro moles en una gama negra. Describiendo que sus mayor repertorio son moles rojos, después cafés y por último negros. Derivado de que los dos cuentan con cuatro menciones se toma el rango en base a su uso y cotidianeidad sino de mayor índice los verdes.

4.2.2 Sabor: Se define como “la capacidad de percibir los sabores dulce, umami, ácido, salado y amargo actuando sinérgicamente para mediar la respuestas apetito-protectora, tales como regular la ingesta de energía, sales, proteínas y determinan nuestras preferencias alimentarias” (Hernández, 2019) por ende en el gusto yace parte de nuestra memoria gustativa.

Se tomaron 10 sabores a los cuales se les asigno un valor para interpretar la estructura y perfil de los moles de Ixtlahuaquenses que van desde lo muy salado hasta lo muy amargo.

Gama de sabores de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Muy salado	Salado	Poco dulce	Dulce	Muy dulce	Poco acido	Acido	Poco Amargo	Amargo	Muy amargo

Nombre de mole	Sabor
Mole ranchero	2
Mole rojo o de cajones	2
Mole de olla blanco	2
Mole verde para albondigas	2
Mole de palomitas	3
Mole estilo Pachita	3
Mole blanco	3
Molo encacahuatado	3
Mole especial	4
Mole de buñuelos	5
Mole de panza	6
Mole de olla rojo	6
Mole verde de manzana	6
Mole verde estilo Barbarita	6
Pipian rojo	6
Pipian verde	6
Mole negro ixtlahuaquense	7
Mole verde Chelita	7
Mole almendrado	8
Mole de olla negro	8
Mole de sangre	8
Mole de hongos	8
Pipian negro	10

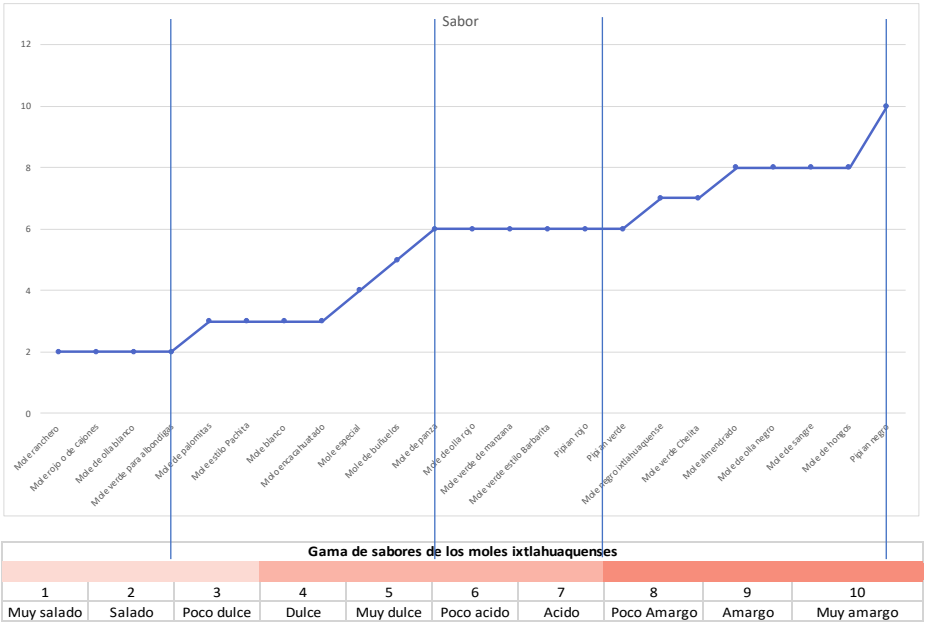


Ilustración 9 Esquematización del espectro olfativo de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia junio 2023

Los sabores presentes dentro de los moles Ixtlahuaquenses se detallan en la ilustración destacando composiciones muy peculiares como el mole de sangre donde aparecen notas ferrosas, mineralización y amargor por su combinación de fluido sanguíneo y chiles. El mole ranchero integra notas muy destacados en nitratos

por el conjunto de semillas que lleva, los verdes se caracterizaron por su acides derivada del tomate y el chile poblano teniendo PH que rondan el 4.8 y 5.2. y el mole con mejor equilibrio gustativo en el cual se pueden identificar tesituras en los cuatro patrones es el mole de buñuelos.

4.2.3 Olor: Miles de elementos químicos están disueltos en el aire dando origen a los olores que percibe el ser humano, la naturaleza está llena de aromas agradables y desagradables para uno de los sentidos más poderosos, el olfato, el órgano receptor es la nariz que distingue tanto los olores de algunas flores, maderas, cítricos, vegetales y elementos fétidos.

El sentido del olfato es un receptor químico en donde las partículas aromáticas desprendidas de los cuerpos volátiles ingresan por el epitelio olfatorio ubicado en la nariz y son procesadas por el sistema olfativo, por lo que el olor es la sensación resultante provocada por estas partículas; tal como sucede con otros sentidos, varios factores psicológicos pueden desempeñar cierto papel en la percepción de estos.

El sistema olfativo junto con el sistema gustativo, son considerados como sentidos químico-sensoriales, ya que ambos convierten las señales químicas en percepción, “un adulto puede distinguir entre 4000 y 10000 aromas diferentes” (Colorado, 2014) nuestra nariz es muy sensible y puede detectar concentraciones muy bajas de compuestos, es importante integrar las característica de los esquemas olfativos de los moles, derivado de la integración de sus componentes se pueden equiparar a los de la industria de la perfumería, características que los hace únicos, un rasgo que lo distingue de la amplia gama de salsas con los que cuenta el repertorio de la cocina mexicana, y en este caso un inventario particular del municipio de Ixtlahuaca.

El esquema consta de 10 olores primarios que a los cuales se les asigno una escala del 1 al 10 visualizando en un espectro los picos entre lo mineral, lo cítrico y lo ahumado.

Estructura olfativa de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mineral	Confitado	Mentolado	Floral	Cítrico	Frutal	Vegetal	Especiado	Amaderado	Ahumado

Nombre de mole	Olor	Primario	Secundario
Mole de panza	1	Mineral	Acético
Mole de sangre	1	Mineral	Ferroso
Mole de buñuelos	2	Confitado	Caramelo
Mole verde Chelita	3	Mentolado	Herbal
Mole de olla rojo	5	Cítrico	Limón
Pipián rojo	5	Cítrico	Xoconostle
Mole verde de manzana	6	Frutal	Manzana
Mole rojo o de cajones	7	Vegetal	Tomate
Mole de olla blanco	7	Vegetal	Almidón
Mole de hongos	7	Vegetal	Humedad
Mole verde para albóndigas	7	Vegetal	Cárnico
Mole verde estilo Barbarita	7	Vegetal	Herbal
Pipián verde	7	Vegetal	Herbal
Mole ranchero	8	Especiado	Canela
Mole especial	8	Especiado	Nuez
Mole estilo Pachita	8	Especiado	Anís
Mole blanco	8	Especiado	Ajonjolí
Molo encacahuatado	8	Especiado	Cacahuate
Mole de palomitas	9	Especiado	Maíz tostado
Mole almendrado	9	Especiado	Almendras
Mole negro ixtlahuaquense	10	Amaderado	Tostado
Mole de olla negro	10	Amaderado	Cortezas
Pipián negro	10	Amaderado	Carbonización

Tabla 6 Clasificación olfativa de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

Estructura olfativa de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mineral	Confitado	Mentolado	Floral	Cítrico	Frutal	Vegetal	Especiado	Amaderado	Ahumado

