

LOS MUÉGANOS DE HUAMANTLA, TLAXCALA. GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Luis Roberto Quiñones Vargas⁽¹⁾

Desde el antiguo volcán Matlalcueitl, Falda Azul en náhuatl, actualmente conocido como la “Malinche” (malintzin), se puede observar un Pueblo mágico muy peculiar llamado Huamantla, lugar localizado en el sector oriental del estado de Tlaxcala y segundo municipio más poblado de la entidad.

Desde el 2007, Huamantla forma parte de la lista de Pueblos mágicos de México. Dentro de su diversidad de expresiones culturales se encuentran la elaboración de alfombras y tapetes, las trecenas, su feria de agosto en conmemoración a su imagen patronal de la Virgen de la Caridad (14 de agosto), la huamantlada, los títeres, las corridas de toros, la charrería, el muégano y el bordado artesanal.

El muégano es uno de los principales distintivos culturales característicos de la comunidad huamantleca. En septiembre del 2020, en una sesión ordinaria pública el Pleno de la LXIII Legislatura del Congreso de Tlaxcala, fue declarada de interés público la tradición de los muéganos huamantlecos como patrimonio cultural y gastronómico del estado de Tlaxcala.

Las iniciativas institucionales buscan aumentar la presencia del panecillo artesanal en mercados más allá de los locales: el nacional e internacional. Y que de algún modo se logre la preservación y reproducción social y económica del proceso productivo del dulce artesanal que identifica a la comunidad de Huamantla.

El muégano de Huamantla se caracteriza por ser diferente y único en comparación con los conocidos “muéganos” en otros lugares del país, parte de sus peculiaridades es ser un panecillo, un dulce, una galleta o un postre artesanal elaborado por las y los tahoneros⁽²⁾ de los amasijos⁽³⁾ que se encuentran dentro de la comunidad.

El muégano es un panecillo tradicional y típico de las costumbres domésticas y sociales de Huamantla. Es una expresión cultural culinaria con más de tres generaciones de tradición social y familiar en la comunidad. Durante casi más de 100 años, a través de la transmisión y herencia cultural gastronómica, el muégano ha tenido una influencia sociocultural y económica dentro de las relaciones sociales del municipio, ya que es el sustento económico principal de muchas familias.



Proceso de elaboración del muégano doméstico. Muégano chico en una oblea, recién terminados de “enmielar”.

No se sabe a ciencia exacta, ni hay registro del origen e inicio de la elaboración tradicional y artesanal del muégano, pero sí existen diversos testimonios orales que hablan de ello; en su mayoría, las familias que actualmente se dedican a la elaboración y venta del muégano dicen provenir de las familias pioneras. Localmente, se

identifica a las familias y personajes que dieron origen e impulsaron al muégano como uno de sus principales exponentes culturales gastronómicos del lugar. Se cree que una de las razones de su popularidad, fue que existía en el municipio una estación del tren que iba de la ciudad de México a Veracruz, y la gente se ponía a vender alimentos, tejidos y objetos locales de consumo, entre ellos las galletas, panes y dulces típicos del lugar. Huamantla se ha caracterizado por ser una comunidad de paso entre estas dos ciudades.

Además, las altas ventas se destacan en algunas épocas del año relacionadas con las festividades comunitarias, como es la cuaresma, pues este dulce se consume aún durante el tiempo de vigilia; otra es durante la celebración de “La noche que nadie duerme” que se realiza en el mes de agosto como ofrenda a la Virgen y el turismo incrementa buscando consumir los productos típicos de Huamantla, el muégano entre ellos. Este dulce tradicional endulza las relaciones sociales de la comunidad y alimenta el sentido identitario individual y colectivo de la sociedad huamantleca.

Otra costumbre local, es comer el muégano acompañado con nieve de limón. Esta popular combinación culinaria fue originada por “Juan, el nevero”, un personaje histórico y popular dentro de la comunidad huamantleca, quien vendía nieve de limón acompañada con su muégano o polvorón en el parque principal del municipio. En Huamantla existen dos tipos formas de muéganos: los chiquitos de 3 piezas y el muégano grande de 4 piezas, todas sobrepuestas en un orden definido.

