

1028

SUPLEMENTO CULTURAL

el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

Viernes 13 de mayo, 2022



Comida y tradición *en San José de los Laureles, Morelos*

Laura Elena Corona de la Peña & Leonardo Vega Flores





La comida en la tradición cultural de Semana Santa en San José de los Laureles, Morelos

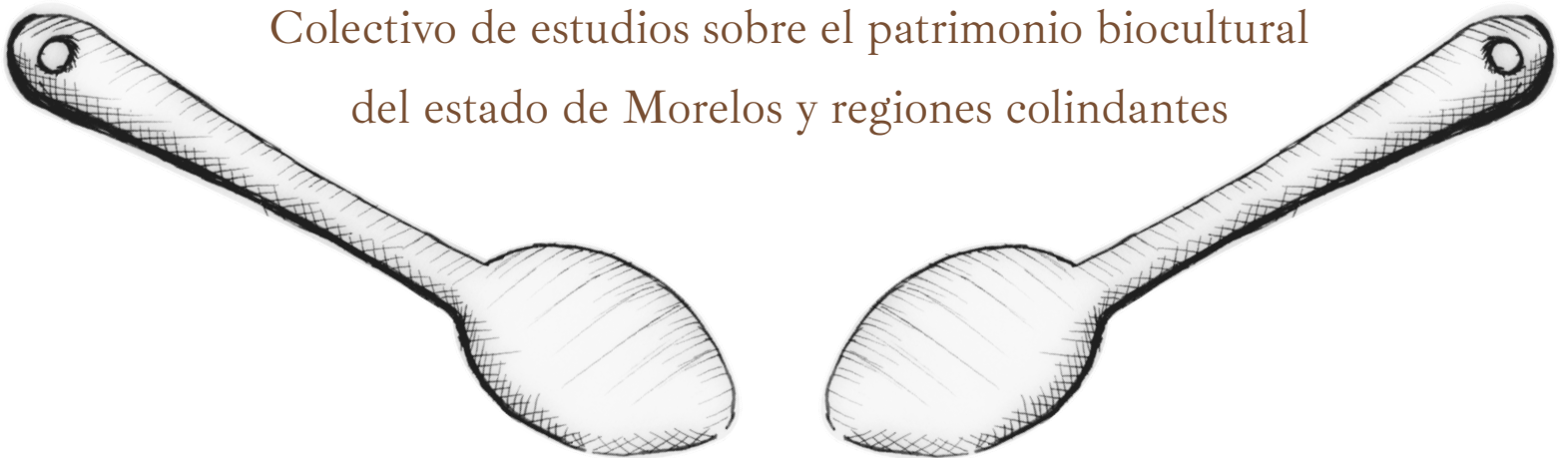
Laura Elena Corona de la Peña

DEAS/INAH

Colectivo de estudios sobre el patrimonio biocultural
del estado de Morelos y regiones colindantes