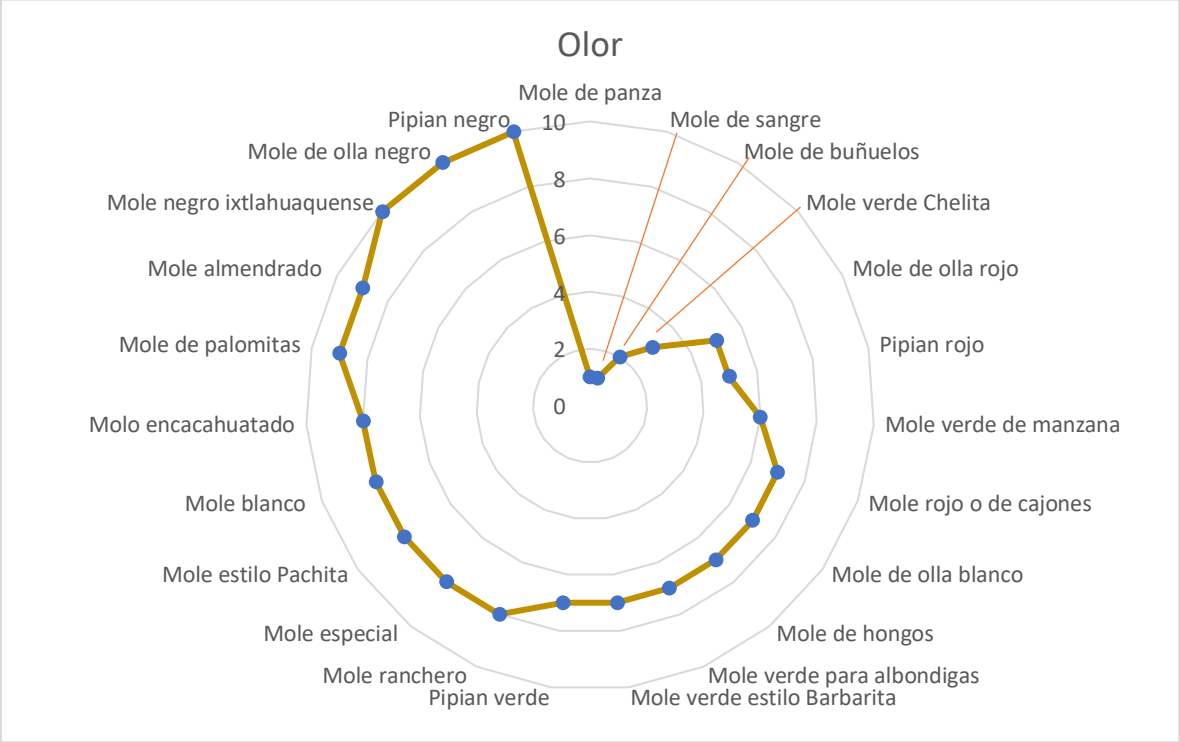


Ilustración 10 Gráfica de la percepción olfativa del mole Ixtlahuaquense

Descripción de las características olfativas

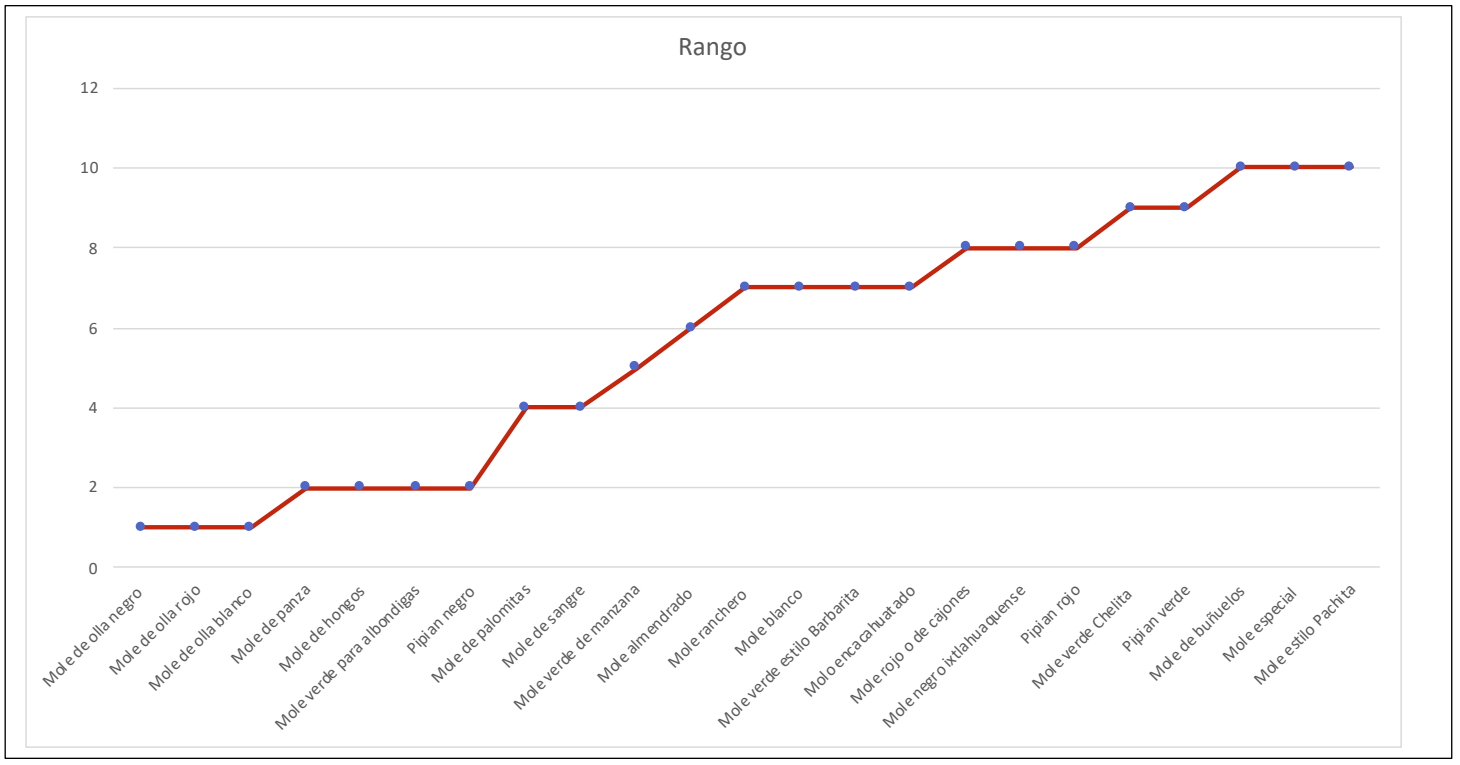
Los moles en los cuales está presente una proteína delicada de los despojos como es la sangre o estomago estarán ligados a su composición mineral en la que destacan los aromas ferroso o a hierro, pero al integrar el chile este disminuye considerablemente teniendo una combinación muy particular, podría ingresar en la gama de fétido, en la que para algunas personas es atractivo y se puede considerar sublime, muy alejado de los estándares comunes, el mole de buñuelos por su integración de piloncillo tiene notas muy marcadas a caña de azúcar, caramelo y dulces, un olor confitado, en la gama de los moles verdes se puede apreciar los elementos herbales.

En los rangos que abarcan de la escala 7 al diez se va incrementando su complejidad olfativa, se pueden distinguir claramente más de 12 elementos presentes, a primer olfato destacan las especias, anís, canela, pimienta, después las oleaginosas con aceites esenciales, ajonjolí, almendra, nuez y por ultimo los olores que pasan de una reacción de Maillard a una carbonización el cual los dota de notas ahumadas, como son los moles negros, de olla y pipianes.

4.2.4 Textura:

Textura gustativa de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Liquido	Semi liquido	Viscoso	Áspero	Astringente	Arenosa	Granulosa	Lisa	Suave	Aterciopelada

Nombre de mole	Rango	Textura
Mole de olla negro	1	Liquido
Mole de olla rojo	1	Liquido
Mole de olla blanco	1	Liquido
Mole de panza	2	Semi liquido
Mole de hongos	2	Semi liquido
Mole verde para albóndigas	2	Semi liquido
Pipián negro	2	Semi liquido
Mole de palomitas	4	Áspero
Mole de sangre	4	Áspero
Mole verde de manzana	5	Astringente
Mole almendrado	6	Arenosa
Mole ranchero	7	Granulosa
Mole blanco	7	Granulosa
Mole verde estilo Barbarita	7	Granulosa
Molo encacahuatado	7	Granulosa
Mole rojo o de cajones	8	Lisa
Mole negro ixtlahuaquense	8	Lisa
Pipián rojo	8	Lisa
Mole verde Chelita	9	Suave
Pipián verde	9	Suave
Mole de buñuelos	10	Aterciopelada
Mole especial	10	Aterciopelada
Mole estilo Pachita	10	Aterciopelada



Textura gustativa de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Liquido	Semi liquido	Viscoso	Áspero	Astringente	Arenosa	Granulosa	Lisa	Suave	Aterciopelada

En la descripción de la textura de los moles Ixtlahuaquenses se hallaron peculiaridades en cada uno de ellos, pero la más importante es la forma en la cual adquieren cada uno la sensación que provocaran en boca, se puede iniciar por la complejidad en el que aparece el mole de palomitas que es ásperos, como si se tomara una lija, la sensación astringente de las manzanas, los gránulos del mole de buñuelos, la maestría de la molienda del mole de pachita o la ligereza de los moles líquidos como el rojo, las curiosas impresiones que causa los de buñuelos rememora aquellos que los han probado en las ferias populares, las tesituras martajadas de los moles verdes pudiendo paladear la frescura pasada por metate y la cremosidad del mole de sangre.

4.2.5 Chiles base

La cocina mexicana se caracteriza por el empleo de una amplia diversidad de chiles, los cuales, de acuerdo con sus características geográficas, tipo de suelo, mineralización, temperatura promedio ambiental y otros factores integraran propiedades organolépticas únicas entre sabor y grado de picor.

El matiz gustativo del de cada uno de los ellos se encuentra en el mesocarpio o pulpa, esta desarrollara elementos de sabor propios, y que serán utilizados para la confección principalmente de salsas.

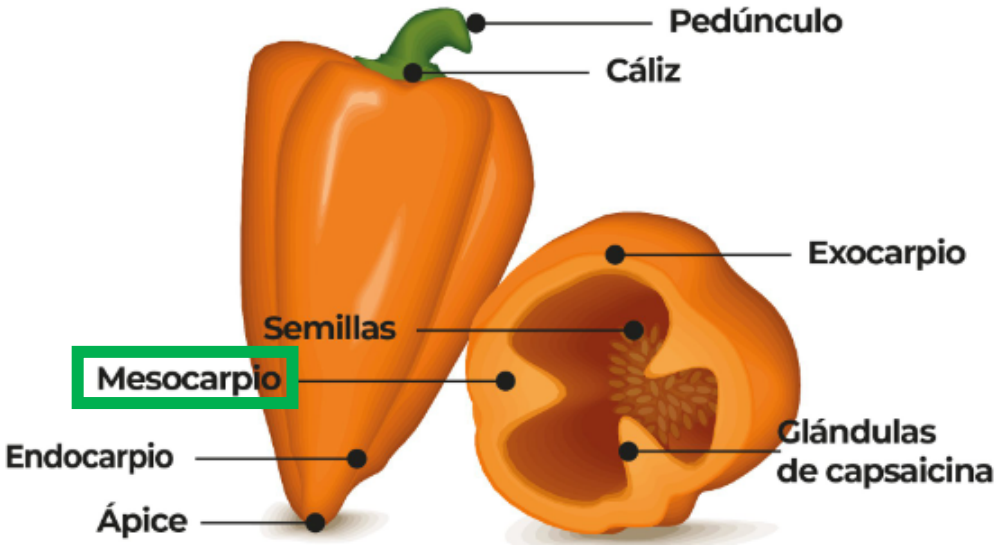


Ilustración 11 Anatomía del chile mesocarpio. Elaboración propia. Junio 2023

Aunado a ello la diversificación se incrementa por el tratamiento al que son sometidos ciertas variedades en las que se pueden encontrar secos, ahumados o adobados, confiriendo un carácter particular a las recetas las cuales crean un tejido a lo largo del territorio unificando una identidad, pero es necesario comprender la gran diversidad de territorios, variedades y escala de producción, uso y vigencia de las preparaciones para comprender de mejor manera los espectros de gusto que crean cada uno, el sabor que encontramos en el chile habanero no será igual al

chile poblano uno identifica a la cocina peninsular mexicana y el otro al altiplano, los chiles piquines o secos se ocuparan en la cocina norteña mexicana, así creando un amplio espectro de variables para combinar .

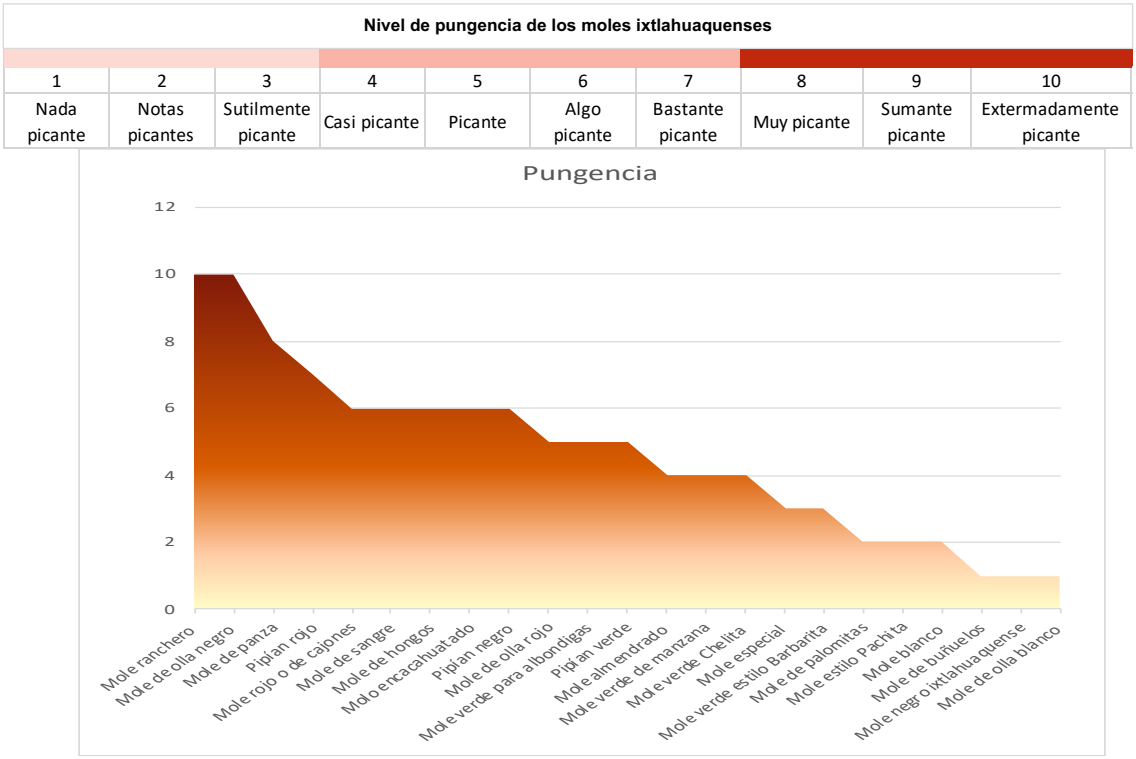
La siguiente tabla muestra algunas de las variedades y su estado de producción verificando al Estado de México como un productor de chile manzano y todos los demás que se ocupan en su cocina se cosechan en los estados circunvecinos, como el serrano y jalapeño en Querétaro y mulato, ancho, pasilla, puya, guajillo en Puebla.



4.2.6 Picor o pungencia:

El producto que caracterizara al mole, es el chile el cual símbolo de los componentes característicos de la cocina mexicana, se utiliza como elemento cohesivo e identitario, sazonador e ingrediente principal de muchos platillos relevantes por su pungencia (sabor vivo, punzante). “Ésta se debe a la presencia de un compuesto llamado capsaicina (8-metil-N-vainillil-6-nonenamida), irritante para los mamíferos” (Nava, 2021).