Leonardo Vega Flores

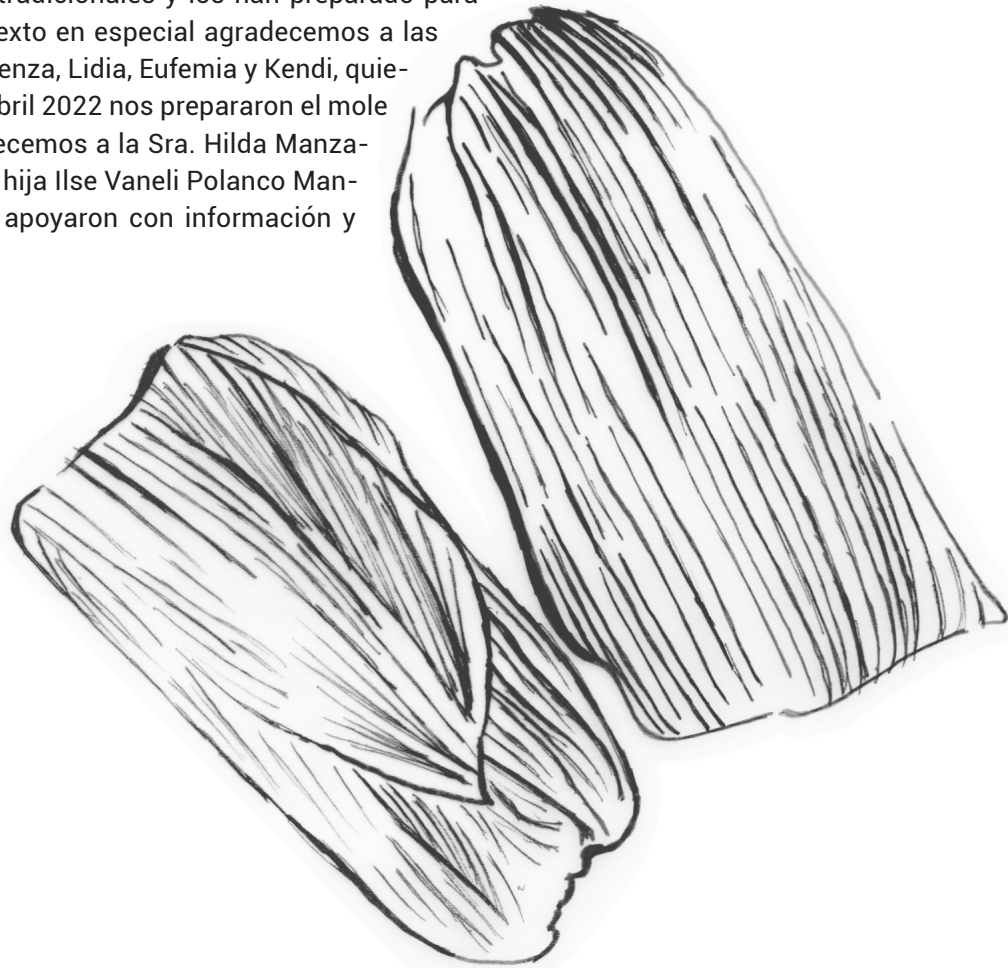
Colectivo de estudios sobre el patrimonio biocultural
del estado de Morelos y regiones colindantes



Introducción

En el año 2020 un grupo de investigadores del INAH y de colegas de otras instituciones, con la idea de unir y compartir nuestras experiencias de investigación, difusión y divulgación, conformamos el *Colectivo de estudios sobre el patrimonio biocultural del estado de Morelos y regiones colindantes*. Nuestro propósito central es dar cuenta de los principios éticos, valores, significados y saberes de los pueblos indígenas y de origen indígena, para acompañarlos en la defensa que hacen de su territorio y de su cultura. Dos de los integrantes de este colectivo, Laura Corona y Leonardo Vega nos hemos dedicado al estudio de la comida desde el 2012 en la Cuenca de México, y como parte de nuestro trabajo para el colectivo estamos investigando este tema en el estado de Morelos, así hemos conocido distintos aspectos de la alimentación y platillos tradicionales, al respecto hemos escrito sobre el huaxmole (por publicarse) y el cuatetepashmolli (disponible en <https://n9.cl/hps0b>). Ahora dedicamos este texto al mole verde de Semana Santa en San José de los Laureles.

En primer lugar queremos agradecer a las mujeres que dirigen el *Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina*. Ellas nos han hablado de distintos platillos tradicionales y los han preparado para nosotros. Para este texto en especial agradecemos a las señoras Cleotilde, Lorenza, Lidia, Eufemia y Kendi, quienes el pasado 21 de abril 2022 nos prepararon el mole verde, también agradecemos a la Sra. Hilda Manzanares Martínez y a su hija Ilse Vaneli Polanco Manzanares quienes nos apoyaron con información y fotografías.