El nivel capsaicina que integra cada uno de los chile denotara que tan picante es uno del otro en su mezcla bien estructurada en los moles encontrados en la investigación pasando por los dulces, o nada picantes, los tolerables hasta los extremadamente picantes, para ello se estructuro un nivel de percepción de la sensación provocada por la ingesta del mole a similitud de la ocupada en la escalas Scoville, siendo la siguiente



Gráfica 2 Escala de picor de los moles Ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

Escala	Percepción	Nombre de mole	Pungencia
	Extremadamente picante	Mole ranchero	10
	Extremadamente picante	Mole de olla negro	10
	Sumamente picante	Mole de panza	8
	Bastante picante	Pipián rojo	7
	Algo picante	Mole rojo o de cajones	6
	Algo picante	Mole de sangre	6
	Algo picante	Mole de hongos	6
	Algo picante	Molo encacahuatado	6
	Algo picante	Pipián negro	6
	Picantes	Mole de olla rojo	5
	Picantes	Mole verde para albóndigas	5
	Picantes	Pipián verde	5
	Casi picante	Mole almendrado	4
	Casi picante	Mole verde de manzana	4
	Casi picante	Mole verde Chelita	4
	Sutilmente picante	Mole especial	3
	Sutilmente picante	Mole verde estilo Barbarita	3
	Notas picantes	Mole de palomitas	2
	Notas picantes	Mole estilo Pachita	2
	Notas picantes	Mole blanco	2
	Nada picante	Mole de buñuelos	1
	Nada picante	Mole negro ixtlahuaquense	1
	Nada picante	Mole de olla blanco	1

Tabla 7 Escala de picor de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

4.2.6 Tipo de chile utilizados en los moles ixtlahuaquenses.

La clasificación de los chiles que se ocupan en el mole se puede integrar en dos categorías, los chiles frescos y los chiles secos. Para ello se muestra la tabla en donde se identifican las principales variedades que se ocupan en la preparación de los moles ixtlahuaquense.

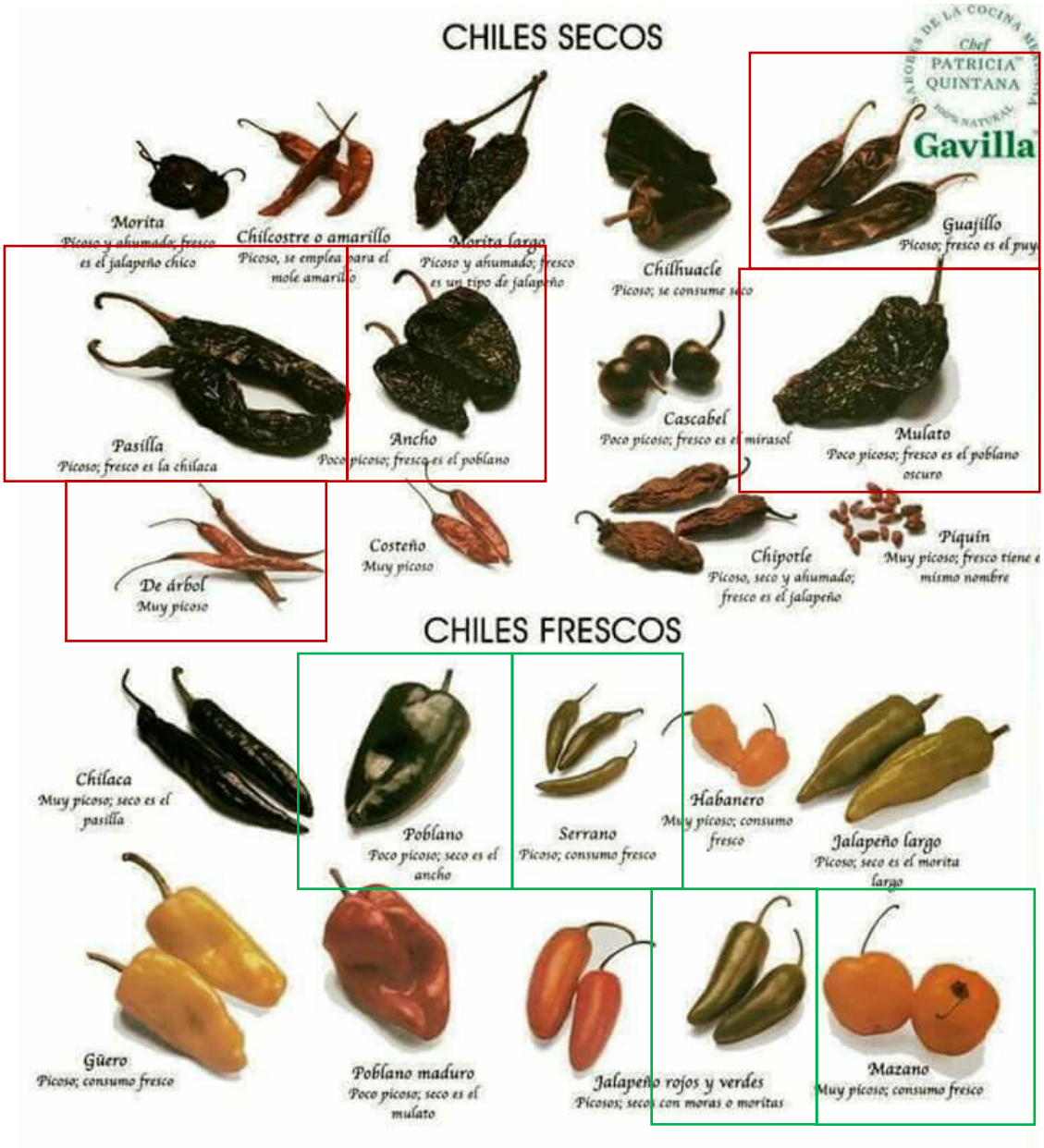


Ilustración 12 Clasificación de los chiles. Quintana, P. febrero 2012

Las características organolépticas especificas del mole dependerán en gran parte del tipo de chile que se utilice, como se analizó en la tabla 4.2.2. sabor y 4.2.3 olor existe una correlación directa entre los sabores ácidos, olores vegetales y chiles verdes. Los sabores Amargos, el olor ahumado y especiado con los chiles secos en particular el pasilla, el mulato y el ancho es debido a la concentración de sus componentes a través de la deshidratación, modificando drásticamente sus particularidades confiriendo matices que los identifica claramente. Es así que un chile poblano a través de este método se convierte en mulato.

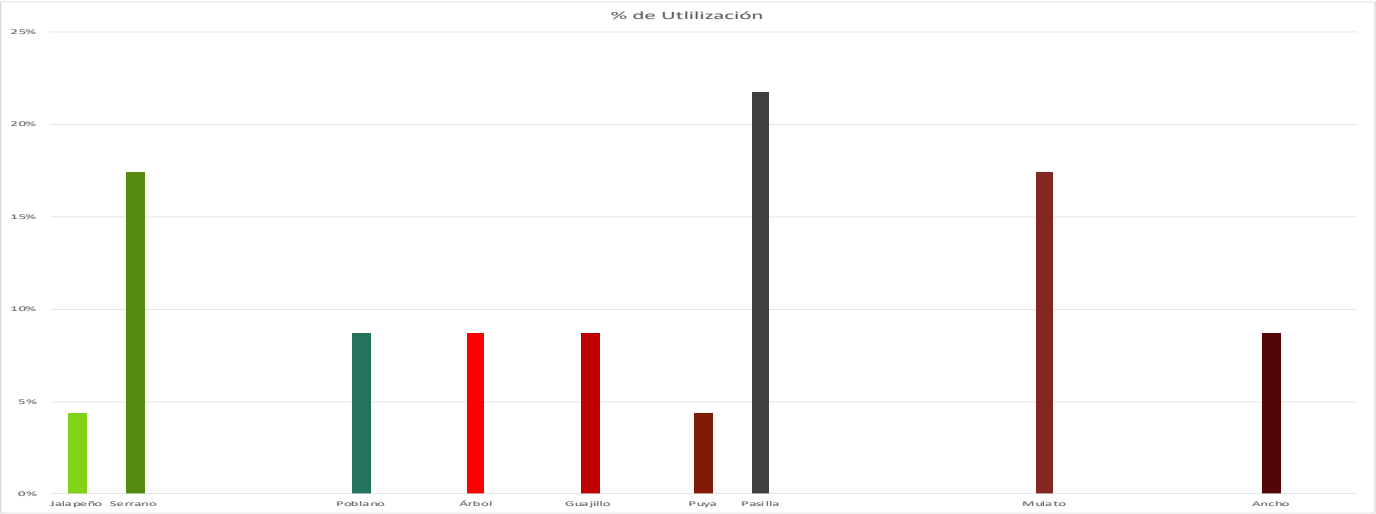
Los principales chiles que se ocupan en la cocina ixtlahuaquense para la preparación de los moles es el chile serrano en los verdes y el pasilla para los moles de colores oscuros como un chile eje a los cuales se suman otros para integrar las fórmulas que confeccionaran la salsa.

Nombre de mole	Frecuencia	Color	Código del chile	Tipo de chile	% de Utilización	Imagen
Mole verde para albóndigas	1		1	Jalapeño	4%	
Mole de sangre	4		2	Serrano	17%	
Mole de hongos						
Mole verde de manzana						
Pipián verde						

Mole verde Chelita	2		3	Poblano	9%	
Mole verde estilo Barbarita						
Mole ranchero	2		4	Árbol	9%	
Molo encacahuatado						
Mole de panza	2		5	Guajillo	9%	
Mole de olla rojo						
Pipián rojo	1		6	Puya	4%	
Mole negro ixtlahuaquense	5		7	Pasilla	22%	
Mole de olla negro						
Mole de olla blanco						
Mole blanco						

Pipián negro						
Mole de buñuelos	4		8	Mulato	17%	
Mole almendrado						
Mole rojo o de cajones						
Mole estilo Pachita						
Mole de palomitas	2		9	Ancho	9%	
Mole especial			9			

Tabla 8 Tipos de chiles y su utilización en los moles de ixtlahuaca



Gráfica 3 Comparativa de la utilización de chiles en el mole ixtlahuaquense

4.3 Caracterización del saber

La referencia para su caracterización se circunscribe en el conocimiento teórico y práctico integrando los elementos de clasificación y ejecución de la salsa, se describe como una sintaxis dado que estructura las reglas y principios que gobiernan la combinatoria de sus constituyentes.

Todo platillio dentro de un repertorio culinario se fundamenta en tres pilares que la especie humana ha desarrollado en busca de nuevas sensaciones al momento de trasnsformar los insumos de su entorno para la ingesta. Esta formula se integra por los siguientes aspectos:

- Ingrediente
- Utensilio
- Tácnica culinaria

Como resultado se generara un producto el cual será evaluado por la colectividad, si este cumple con los códigos impuestos por el grupo recibira su aceptación, posteriormente legitimado, y reproducido, introduciendose en la memoria colectiva como aparte de su representación, legandolo a las siguientes unidades generacionales, cada una aportando nuevas entradas y salidas, asignandole atributibos imaginarios, simbolicos o rituales, en la construcción de un discurso alimentario adicionado de folckor.

4.3.1 Desglose técnico culinario



Ilustración 13 Elementos culinarios para la confección del mole. Elaboración propia. junio 2023

El resultado de la suma de factores aplicado al estudio de este caso, integra una salsa, o chile molido el cual se referencia como *chilmolli* del náhuatl *chilli,* Chile y *Molli,* Moler en las referencias consultadas en el primer capitulo.

Existe una basta lista de estos tipos de salsas en su clasificación desde la perspectiva de análisis tanto de referencias escritas por relatores y cronistas desde el siglo XVI hasta el siglo XXI como Sahagún, Benavente, Duran, Cotes, Díaz del Castillo, virreyes, monjas, obispos, cocineras e investigadores destacando a Curiel, Zurita, Taibo, y Quintana quienes han sumado y enmarcado las características propias del mole.

4.3.2 Clasificación de las salsas mexicanas



Tabla 9 Clasificación de las salsas mexicanas. Elaboración propia. junio 2023

Las salsas mexicanas dentro de su concepción se pueden clasificar de acuerdo con su uso, considerando en primer término a las salsas base, su sencilles jamás estará relacionada con su sabor ni función. Ellas siempre dependerán de otro alimento para su consumo, no requieren gran experiencia para su elaboración, se auxilian de la improvisación y son principalmente un complemento o guarnición liquida que podrá acentuar, resaltar o hacer destacar al elemento principal del plato, sin embargo, no son protagonistas de él.

Entre las principales salsas base destacan el guacamole, siempre perfecto para combinarlo con totopos o tacos de carne asada, la salsa de chile de árbol para complementar o incrementar la pungencia de una birria, la salsa verde cruda será

siempre el mejor maridaje para los tacos dorados o bien una salsa de molcajete para una buena tortilla.