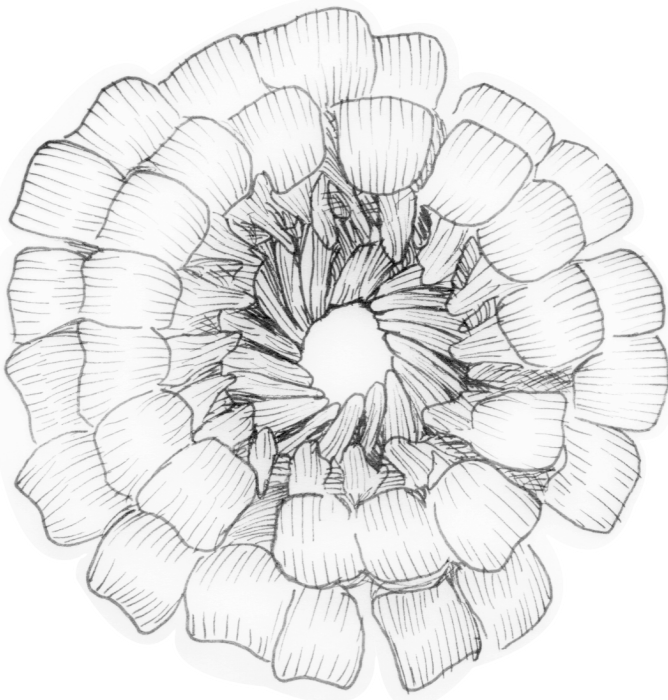




1. Vista desde el Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina.
Crédito: Ilse Vaneli Polanco Manzanares, 12 de febrero de 2022.

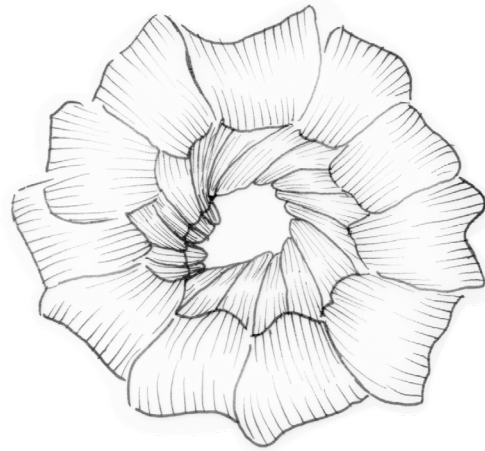
La Semana Santa en San José de los Laureles

En el No. 873 de El Tlacuache, publicado el 16 de marzo de 2019, Raúl Francisco González Quezada escribe sobre la historia de este pueblo morelense que se encuentra al noroeste de la cabecera municipal de Tlayacapan, ahí el autor nos dice que San José de los Laureles se estableció sobre una loma entre peñas con altas paredes verticales y que su nombre antiguo era Tlalmimilulpan (la Sra. Hilda también nos ha mencionado el nombre antiguo). Actualmente este pueblo recibe visitantes de distintos lugares del país y del extranjero que acuden para contemplar el hermoso paisaje montañoso que lo rodea (Fotografía No.1), o para caminar hacia las cascadas o hacia las pinturas rupestres. Además, San José de los Laureles está en una de las rutas de los peregrinos que se dirigen a Chalma.



Los lugareños nos comentan que a su pueblo se le conoce como "la cuna del tlacoyo" y para la Semana Santa se realizan distintas actividades para conmemorarla. La Sra. Hilda nos platicó que desde que recuerda se ha hecho lo mismo. Existen dos mayordomías, una del Jueves Santo y otra del Viernes Santo, los mayordomos y sus esposas organizan todo, son siempre las mismas familias. En 2022 la Sra. Hilda participó en la mayordomía del Viernes Santo porque su mamá fue mayordoma y nos platicó:

...ella pidió ser mayordoma desde antes que viniera lo de la enfermedad y ella estuvo cumpliendo dos años, iban pocas personas, iban los mayordomos y hacían las flores, se les daba el almuerzo y la comida. Hacíamos en poquita cantidad porque no había mucha gente, no iba a apoyar la gente, nada más nosotras sus hijas, sus nueras y sus nietas éramos las que hacíamos el tamal y el mole verde.



En el video realizado este año por Ilse Vaneli Polanco Manzanares (disponible en: <https://n9.cl/4s3tf>), la Sra. Plácida Manzanares Martínez, hija de la Sra. Dolores Martínez Hernández (mayordoma de Jueves Santo), explica que previo a la festividad, los mayordomos hacen una colecta de cooperación con la mitad del pueblo para poder llevar a cabo el festejo. Ella además explica:

En la mañana hacemos el desayuno y el almuerzo para las personas que están haciendo las coronitas en la ayudantía para adornar la iglesia, las señoras les llevan atole y pan. A media mañana se lleva la ofrenda de la ropita de los cristos a la iglesia para ir a cubrirlos con su manto, y se trae el cabello y la corona para lavarlos y adornarlos. Por la tarde se lleva la ofrenda junto con las cadenas de flor de chachalín, como ofrenda al cristo por su aroma tan especial. La flor de chachalín es única en esta temporada de Semana Santa y se adornan todos los santos que hay en la iglesia. Posterior a esto se lleva a cabo la procesión con los cristos en las principales calles del pueblo, donde una persona, como lo es el Sr. Rogelio, va leyendo algunos capítulos y versículos de la Biblia. Durante todo el día llegan las visitas a casa de la mayordoma a comer los alimentos preparados, como es mole verde, tamales y pescado, esto termina ya como a las once de la noche. Es un día de alegría pues toda la gente se reúne, platica y convive. Son de esas costumbres y tradiciones que queremos dejarle a nuestros hijos para que no se pierdan. Con mucho cariño, mayordomía 2022, Sra. Dolores Martínez Hernández y familia.



2. Personas que elaboraron coronitas. Crédito: Ilse Vaneli Polanco Manzanares, Ayudantía de San José de los Laureles, 14 de abril de 2022.

La Sra. Hilda nos platicó que el Jueves Santo a las personas que están haciendo las coronitas (Fotografía No.2) se les da de desayunar a las siete de la mañana, la mayordoma les ofrece atole de piloncillo y pan dulce. La comida se da cuando termina la procesión de las 11 de la mañana en la que jóvenes o señores cargan la cruz. A las cinco de la tarde hay otra procesión con los crucifijos y al terminar otra vez vuelven a ir a comer, incluso en la noche todavía hay gente que quiere ir a cenar. Todas las comidas son en la casa de la mayordoma, ahí sus familiares le ayudan a servir.

Las coronitas se elaboran con una planta que llaman jicarilla (Fotografías No.3 y 4), que nos comentan solo se encuentra en los parajes de Amatlán. A partir de las fotografías, nuestra colega Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal del Centro INAH Morelos, nos apoyó con la determinación taxonómica. En el caso de la jicarilla ella nos comenta que se trata de la planta que en otros lugares llaman cucharilla: *Dasyllirion acrotrichum* (Agavaceae). La Sra. Hilda nos platicó que para conseguir las cabecitas de jicarilla necesarias el Ayudante de San José de los Laureles tiene que ir a pedir permiso, y cuando aceptan se ponen de acuerdo en qué día van a ir para que una o dos personas de Amatlán los acompañen...

“a veces los de Amatlán bajan ahí a la comunidad y están aquí cuando se hacen las coronillas, entonces se les invita a almorzar”.

Además de las coronitas se hacen unas cadenitas con flores que llaman chacalín o calaxochitl, y que nuestra colega Alejandra Olvera ha identificado como flor de mayo: Plumeria rubra. En el video realizado por Ilse Polanco se explica que esta flor se trae de varios municipios y que la mayordomía de Jueves Santo acude a una comunidad llamada San Juan Texcalpan en el municipio de Tlayacapan, para traerla. Las cadenitas son una:

...forma de representación para venerar la crucifixión de Jesucristo por medio de una representación física sería la flor, y el olor que desprende es entregarle un sentimiento a la tradición.