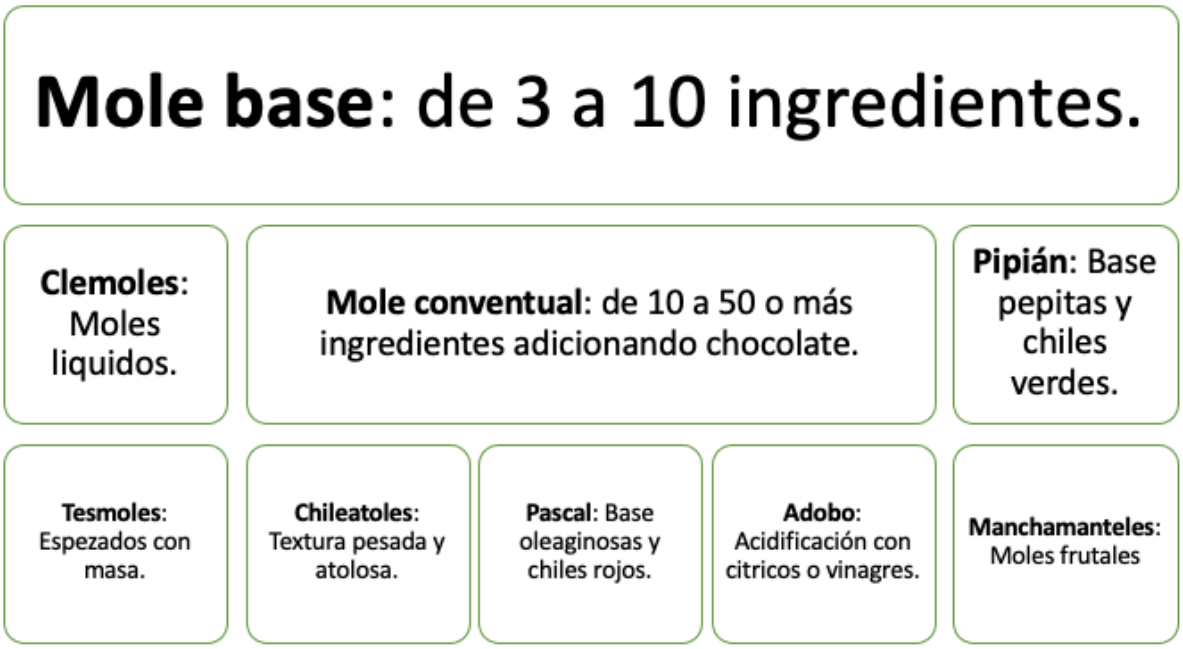
No obstante, el mole es una salsa más compleja, es una alquimia, esta cargado de significación, rituales y es por sí mismo es una representación social, contiene mensajes generacionales que impactan directamente en la memoria colectiva y afianzan los lazos afectivos de sus participantes.

En lo que respecta a los ingredientes estos han sido seleccionados, resguardados en algunos casos y dispuestos para iniciar la preparación bajo un protocolo bien estructurado y que en su sintaxis deben de cumplir dos reglas:

1.- Contener un chile que haya integrado una técnica de cocción cualquiera que sea esta:

- Hervido: someterlo a inmersión en agua caliente.
- Frito: Utilizar alguna grasa para su cocción.
- Tatemado: carbonizarlo en algunas partes o en su totalidad.
- Ampollado: con calor indirecto generar una cocción.
- Atarantado: pasado por comal de barro.
- Tostado: pasado por comal teniendo reacciones de Millard.

2.- La nomenclatura del mole se derivará de acuerdo con su textura o ingredientes particulares.



4.3.3 Técnica culinaria aplicada a la cocción del chile en los moles ixtlahuaquenses

La principal técnica culinaria aplicada a la base del chile eje radica en el la fritura, con una incidencia del 43%, confiriendo una caremelización a los ingredientes, resultado de la temperatura que alcanza siendo superiores a los 160 grados centígrados, obteniendo el desarrollo de los hidratos de carbono o azucares que contengan y sumándolos en la integración del sabor; con el 35 % como segunda opción técnica para poder cocer el chile se utiliza el asado, dotando de un sabor semidulce, con el 17% el tatemado añadiendo notas ahumadas y un color oscuro y por último el hervido con el 4% sometiendo a los chiles en una cocción en agua entre los 85 y 93 grados centígrados, reduciendo la intensidad de picor así como su sabor.

Análisis de las principales técnicas aplicadas en la cocción del chile para la elaboración de mole.

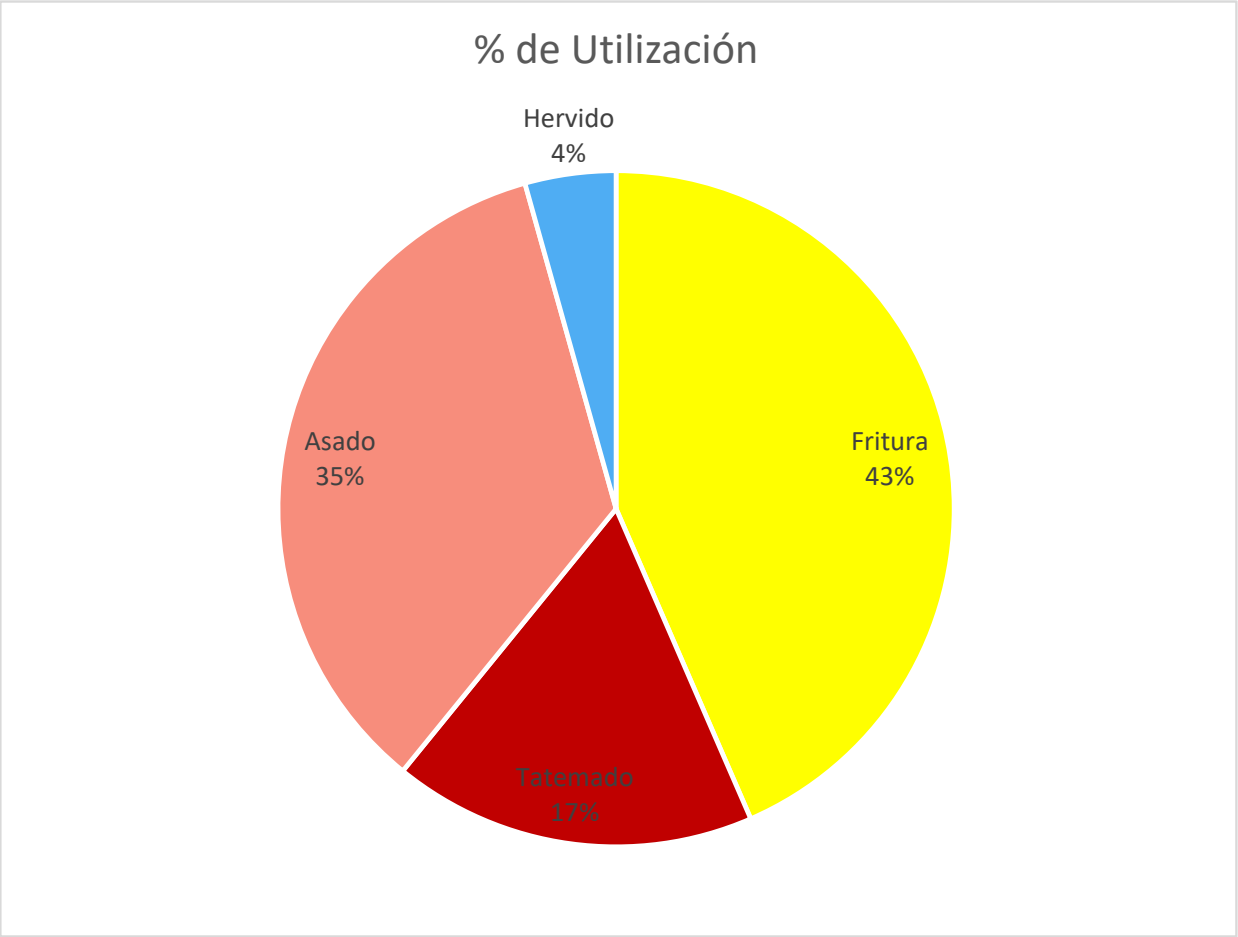
Técnica culinaria aplicada al chile base de los moles ixtlahuaquenses



1 Pochado 2 Fritura 3 Tatemado 4 Rescoldo 5 Horneado 6 Caramelizado 7 Asado 8 Hervido 9 Vapor 10 Salteado

Nombre de mole	Código	Frecuencia	Técnica	% de Utilización
Mole de buñuelos	2	10	Fritura	43%
Mole almendrado	2			
Mole especial	2			
Mole estilo Pachita	2			
Mole blanco	2			
Mole de sangre	2			
Mole verde Chelita	2			
Pipián rojo	2			
Pipián verde	2			
Pipián negro	2			
Mole verde estilo Barbarita	3	4	Tatemado	17%
Mole de palomitas	3			
Mole rojo o de cajones	3			
Mole negro ixtlahuaquense	3			
Mole de panza	7	8	Asado	35%
Mole de olla negro	7			
Mole de olla rojo	7			
Mole de olla blanco	7			
Molo encacahuatado	7			
Mole ranchero	7			
Mole de hongos	7			
Mole verde de manzana	7			
Mole verde para albóndigas	8	1	Hervido	4%

Tabla 10 Técnicas de cocción del mole. Elaboración propia. junio 2023



Gráfica 4 Porcentajes de utilización de las técnicas de cocina. Elaboración propia. junio 2023.

Análisis de los moles presentes en la cotidianeidad ixtlahuaquense

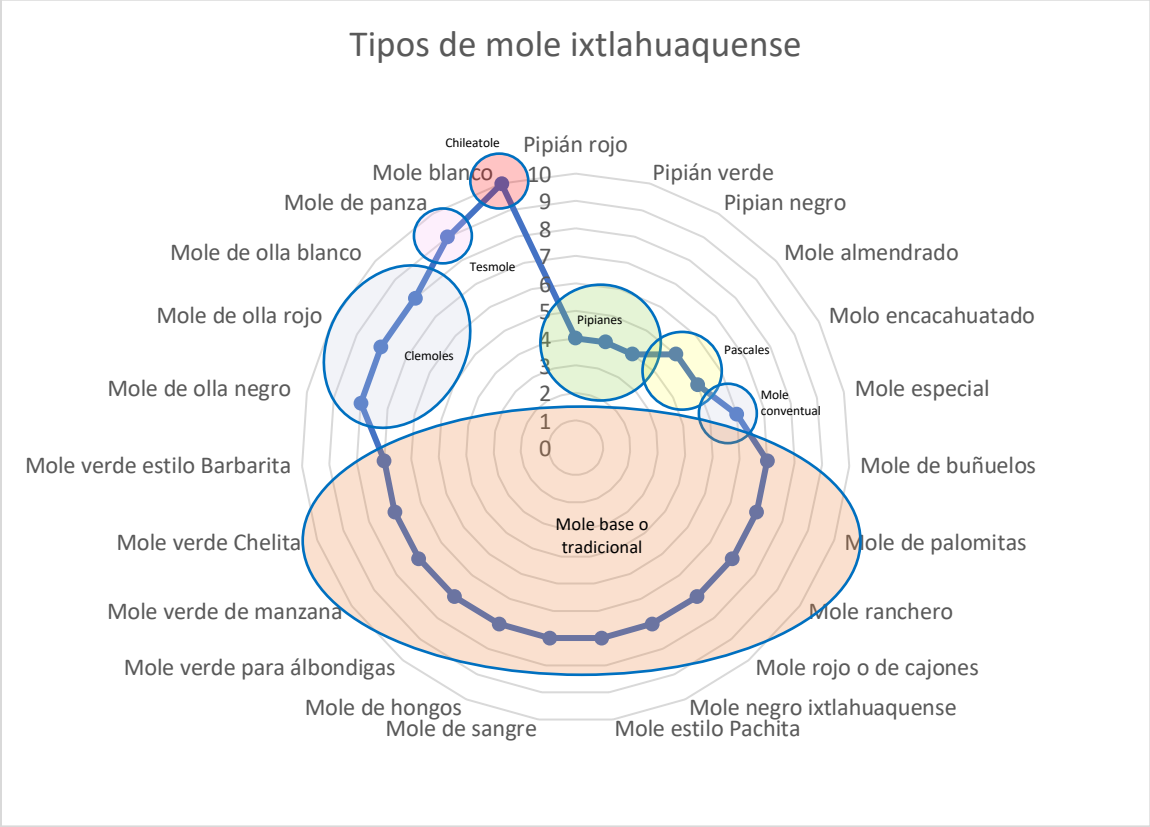
Los moles que se analizaron para integran en el repertorio culinario de la cocina tradicional ixtlahuaquense son 23 contando con el moles base o tradicionales, pipianes, pascales, clemoles, y tesmoles.