El Viernes Santo se ofrece la comida después de la una de la tarde, cuando termina la procesión de las 11, y todo el día la gente que quiera comer puede ir a casa de la mayordoma. Para recibir a las personas se rentan mesas. Las mayordomas ya tienen sus vasos, sus tazas y sus platos, son normales como los que usan del diario. Cuentan que tienen como 10 docenas de platos, 10 docenas de vasos, 10 docenas de tazas, porque ya no utilizan desechables para nada. Este año acudieron aproximadamente 300 personas. La Sra. Lorenza nos comentó que ella forma parte de la mayordomía y que este año se usaron 30 cuartillos de maíz para los tamales de frijol y 20 para los de sal.

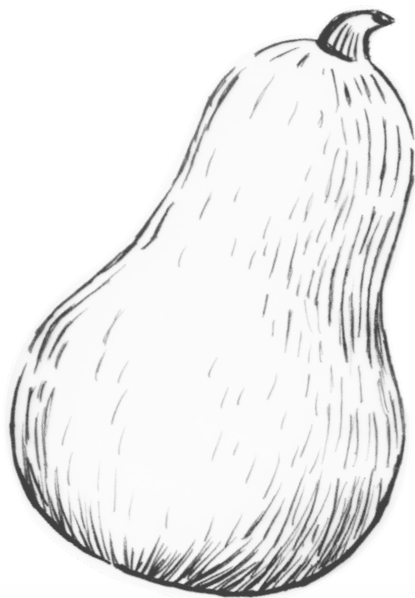
3. La jicarilla para las coronitas. Crédito Ilse Vaneli Polanco Manzanares, Ayudantía de San José de los Laureles, 14 de abril de 2022.



4. La jicarilla para las coronitas. Crédito Ilse Vaneli Polanco Manzanares, Ayudantía de San José de los Laureles, 14 de abril de 2022.



El mole verde de Semana Santa



En enero 2022 visitamos el *Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina*, entonces nos platicaron del mole verde de Semana Santa y acordamos que nos permitieran ver su preparación. El día 21 de abril acudimos a ver el proceso y a probar el mole.

La Sra. Hilda nos platicó que los mayordomos del Jueves y Viernes Santo junto con sus esposas organizan todo, ellas van a Ozumba de Alzate en el Estado de México para comprar lo que van a ocupar para las comidas de esos días. En la mañana para desayunar a veces dan romeritos con mole rojo que se prepara con chile ancho, chile mulato y chile pasilla. Por cada kilo de chile se pone un puño de ajonjolí y se acompaña con tortitas de camarón seco que se compra en Ozumba.

Mole verde. Crédito: Leonardo Vega Flores, *Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina*, 21 de abril de 2022.





Pescado. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.

En el almuerzo pueden ofrecer un platillo que normalmente se come los viernes de cuaresma: la "especia". La Sra. Kendi nos señaló que le "especia" es un caldillo de jitomate sazonado con ajo, cebolla, comino, clavo, pimienta, canela, tomillo y mejorana, se muele todo ya sea en la licuadora o en el molcajete y al último se le pone unas hojas de laurel, algunas personas lo cuelean pero queda muy aguado, por eso es mejor sin colar. En este caldillo se pueden poner tortas de haba o de papa o chiles rellenos. Esta comida no es exclusiva de Semana Santa, porque se puede preparar en el año.

Frijoles. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.



El platillo más importante que ofrecen las mayordomas de Semana Santa es el mole verde, sus tres principales ingredientes son: la semilla de calabaza pipián *Cucurbita argyrosperma* Huber; el frijol blanco (también conocido como alubia) y el pescado que puede ser robalo o Campeche. Las mayordomas compran las semillas y el pescado en Ozumba. Las semillas se tuestan en un comal de barro y después se llevan al molino para molerlas con todo y cáscara, este proceso se realiza unos dos días antes de preparar el mole, este tipo de semillas son distintas a las de la calabaza de dulce porque no son redondas sino alargadas, la calabaza pipián se siembra cerca de Yautepec y solamente se utiliza su semilla que puede extraerse cuando las calabazas ya están amarillas, los productores antes de venderlas las lavan y las ponen a secar. El pescado se tiene que poner a remojar un día antes porque ha pasado por un proceso de salación como el que se utiliza para el bacalao. Los frijoles son de cultivos locales o se compran en Ozumba, se lavan y se dejan remojando para que se cuezan más rápido. Con la pasta de la pepita se hace el mole y se sazona para después agregar los frijoles ya cocidos y el pescado en trozos (Serie fotográfica No.1).

Plato servido. Crédito: Leonardo Vega Flores,
Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina,
21 de abril de 2022.





Este mole no se come con tortillas sino con tamales de sal y tamales de frijol. Un día antes de prepararlos se remojan los frijoles y se pone el nixtamal, el mismo día que se preparan se lavan las hojas de totemoxtle y las hojas de milpa. Cuando se lleva el nixtamal al molino se tiene que avisar que es para tamales, así les entregan una masa martajada y no tan fina como la que se usa para las tortillas. Para los tamales de sal solo se usa la masa, manteca de cerdo y sal, mientras que para los de frijol, además de estos ingredientes, se puede usar frijol colorado, o frijol gordo (ayocote), o frijol chino. Las señoras que prepararon los tamales nos explicaron que primero se bate la manteca con la sal y poco a poco se va agregando la masa, tiene que batirse muy bien, mientras hablaban hacían movimientos con las manos como si amasaran en una mesa. Para que queden suaves se les pone un poquito de agua de tequesquite. La masa que usan para estos tamales también sirve para preparar tamales de chile, de dulce, o gorditas de manteca.

En el caso de los tamales de sal, se pone una pequeña cantidad (aproximadamente 50 g) en la hoja de totemoxtle y se aplana con la mano, luego se dobla la hoja y ya que está envuelto el tamal le dan varias palmadas para que queden planos, mientras trabajan se escuchan las palmadas (Serie fotográfica No.2).

Serie fotográfica No. 2: Preparación de los tamales de sal.
Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles.
Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.





Serie fotográfica No. 3: Preparación de los tamales de frijol.
Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecológico Los Laureles.
Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.

Para preparar los tamales de frijol se extiende la masa con las manos sobre una mesa hasta que sea una capa delgada y uniforme de aproximadamente 0.5 cm de espesor, la Sra. Lorenza nos dijo que para los tamales que se hicieron ese día usaron 2 cuartillos de maíz. Sobre la capa de masa se ponen porciones de una pasta hecha de frijol molido que fue cocido con tequesquite y que se mezcló con manteca de cerdo y sal. Se extiende esta pasta de frijol para formar una capa igual de delgada que la de maíz. En seguida con el dedo se marcan y cortan cuadros que se van despegando de las orillas para formar rollos que después se cortan en porciones con la mano, estas bolitas se envuelven con hojas de totemoxtle o con hojas de milpa (Serie fotográfica No.3). Fueron poniendo los tamales ya envueltos en recipientes que después llevaron a la cocina, ahí tenían lista una olla tamalera de aluminio con capacidad de aproximadamente 15 litros, en la parte inferior colocaron los tamales de sal y más arriba los de frijol, más o menos a la mitad pusieron un cuchillo para que salieran bien los tamales (Serie fotográfica No.4).

Serie fotográfica No. 3: Preparación de los tamales de frijol. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.





Serie fotográfica No. 3: Preparación de los tamales de frijol. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.