4.3.4 Universo de los tipos de mole ixtlahuaquense

Clasificación de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Manchamantel	**Mole estofado**	**Adobo**	**Pipianes**	**Pascales**	**Mole conventual**	**Mole base**	**Clemole**	**Tesmole**	**Chile atole**

Nombre de mole	Tipo	Escala
Pipián rojo	Pipián	4
Pipián verde	Pipián	4
Pipián negro	Pipián	4
Mole almendrado	Pascal	5
Molo encacahuatado	Pascal	5
Mole especial	Mole Conventual	6
Mole de buñuelos	Mole Base	7
Mole de palomitas	Mole Base	7
Mole ranchero	Mole Base	7
Mole rojo o de cajones	Mole Base	7
Mole negro ixtlahuaquense	Mole Base	7
Mole estilo Pachita	Mole Base	7
Mole de sangre	Mole Base	7
Mole de hongos	Mole Base	7
Mole verde para albóndigas	Mole Base	7
Mole verde de manzana	Mole Base	7
Mole verde Chelita	Mole Base	7
Mole verde estilo Barbarita	Mole Base	7
Mole de olla negro	Clemole	8
Mole de olla rojo	Clemole	8
Mole de olla blanco	Clemole	8
Mole de panza	Tesmole	9
Mole blanco	Chile atole	10

Tabla 11 Clasificación por tipo de mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 203



Gráfica 5 Universo de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

El universo de los moles ixtlahuaquenses está conformado principalmente por aquellos que se configuran con una mezcla de 1 a 3 chiles y de 5 a 7 ingredientes entre, vegetales, condimentos y espesantes, teniendo 12 ejemplos entre el mole verde estilo Barbarita y el mole de buñuelos. A esto le siguen los pipianes y los moles de olla en sus variantes de colores, dos pascales, preparándose con oleaginosas y chiles secos rojos. Y aquellos muy particulares como el mole de panza que es un Tesmole al espesarse con masa, un mole de rasgos conventuales por su adición excesiva de ingredientes aunado a su forma de endulzar a través de chocolate. Y por último un chilatole, preparación que se asemeja a la bebida por lo densa y pesada que puede llegar a ser.

4.4 Caracterización del contexto

El reconocimiento que tiene un grupo social hacia un producto resultante del proceso generador de una representación social integra los factores primarios para poder desarrollar un discurso coherente y de alto valor e impacto en su utilidad cotidiana, suma elementos rituales los cuales le confieren un sentido solemne y símbolos que se decodificarán al igual que imaginarios, pero sin duda el elemento más importante es aquella naturalización que no se ha cuestionado pero si mejorado con el paso del tiempo y cada una de las unidades generacionales ha realizado un aporte en específico lo cual ha contribuido para mejorar cada una de las características del mole ixtlahuaquense.

Las unidades de análisis para indagar en el contexto del mole radica en tres elementos siendo el uso que tiene el mole en diferentes festividades de tipo religioso, social o patriótico, que tiene la preparación, su temporada de elaboración y por último la característica que integra el pasado con una realidad presente, en una reconstrucción de la memoria y su aplicación en las recetas, tangibilizado una comunicación a través de las unidades generacionales ascendentes.

4.4.1 Uso del mole en festividades ixtlahuaquenses.

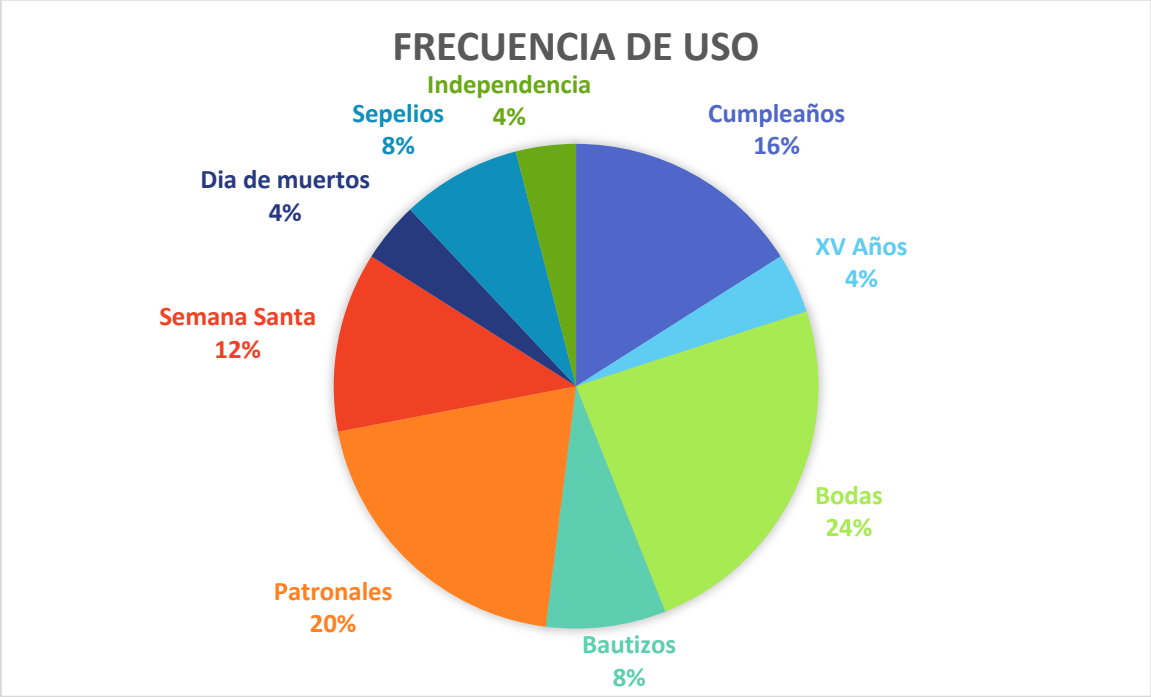
Los usos que se les puede dar a estos moles son muy variados, la siguiente tabla y grafica no son impositivas, muestran el carácter noble de la preparación al ser utilizados en diferentes ocasiones, se tomó en cuenta la principal función que puede tener dentro del núcleo familiar en el cual se tomaron las muestras a través de la voz de los informantes claves, pudiendo entregar o duplicar algunos tipos de mole en otros acontecimientos.

Por mencionar la bivalencia del mole verde estilo Barbarita, un mole de XV años que se utiliza también para la elaboración de pambazos en las fiestas patrias,

y se correlaciona directamente con la temporalidad puesto que en el mes de agosto y septiembre se cuentan con los recursos para poder elaborarlo.

Nombre de mole	Frecuencia	% de Frec.	Tipo de festividad	Festividad
Mole ranchero	4	0.173913	Cumpleaños	1
Mole de olla rojo				1
Mole verde para albóndigas				1
Molo encacahuatado				1
Mole verde estilo Barbarita	1	0.0434783	XV Años	2
Mole rojo o de cajones	6	0.2608696	Bodas	3
Mole de olla blanco				3
Mole blanco				3
Mole verde Chelita				3
Pipián rojo				3
Mole almendrado	2	0.0869565	Bautizos	4
Mole verde de manzana				4
Mole de buñuelos	5	0.2173913	Patronales	5
Mole especial				5
Mole estilo Pachita				5
Mole de sangre				5
Mole de olla negro	3	0.1304348	Semana Santa	6
Mole de hongos				6
Pipian verde				6
Mole de palomitas	1	0.0434783	Dia de muertos	7
Mole negro ixtlahuaquense	2	0.0869565	Sepelios	9
Pipián negro				9
Mole de panza	1	0.0434783	Independencia	10

Festividades									
Social			Religiosa						Patrias
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cumpleaños	XV Años	Boda	Bautizos	Patronal	Semana santa	Día de Muertos	Natividad	Sepelios	Día de la Independencia



Gráfica 6 Usos del mole en festividades. Elaboración propia. junio 2023

La principal utilidad de mole como objeto alimentario es en bodas las cuales se cubren a través de las ayudas, donaciones o padrinazgos, el mole rojo y el verde tienen cabida en este festejo, se encontraron los moles de cumpleaños en el cual destaca el ranchero o encacahuatado.

Para los bautizos se utilizan pascales de almendra y cacahuate, el mole de panza como platillo que recuperara de la resaca y clasificándolo como un mole

patrio, y se rastrearon dos moles de sepelio, considerados así por su color negro y su sabor amargo.

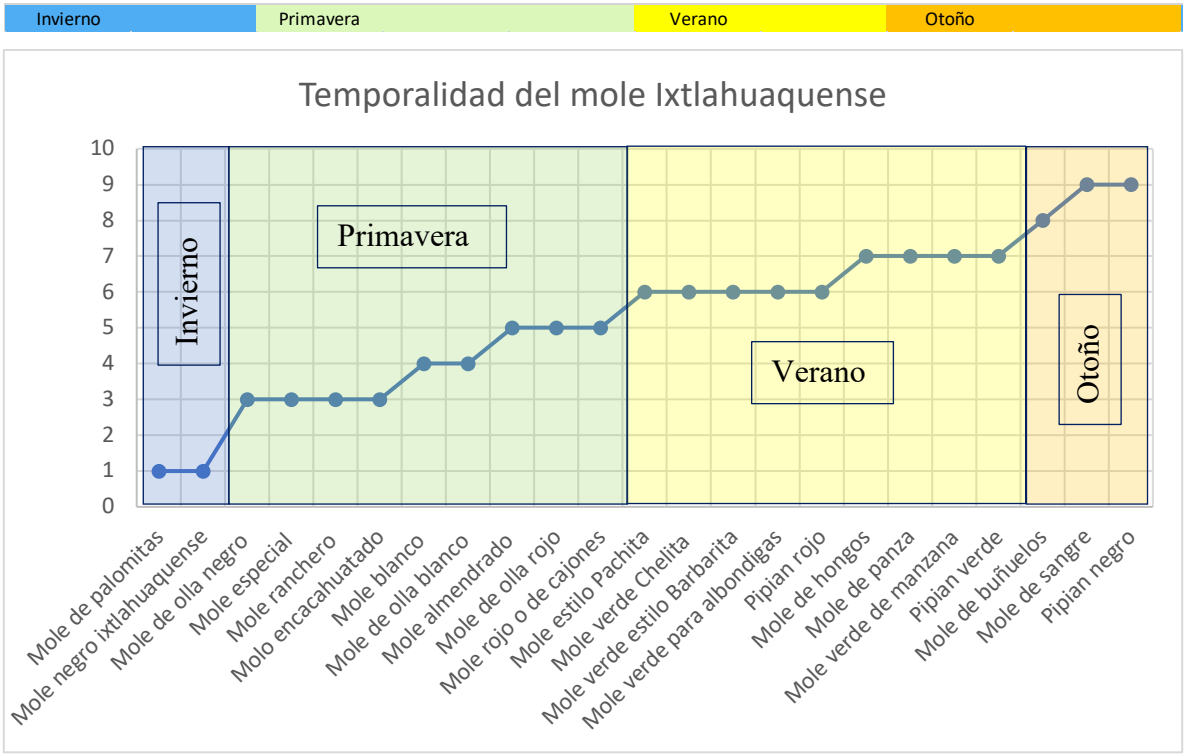
4.4.2 Temporalidad del mole ixtlahuaquense.

Temporalidad

Invierno		Primavera			Verano		Otoño		Invierno
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Enero	Febrero	Marzo Abril	Mayo	Junio Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

Nombre de mole	Temporada	Mes	Estación
Mole de palomitas	1	Enero	Invierno
Mole negro ixtlahuaquense	1	Enero	
Mole de olla negro	3	Marzo - Abril	Primavera
Mole especial	3	Marzo - Abril	
Mole ranchero	3	Marzo - Abril	
Molo encacahuatado	3	Marzo - Abril	
Mole blanco	4	Mayo	
Mole de olla blanco	4	Mayo	
Mole almendrado	5	Junio - Julio	
Mole de olla rojo	5	Junio - Julio	
Mole rojo o de cajones	5	Junio - Julio	
Mole estilo Pachita	6	Agosto	Verano
Mole verde Chelita	6	Agosto	
Mole verde estilo Barbarita	6	Agosto	
Mole verde para albóndigas	6	Agosto	
Pipián rojo	6	Agosto	
Mole de hongos	7	Septiembre	
Mole de panza	7	Septiembre	
Mole verde de manzana	7	Septiembre	
Pipián verde	7	Septiembre	
Mole de buñuelos	8	Octubre	Otoño
Mole de sangre	9	Noviembre	
Pipián negro	9	Noviembre	

Tabla 12 temporada de elaboración del mole ixtlahuaquense. Elaboración propia. junio 2023



Gráfica 7 Calendario de preparación de los moles ixtlahuaquenses. Elaboración propia. junio 2023

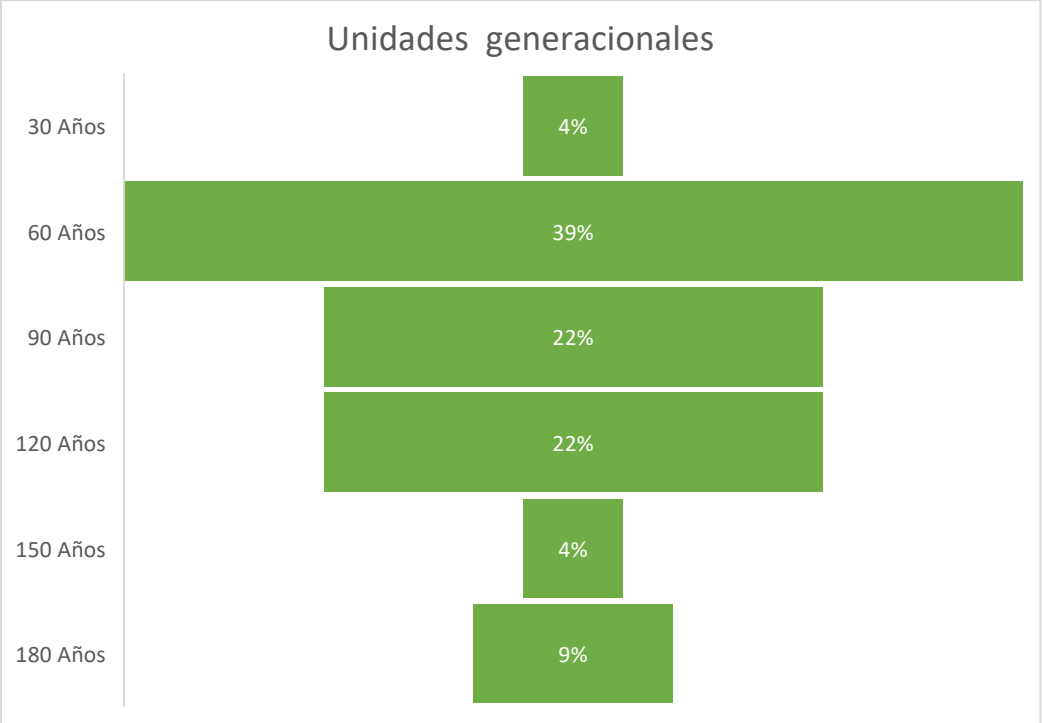
En la gráfica podemos encontrar una evidencia en donde los moles de semillas y chiles secos se consumirán en primavera, otoño e invierno, mientras los moles verdes y de productos de temporada como los hongos se prepararán en el verano comprendido por los meses de agosto y septiembre.

4.4.3 Legado generacional

Uno de los puntos clave del trabajo de investigación era rastrear tan más lejos se pudiera la evidencia de elaboración de los diferentes tipos y estilos del mole ixtlahuaquense, el contexto del cómo han sido trasladados en el tiempo al igual de sus diferentes mecanismos para la salvaguarda, siendo la oralidad el mayor recurso, después los recetarios, sin embargo en el 100% de los casos estos eslabones se encuentran debilitados o a punto de desvanecerse en las próximas dos generaciones, ya que no se cuenta con un relevo que permita continuar con el legado de la memoria colectiva y por ende se extinguiría una serie de

representaciones sociales y mas grave aun es el perder a la persona que los ideo, que se arriesgo a combinar y establecer los parámetros para un alimento que fungiría como un símbolo de su entorno, un alimento que engalana una celebración y deleita tanto el gusto como el alma, permite sentir la presencia de aquellas personas que han partido, remembrar recuerdos, días o anécdotas importantes cuyos recuerdos se engancharon con sabores, fechas y lugares,

Nombre de mole	No. de eslabones generacionales	Años	Datación
Mole verde para albóndigas	1	30 años	1993
Mole de buñuelos	2	60 años	1966
Mole estilo Pachita	2	60 años	
Mole de panza	2	60 años	
Mole blanco	2	60 años	
Mole de hongos	2	60 años	
Mole verde de manzana	2	60 años	
Molo encacahuatado	2	60 años	
Pipián rojo	2	60 años	
Pipián negro	2	60 años	
Mole de palomitas	3	90 años	1933
Mole almendrado	3	90 años	
Mole de olla rojo	3	90 años	
Mole verde estilo Barbarita	3	90 años	
Pipián verde	3	90 años	
Mole ranchero	4	120 años	1903
Mole especial	4	120 años	
Mole negro ixtlahuaquense	4	120 años	
Mole de olla negro	4	120 años	
Mole de olla blanco	4	120 años	
Mole de sangre	5	150 años	1873
Mole rojo o de cajones	6	180 años	1843
Mole verde Chelita	6	180 años	



Gráfica 8 Unidades generacionales. Elaboración propia. junio 2023.

La grafica muestra aquellos moles y traslado generacional el mayor cumulo data de por lo menos 60 años o 2 eslabones de 30 años cada uno. Se puede encontrar 5 moles con 90 años y 5 con 150, pero se indago al punto de tener recetas con casi 200 años de antigüedad, pudiendo detectar sus orígenes y lo más importante salvaguardando su escena.

El contexto en el cual se desarrolla las diferentes recetas determina el tipo de proteína o elemento principal para su elaboración, para ello se integra una representación gráfica del uso de cada una.

Proteína									
Pollo	Gallina	Guajolote / Sangre	Pato	Costilla de cerdo	Pierna de cerdo	Molida de res	Chambarete de res	Costilla de res	Panza y Pata de res
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Nombre de mole	Proteína
Mole de hongos	Vegetales
Mole de palomitas	Pollo
Mole almendrado	
Mole negro ixtlahuaquense	
Mole estilo Pachita	
Mole blanco	
Mole verde de manzana	
Molo encacahuatado	
Mole de buñuelos	Gallina
Mole de olla blanco	
Mole ranchero	Guajolote
Mole especial	
Mole rojo o de cajones	
Mole de sangre	
Mole verde Chelita	
Mole verde estilo Barbarita	Costilla de cerdo
Pipián rojo	Pierna de cerdo
Pipián verde	
Mole de olla negro	Molida de res
Mole de olla rojo	
Mole verde para albóndigas	
Pipián negro	Costilla de res
Mole de panza	Panza y pata de res

Tabla 13 Correlación mole - tipo de proteína o elemento principal. Elaboración propia junio 2023

Las principales proteínas que destacan son aquellas de traspatio como pollos y guajolotes, en menor proporción la carne de cerdo y la de res, por último se integran a la lista los hongos de temporada y los despojos.

4.5 Tablas maestras de caracterización de los moles ixtlahuaquenses

Matríz de caracarezacion del los moles Ixtlauaquenses												
Nombre de mole	Color	Sabor	Olor	Textura	Chile Base	Pugancia	Tipo	Tecnicas	Festividad	Temporalidad	U. Gen	Proteina
Mole de buñuelos	9	5	2	10	8	1	7	2	5	8	2	2
Mole de palomitas	8	3	9	4	9	2	7	3	7	1	3	1
Mole ranchero	6	2	8	7	4	10	7	7	1	3	4	3
Mole almendrado	8	8	9	6	8	4	4	2	4	5	3	1
Mole especial	9	4	8	10	9	3	6	2	5	3	4	3
Mole rojo o de cajones	5	2	7	8	8	6	7	3	3	5	6	3
Mole negro Ixtlahuaquense	10	7	10	8	7	1	7	3	9	1	4	1
Mole estilo Pachita	9	3	8	10	8	2	7	2	5	6	2	1
Mole de panza	4	6	1	2	5	8	7	5	10	7	2	10
Mole de olla negro	10	8	10	1	7	10	8	5	6	3	4	8
Mole de olla rojo	4	6	5	1	5	5	8	5	1	5	3	8
Mole de olla blanco	7	2	7	1	7	1	8	5	3	4	4	2
Mole blanco	7	3	8	7	7	2	7	2	3	4	2	1
Mole de sangre	10	8	1	4	2	6	7	2	5	9	5	3
Mole de hongos	5	8	7	2	2	6	7	7	6	7	2	0
Mole verde para albondigas	2	2	7	2	2	5	7	8	1	6	1	8
Mole verde de manzana	1	6	6	5	2	4	7	7	4	7	2	1
Mole verde Chelita	1	7	3	9	3	4	7	2	3	6	6	3
Mole verde estilo Barbarita	2	6	7	7	3	3	7	2	2	6	3	5
Molo encacahuatado	4	3	8	7	4	6	4	5	1	3	2	1
Pipian rojo	3	6	5	8	6	7	4	2	3	6	2	6
Pipian verde	1	6	7	9	2	5	4	2	6	7	3	6
Pipian negro	10	10	10	2	7	6	4	2	9	9	2	9

Se analizaron un total de 276 datos proporcionados por los informantes clave, 8 entrevistas, 4 narrativas, 850 imágenes de proceso, 14 horas de audio, 2 de video y más de 120 hrs de transcripción, fueron los parámetros que permitieron caracterizar los moles de la llanura de Ixtlahuaca a través de la narrativa de las diferentes historias de vida, sus agentes participantes como eslabones primarios y reconstruir las recetas, palparlas y reconocer sus sabores los cuales han permanecido perennes en la memora colectiva.

Espectro de colorimetria de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Gama de sabores de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Muy salado	Salado	Poco dulce	Dulce	Muy dulce	Poco acido	Acido	Poco Amargo	Amargo	Muy amargo
Estructura olfatva de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Mineral	Confitado	Mentolado	Floral	Citrico	Frutal	Vegetal	Especiado	Amaderado	Ahumado
Textura gustativa de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Liquido	Semi liquido	Viscoso	Áspero	Astringente	Arenosa	Granulosa	Lisa	Suave	Aterciopelada
Nivel de pujanza de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Nada picante	Notas picantes	Sutilmente picante	Casi picante	Picante	Algo picante	Bastante picante	Muy picante	Sumante picante	Extermadamente picante
Tipo de chile para la base de la salsa del mole ixtlahuaquense									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Jalapeño	Serrano	Poblano	Arbol	Guajillo	Puya	Pasilla	Mulato	Ancho	Chipotle
Clasificacion de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Manchamantel	Mole estofado	Adobo	Pipianes	Pascales	Mole conventual	Mole tradicional	Clemole	Tesmole	Chile atole
Tecnica culinaria aplicada al chile base de los moles ixtlahuaquenses									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Pochado	Fritura	Tatemado	Rescoldo	Horneado	Caramelizado	Asado	Hervido	Vapor	Salteado
Festividad									
Social			Religiosa						Patrias
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Cumpleaños	XV Años	Boda	Bautizos	Patronal	Semana santa	Día de Muertos	Natividad	Sepelios	Día de la Independencia
Temporalidad									
Invierno		Primavera			Verano		Otoño		Invierno
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Enero	Febrero	Marzi - Abril	Mayo	Junio -Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Unidades Generacionales									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
30	60	90	120	150	180	210	240	270	300
Proteina									
Pollo	Gallina	Guajolote / Sangre	Pato	Costilla de cerdo	Pierna de cerdo	Molida de res	Chambarete de res	Costilla de res	Panza y Pata de res
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Conclusiones
Capitulo V: Proyecto de intervención, Moles de Metate y el Relatario de cazuela.