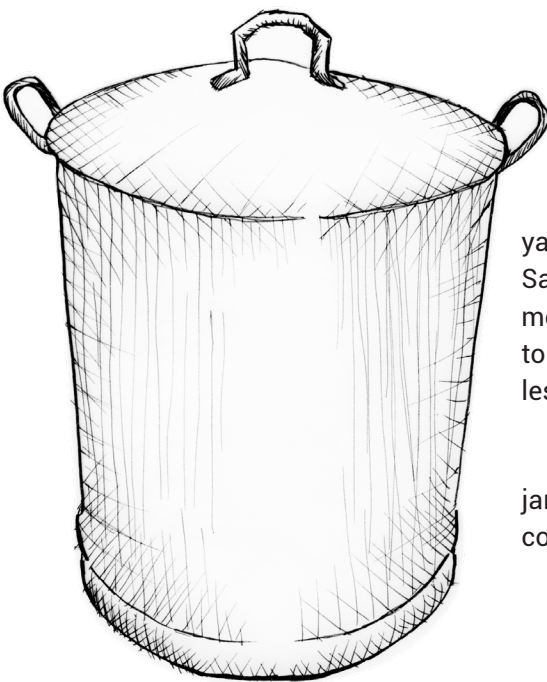




Serie fotográfica No. 3: Preparación de los tamales de frijolz. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.



Serie fotográfica No.4: Cocción de los tamales. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.



Los tamales de frijol también se preparan cuando ya el maíz está larguito, antes del 22 que es la fiesta de Santa María Magdalena cuando la milpa ya está más o menos grandecita, o el 15 de agosto con mole verde, entonces no utilizan el totomoxtle sino hoja de milpa que les da otro olor y otro sabor.

En Semana Santa se ofrecen aguas frescas de jamaica y tamarindo, estos ingredientes y el azúcar los compran en Ozumba.



Serie fotográfica No.4: Cocción de los tamales.
Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles.
Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.





Serie fotográfica No. 4: Cocción de los tamales. Crédito: Leonardo Vega Flores, Centro Ecoturístico Los Laureles. Casa de la mujer campesina, 21 de abril de 2022.

El mole verde de Semana Santa. Memoria comestible

El día que probamos el mole verde pudimos deleitarnos con algunos de los sabores que marcan fechas importantes para las personas de San José de los Laureles. Este platillo y sus complementos se preparan de manera colectiva, las mayordomas de Semana Santa reciben la ayuda de sus familiares y de muchas personas del pueblo, durante el proceso se platican anécdotas y se van aprendiendo poco a poco los secretos de su cocina. Cada ingrediente tiene su lugar y su momento, mientras que las manos son la principal herramienta de trabajo. Durante dos años la celebración se realizó de manera muy acotada y fue hasta el 2022 que se pudo llevar a cabo como antes de la pandemia por COVID-19.

En San José de los Laureles como en muchos pueblos de Morelos una parte importante de los recuerdos y de la memoria de las personas está guardada en los olores y sabores de sus platillos y bebidas. Ha sido un gusto ir conociendo el sabor de este pueblo.





Coordinador editorial:
Luis Miguel Morayta Mendoza

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

**Órgano de difusión de la
comunidad del INAH Morelos**

Consejo Editorial

Erick Alvarado Tenorio
Giselle Canto Aguilar
Eduardo Corona Martínez
Raúl González Quezada
Mitzi de Lara Duarte
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Emilio Baruch Quiroz Tellez
Formación y diseño e ilustración

Apoyo operativo y tecnológico
**Centro de Información
y Documentación (CID)**

Sugerencias y comentarios:
difusion.mor@inah.gov.mx

Crédito portada:
Mole verde. Fotografía de Leonardo Vega
Flores, intervenida con arte digital.

Crédito contraportada:
Preparación de los tamales de frijol. Fotografía
de Leonardo Vega Flores, intervenida con arte
digital.

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Centro INAH Morelos
Mariano Matamoros 14,
Acapantzingo, Cuernavaca,
Morelos.