5.1 intervención a través de Moles de Metate

Un trabajo que crea por si mismo una historia de vida, el poder ser depositario de cada uno de los relatos permite comprender la grandeza de la creatividad culinaria , como se amalgaman los grupos sociales a través de los alimentos expresando la identidad, rasgos únicos que diferencian a la colectividad, gestiona un sistema de comunicación el cual estable parámetros conductuales, el mole interviene en un tejido que modifica el espacio y el tiempo, evoca a momentos significativos y especiales, fechas memorables y personas inigualables.

El proyecto tiene como objetivo utilizar la información recabada para contextualizar la importancia del mole en la cocina mexiquense como un recurso de la memoria colectiva y alimentario de Ixtlahuaca de Rayón, Estado de México para transformarlo en un recurso que incentive la micro economía familiar a través de una propuesta gastronómica gestionando los conocimientos adquiridos durante la formación profesional.

La conformación del patrimonio alimentario del Estado de México, en la zona norte, en el municipio de Ixtlahuaca de Rayón destaca por tener una reminiscencia Mazahua, tierra de cultivos como maíz, frijol y chiles, permitiendo configurar una alimentación particular en donde el Mole juega un papel protagonista, aferrándose a su legado, las depositarias de tan importante información que por causas económicas principalmente tienden a migrar en busca de un empleo que asegure el ingreso para sub llevar el trajín cotidiano, el gasto corriente o contribuir con una mejor oportunidad de vida, dejan a un lado la construcción de sus propias historias de cocina, sin saber que ésta se puede convertir en un arma social, al empoderar estas recetas para su difusión y consumo. Creando el colectivo “mujeres de piedra”

utilizaran el saber para poder preservar la cocina distinguiéndola claramente de la gastronomía, resistiendo cada vez con menos fuerza a la urbanización, la transculturización alimentaria como repercusión de las nuevas formas de consumo de estas mujeres, su descendencia crece ahora en un ambiente disruptivo luchando con lo que se había construido durante decenas de generaciones y el olvido en la memoria colectiva regional se ve apabullado por la falta de un relevo que lleve consigo estos mensajes identitarios.

Por ello la propuesta de Moles de Metate, Historias con sabor tiene como fin el compartir un tejido de narrativas, en donde se proporcione visibilidad a las manos transformadoras de la sabiduría culinaria, mujeres que han abrazado el conocimiento heredado a través de lazos generacionales, utilizando estas salsas para conmemorar, honrar, festejar, agasajar o hasta despedir a un ser querido. El estrecho sincretismo que tienen los moles en la mexicanidad como parte de la identidad generan un sentimiento cargado de simbolismos, comunicación que se puede estrechar con el consumidor a través de la tecnología, dado que al leer un código QR impreso en la etiqueta se podrá conocer a la guardiana, su entorno y su historia de vida al recrear ese mole en donde el consumidor ahora formará parte de ese eslabón.

No hay mole sin fiesta y no hay fiesta sin mole, pero cuanto tiempo se tiene que invertir para tener un mole digno de una celebración para ello Moles de Metate rompe el esquema tradicional del mole poblano o oaxaqueño que han ocupado durante décadas el podio de ser los estandartes de la culinaria nacional, ¿pero que hay de los moles mexiquenses, preparaciones creadas desde la genómica étnica y mestizada con las influencias de todas latitudes, fuera de la mezcla de chile y chocolate, precepto mal concebido del mole, existen un inventario que requiere de la visibilidad y valorización para la salvaguarda del patrimonio familiar, Por ello se tendrá al alcance una variedad de 7 moles entre los que destacan:

- Mole Verde de Chelita
- Mole Verde de Manzana.
- Mole Blanco.
- Mole ranchero.
- Mole almendrado
- Mole de palomitas.
- Mole de buñuelos patronal de San Francisco

Diseño y Slogan



Ilustración 14 Logotipo Moles de metate. Elaboración propia. junio 2023

Empaque

Bolsa hermética tipo Stand Up de 250g

Rendimiento de 4 a 6 porciones

Precio de venta $100 pesos.



En la dinámica social actual la accesibilidad e inmediatez son dos conceptos que rigen el comportamiento del cliente, comodidad, facilidad de acceso, conveniencia o simple moda permitiendo adquirir desde cualquier latitud productos, bienes y servicios con un solo “click”. Esto ha moldeado el crecimiento de una conducta de consumismo digital, el comercio electrónico se incrementó en un 59.6% a finales del 2019 de acuerdo con el reporte digital consumer trends en México 2020. pp. 14. El mole al ser una preparación que requiere un protocolo estricto para su preparación y su consumo radica en festividades, celebración, o simplemente por antojo y cuya confección requiere un conocimiento especializado, aunado a un

recurso que cada ves es mas preciado para la población activa siendo este, el tiempo. (Raiteri, M. (2016) pp. 8). Es por ello por lo que tener a la disposición un producto de alta gama en el sector de alimentos proporcionará mas que solo una experiencia gustativa, sino sensorial y moral por los impactos sostenibles que adquirirá.

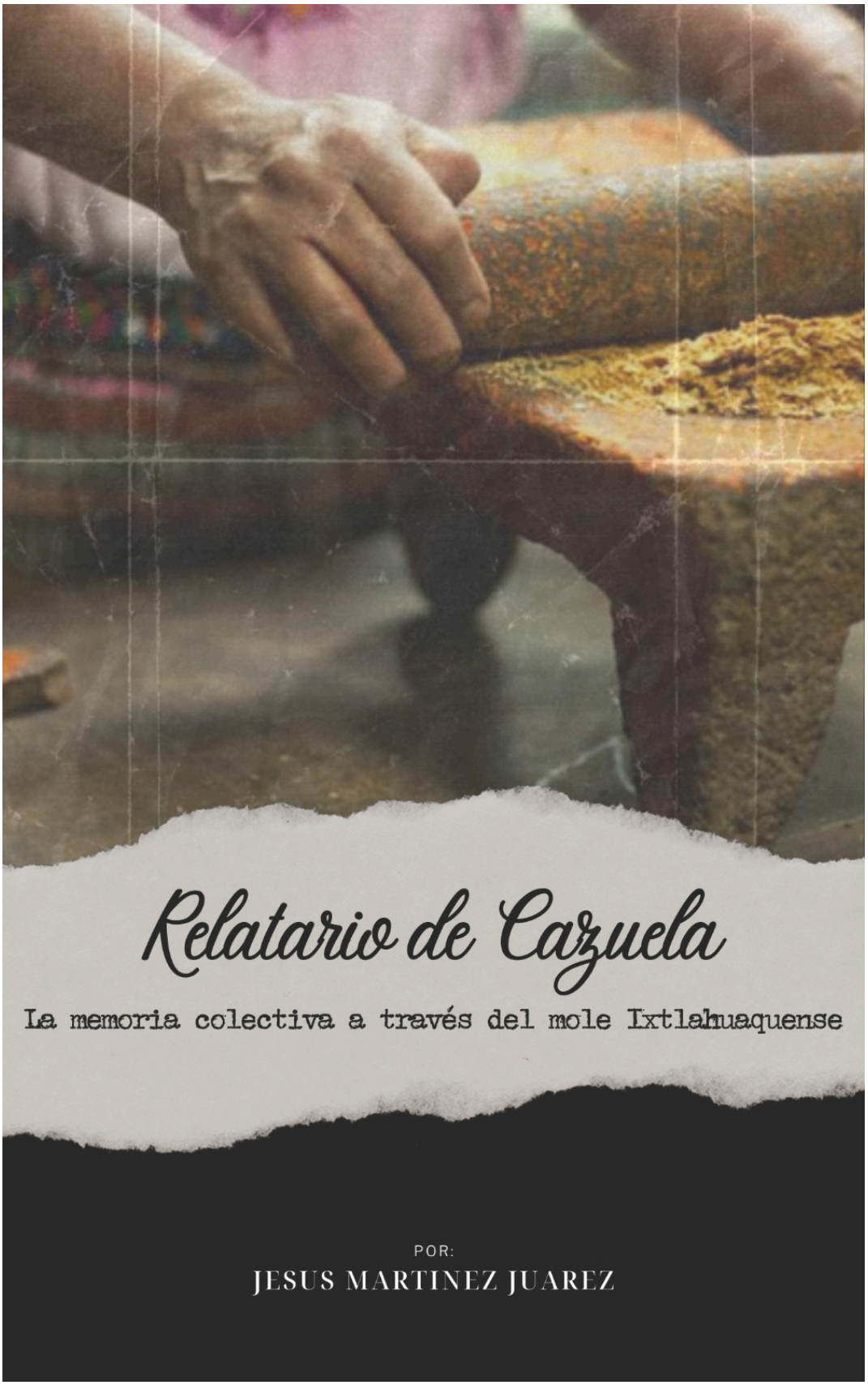
El riesgo que se corre al ingresar a terrenos patrimoniales es la utilización de estos recursos de manera positiva al incrementar el dinamismo económico de un sector o una localidad, cuidando su regulación y dependiendo del carácter y objeto que tenga la utilización de la alimentación y de una representación social tan importante que es el mole.

Este ya ha sido arrebatado sin algún consentimiento o imitado de una forma burda y exagerada, es el punto donde se corrompe y es necesario legislar hasta qué punto puede manipularse y en el punto de infección puede emanar un nuevo patrimonio no pretendiendo frenar la dinámica de la comensalidad, sino comprender la comunicación de la alimentación a través de sus actores, sujetos que con sus recuerdos que conforman una liga al pasado inmediato, custodios de la tradicionalidad y conexión directa a una forma de transición de un nuevo entrono entorno primario, enfrentándose a la permeabilidad que existe para integrar nuevas identidades formas de convivialidad en la mesa, llevadas de la mano en un nuevo orden, cuyos efectos impactaran de manera benéfica a la comunidad.

No solo el mole, la cocina mexicana requiere de una figura retorica que la salvaguarde de una manera que no sea estática, no podemos depositarla en una vitrina como pieza de museo, en el supuesto que se llegue a dar este carácter negaríamos su evolución y no habría una mas una evolución, estancándola y generando una falta de vitalidad inyectada por la adopción de nuevas culturas alimentarias, filtrándolas a través del arquetipo gustativo mexicano.

Es por ello que “Moles de Metate” innova una manera de llevar la tradicionalidad a la mesa, construye nuevos patrimonios, difunde y apremia la identidad y deleita con sus historias construidas a través de las memorias de mujeres guardianas de la ancestralidad de esta salsa que nos representa como mexicanos, teniendo una carga de símbolos y una narrativa que construye un paisaje culinario apto para el desarrollo de la comunidad empoderando a sus actrices de esta aventura gustativa.

5.2 Relatario de Cazuela. La narrativa de los moles de la llanura de Ixtlahuaca.


Relatario de Cazuela
La memoria colectiva a través del mole Ixtlahuaquense
POR:
JESUS MARTINEZ JUAREZ

Relatario del Mole de buñuelos
Autor: Clementina Mercado Lugo



INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD
CHILE ANCHO	0.1	KG
CHILE MULATO	0.1	KG
CHILE PASILLA	0.1	KG
CHILE MORITA	0.035	KG
CEBOLLA	0.08	KG
AJO	0.01	KG
TOMATE	0.2	KG
PEPITA DE CALABAZA FRITA	0.03	KG
ALMENDRA	0.03	KG
CACAHUATE	0.03	KG
NUEZ	0.03	KG
AJONJOLÍ	0.05	KG
PASITAS	0.05	KG
TORTILLA FRITA	0.03	KG
PILONCILLO	0.02	KG
CANELA	0.005	KG
PIMIENTA	0.005	KG
CLAVO	0.002	KG
LAUREL	0.001	KG
BUÑUELOS	1	PZA
CALDO DE POLLO	1	LT
PIERNA Y MUSLO	2	PZAS DE C/U

Relatario

Esta receta es de mi bisabuela Eliza, pero el colocarle los buñuelos fue por mi hermanita Chelita, no teníamos pan para la receta que es lo que lleva la original, y habían sobrado muchos buñuelos, así que decidimos ponerle un poquito de morusa y nos gustó mucho y así como cada vez que se preparaban buñuelos en las fechas de san Pedro y San Francisco no faltaba el mole.



La receta constaba de 5 tipos de chiles era muy importante quitarle las semillas y guardarlas en especial la de los chiles pasillas, porque las ocupábamos en el mole negro, se ponían a orear para secarlos y quitarles la humedad, decía mi mamá que tomaban mejor gusto y picaban menos, pasarían no menos de 3 días tendidos en el sol y si se llegaran a mojar o nos ganara el sereno teníamos que empezar de nuevo. El lunes hacíamos recaudo en donde no faltaban los tomates, y comprábamos cerca del jardín las semillas.

Receta: Mole de San Pedro
Autor: Clementina Mercado Lugo

Tomábamos el metate de la abuela Petrita y se comenzaban a moler las semillas, las tortillas y buñuelos, después los chiles y por último el tomate, la cebolla y el ajo que se hirvió por aparte.

La pasta se ponía en la cazuela caliente con un poquito de manteca o aceite, se freía hasta que pareciera que se cortaba o separaba la base y las semillas drenaran su aceite, en ese momento estaba cocida, se le iba incorporando el caldito de gallina, hasta que adquiriera cuerpo, si quedaba muy aguado se le colocaba un poco más de buñuelo y por último la miel con las guayabas picaditas en cubos. Se tenía cuidado de que no se fueran las pimientas o los clavos de olor. Y por último se sumergían las piezas de carne para que fueran tomando sabor.



Receta: Mole de San Pedro
Autor: Clementina Mercado Lugo



Las gallinitas que cocinábamos, las tenía en el traspatio se ponían a cocer no menos de 3 para que rindieran, se limpiaban muy bien y se cocían con ajo, cebolla, unas buenas pimientas, hierbas de olor y un puñito de sal.

Se ponía a calentar la cazuela, le faltaba una oreja pero por eso cocía rápido cualquier cosa que se le pusiera, porque no andaba de chismosa, escuchando platicas ajenas, se empezaba friendo las semillas, almendras, pasitas, nuez y cacahuates, por ultimo entraba el ajonjolí y antes de que empezara a brincar se retiraba. Entraba enseguida las tortillas a que absorbieran el sabor de los aceites que soltaron las semillas.

Mientras se ponía un poco de agua a cubrir los piloncillos, teníamos que escoger los más quemaditos pues hacían una mejor miel, se colocaban tres clavos, 7 pimentas, y una rajita de canela, por cada uno acostumbrábamos a ponerle 5 guayabas sin semillas, se ponía a hervir y se colocaba a un costado del comal.

Los chiles se tostaban junto a la olla y se ponían a ablandar en agua tibia. Y los buñuelos ya se tenían listos.

Relatario del Mole verde de Chelita
Autor: Graciela Mercado Lugo



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
POLLO ENTERO	2.5	KG
TOMATE VERDE	2	KG
CHILES VERDES	15	PZAS
CILANTRO	1	MJO
PEREJIL	1	MJO
LECHUGA	1	PZA
CHILE POBLANO	1	PZA
EPAZOTE	1	RAMA
CEBOLLA	1	PZA
AJO	3	PZAS
AJONJOLI	0.15	KG
PEPITA DE CHILE SECO	0.1	KG
ALMENDRAS	8	PZAS
PASITAS	12	PZAS
CANELA	1	RAJA
ANIS	0.03	KG
TORTILA PARA DORAR	0.5	PZA
BOLILLO PARA DORAR	0.5	PZA
BARBAS DE CEBOLLA	1	PZA
PEPITA VERDE	0.15	KG

Relatario

Se limpia perfectamente la pepita del chile seco, se pone en un sartén un poco de sal molida a dorarla que quede güerita que no se queme para que no amargue, en la misma forma se hace el ajonjolí, en el mismo sartén se le pone un poquito de aceite, se fríen las almendras teniendo cuidado de no dejarlas quemar, las pasitas, los ajitos que queden güeritos, las barbitas de la cebolla que quede güerita, y los cinco ajos que se molerán junto con las especies, en otro lado se frie la cebolla a que quede güerita, el pan, cada cosa que se fríe se va poniendo en un plato grande y se va poniendo por separado.



Se comienza a moler en el metate la pepita a que quede un polvito completamente terso, se vacía en un traste y se le agrega agua a formar una masita completamente fina, teniendo ya en la lumbre la cazuela con aceite o manteca, para guisar la pepita, dejándola a que se sazoné bastante, bastante, hasta que quede chinito y se vea el fondo de la cazuela.

Relatario del Mole verde de Chelita
Autor: Graciela Mercado Lugo

Relatario

Se dora el ajonjolí en un sartén seco con un poco de sal a que quede güerito teniendo cuidado que no se queme para que no amargue, seguimos dorando con un poquito de aceite, las almendras etc., todo lo antes mencionado de las especies moliendo esto también en el metate agregándole unas dos o tres pimentitas, dos o tres clavitos.

Molido todo esto se agrega primero el ajonjolí junto con la pepita a que se sazone, enseguida las especies, el tomate, chiles, lechuga, chile poblano, perejil, cilantro, cebolla, se pueden ir moliendo en la licuadora o en el metate si lo desean y se agregan en la cazuela con lo que ya se frío a modo que se sazone todo esto perfectamente, después se le agrega un poco de caldo del pollo que ya deba de estar cocido; que se seguirá sazonando con todo lo que se frío.

Por último se disuelve la pepita verde para que se sazone con todos los ingredientes anteriores, estando todo esto se le vaciará la carne de pollo, a que de un ligero hervor y se retirará del fuego, listo para servirse.





Relatario del Mole estilo doña Pachita
Autor: Francisca Lavanderos Camacho



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
TABLILLA DE CHOCOLATE	2	PZAS
MANTECA	0.25	KG
CHILE PASILLA	5	PZAS
CHILE MULATO	10	PZAS
CHILE ANCHO	10	PZAS
AJONJOLI	0.125	KG
CACAHUATE	0.25	KG
NUEZ	0.25	KG
ALMENDRA	0.125	KG
BOLILLO DURO	1	PZA
TORTILLA DE MAIZ DURA	1	PZA
ANIS	0.005	KG
PIMIENTAS GORDAS	8	PZAS
CLAVOS DE OLOR	8	PZAS
JITOMATE	0.5	KG
CEBOLLA	2	PZAS
AJO	5	PZAS
CALDO DE POLLO	3	LTS
SAL	0.05	KG

Relatario

Por costumbre era el que preparaba la bisabuela Tonchi, era un mole que de cariño le decía de cajón, muy especial ya que su mamá le había enseñado hacerlo, mi abuelita pachita lo preparaba seguido, pero el que gustaba más era el que hacía a su estilo, sin plátano ni pan de dulce.



Es muy peculiar porque las medidas que se utilizaban eran en base a cajones, puños, y manojos, es más pequeño que el cuarterón seria como el equivalente a tres cuartos de kilo, el manojo era de tu dedo índice al pulgar lo que agarre y los puños es hacer conchita la palma de la mano y lo que le quepa.

Relatario del Mole estilo doña Pachita
Autor: Francisca Lavanderos Camacho

Relatario

La receta es para 50 personas y 6 pollos. Lleva, un cajón de chile mulato, medio cajón de chile ancho, medio cajón de chile pasilla. Dos cajones de jitomate, dos cebollas medianas, ocho ajos, un plátano macho, dos panes de dulce, un bolillo, diez tortillas, medio cajón de cacahuate, medio cajón de nuez, un puño de ajonjolí, un puño de pasitas, una cucharada de anís estrella, una cucharada de pimienta, una raja larga de canela, pizca de tomillo seco, cinco hojas de laurel, cinco litros de caldo de pollo y tres tablillas de chocolate del mayordomo. Azúcar y sal si fuera necesario.



Lo primero que entra a fuego son los pollos con suficiente agua, cebolla, ajo, hierbas de olor, pimenta gorda y cilantro. Se van tostando los chiles ya sin semilla y se ponen a remojar en agua caliente con piloncillo y un poquito de vinagre, esto es para que no piquen. Se fríen con un poquito de aceite o manteca, la bisabuela si la ocupaba mucho pero mi abuelita no le gustaba, se empieza con las semillas, después el pan y por ultimo las especias.

Relatario del Mole estilo doña Pachita
Autor: Francisca Lavanderos Camacho

Relatario



Se va moliendo en el metate empezando por lo más seco, que serían las semillas y especias, después el pan y el chile, por último, el jitomate la cebolla y los ajos.

En una cazuela se fríe la pasta de semillas, después se agrega el chile y por último el jitomate, se va meneando para un solo lado y una vez que esté integrado se le da consistencia con el caldo, después se le incorpora el chocolate y termina con la sal. Se acompaña con tamal y pollo.

Otra forma que tenía pachita para espesar el mole rojo era poniéndole polvo de palomitas, las cocía en una olla y las pasaba por el metate, la cernía para quitarle el gabazo y le daba un toque muy rico, diferente a la masa y a la tortilla pero al fin y acabo era maíz.

Relatario del Mole verde de costilla
Autor: Barbara Montiel Dávila



INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD
TOMATE	1	KG
CHILE SERRANO	0.15	PUÑO
AJO	0.08	CABEZA
CEBOLLA	0.1	KG
CHILE POBLANO	0.12	KG
LECHUGA	0.05	KG
CILANTRO	0.02	KG
PEREJIL	0.02	KG
BIROTE	1	PZA
TORTILLA DE MANO	1	PZA
ACEITE	0.05	LT
AJONJOLI	0.05	KG
ALMENDRAS	0.05	KG
CANELA	0.005	KG
CLAVO	0.005	KG
PIMIENTA	0.005	KG
CHILE PASILLA	0.15	KG
POLLO ENTERO	1	PZA

Relatario

El mole verde de costilla de puerco, lo hice para los XV años de mi hermana, fue mi primer guiso grande, estaba muy nerviosa, pero tener a mi abuelita y a mi mamá me tranquilizaba, siempre preparaba para ocho, máximo diez, para los que estábamos en la casa, pero pensaba que era un regalo que les iba y eso hizo que me esmerara en prepararlo.

Vamos a ir friendo 2 puños de ajonjolí, un puño de semillas de chile pasilla y uno de pasas, uno por uno.







Relatario del Mole verde de costilla
Autor: Barbara Montiel Dávila

Relatario

La pasita se fríe hasta que infle.Colocamos 7 almendras y dos bolillos sin migajón.Le ponemos 5 dedos de canela y 8 clavos de olor. Freímos dos tortillas.Atarantamos los chiles, sin dejar quemarlos, siempre se debe de limpiar el comal es muy importante que sea de barro, porque no se arrebata tanto el calor y eso le da un sabor muy especial.Ponemos a calentar la cazuela con un poquito de manteca o aceite.

Se fríe la carne hasta que tome un color dorado.Se muele las semillas en el metate.Una vez molida las semillas se frie la pasta.Se muele la base verde que lleva un manojito de cilantro, dos chiles poblanos y cinco hojas de lechuga.

Cuando la pasta se vea cortada, esta lista, ya está cocida han soltado todo el aceite las semillas, es lo que le dará sabor al mole. Se agrega la base verde y se va cociendo siempre hacia la derecha.

Se tiene que emulsionar mientras se cuece, cuando no tenga rastro de grasa en la superficie estarálisto para agregar el tomate.

Se incorpora el tomate hervido con un poco de cebolla y ajo, se sazona y se sigue cociendo hacia la derecha.

Se sumerge la carne y está listo para servir.





Los hallazgos realizados son sumamente significativos, el conocer la clasificación de los moles ixtlahuaquenses sirviendo de modelo para comprender mejor la organización de los moles mexicanos, las técnicas culinarias tan diversas que existen y las cuales se pueden aplicar permitiendo comprender mejor la manera de alimentarse, el significado que tiene la preparación en la vida cotidiana de una sociedad, las formas modos y maneras en las cuales e ha transformado y ha sido legado, el conocer cómo se estructura una representación social y su folclorización a través del tiempo. Este trabajo lleva consigo desde el genoma que es el chile, su paso por el tiempo y la conformación del mole, el sincretismo que tiene y al cual se le ha asignado, un discurso lleno de mitos, leyendas, fiestas tradiciones, conmemoraciones y despedidas.

En todas ellas se ve inmiscuida una historia de cazuela.