Sus ingredientes varían conforme a las personas y las tradiciones familiares, por ende,

su sabor también, pero algunos son constantes entre recetas, por ejemplo: la harina, la panelilla, en algunos casos la oblea, el agua de anís, aceite, manteca de cerdo y en su mayoría la canela. Los otros que complementan y varían son el uso de huevo, polvo para hornear, bicarbonato, etc. (ingredientes más actuales). Dentro de la rica diversificación del proceso de elaboración del muégano encontramos el uso de diversas máquinas y herramientas, por ejemplo, el tipo de hornos que se utilizan en algunos amasijos es antiguo y se usa el fuego de leña, otros son más novedosos y usan el fuego de gas. En palabras de las y los tahoneros, dependiendo del horno en que se cocinen, su sabor será distinto.

Proceso de elaboración

Este proceso se ha heredado de generación en generación, se ha procurado preservar el panecillo artesanal tradicional que identifica a la comunidad huamantleca. El uso de las manos, máquinas y herramientas durante el proceso de elaboración varía y depende de la técnica de amasijo de cada tahonero.

Para la elaboración del muégano grande y chico, básicamente se realiza el mismo proceso, solo se diferencia en los últimos dos pasos. Al chico no se le envuelve en papel, ni se le pone oblea y el corte de las piezas es de menor tamaño y cantidad.



El corte es una de las últimas fases del proceso en la elaboración artesanal del muégano.

Su elaboración comprende los siguientes momentos:

- Elaborar la masa a mano o a máquina, dependiendo del caso.
- Elaborar las tiras de masa sobre una mesa y juntarlas en un orden definido.
- Cortar la masa en piezas y asentarlas (darle forma a la masa-galleta).
- La horneada implica introducir al horno precalentado, de leña, gas o electricidad, para su cocción a los muéganos en su forma final.
- La “enmielada”, termino utilizado por las y los tahorenos, comprende el proceso fundamental del muégano. Durante este paso, los panecillos unidos se bañan en miel de panelilla, esto se puede llevar a cabo con los dedos, rejillas, espátulas o rejillas. Gracias a esta “enmielada”, los muéganos obtienen su consistencia y particular dulzura. Una vez cubiertos de miel, los tahoneros cubren los panecillos por arriba y por abajo con obleas.
- La mayor parte de las veces, se espolvorea canela sobre los muéganos ya secos. Esto puede demorar de un par de horas, hasta un día.
- Una vez secos y listos, los muéganos se cortan según su tamaño y se envuelven con papel de estraza. Según sea el caso, el papel se sella con la distinción del amasijo donde fue elaborado.

- Finalmente, los muéganos se empaacan en una bolsa. La cantidad varía según el caso.

Además, los procesos de elaboración del muégano se pueden dividir en tres tipos:

Los artesanales: Son considerados así por la comunidad huamantleca porque prevalece el uso de las manos, artefactos de madera y hornos de leña. Su elaboración toma más tiempo, de dos a tres días.

Los industriales o “más profesionales”: Son los procesos de elaboración que hacen mayor uso de máquinas y herramientas tecnológicas. Su proceso de producción es más acelerado y en mayores cantidades, debido a la demanda que se les presenta a las y los mueganeros. Normalmente estos procesos son realizados por panaderías grandes o tahoneros y tahoneras que han decidido profesionalizar y estandarizar el muégano, pero que, en palabras de ellos, el proceso “lleva su misma esencia”.

Los caseros: Estos procesos se realizan dentro de una casa y de manera más ocasional. Se elaboran para consumo propio o para su venta por pedidos de otras personas y familiares.

El muégano comenzó siendo uno de los modos de intercambio social más común de la localidad. Hoy podemos observar que el panecillo y su proceso de elaboración son elementos claves dentro de la vida social, cultural y económica de Huamantla. La trascendencia del muégano va más allá de ser solo un panecillo artesanal, esta se manifiesta tangible e intangiblemente en otras expresiones culturales que

lo incluyen, como platillos, postres y bebidas que lo llevan como base; nombres de equipos deportivos; dichos populares; programas de radio que llevan el nombre de los mueganeros; historias, leyendas, poemas y crónicas taurinas; nombre de mascotas feriales, entre otras. Esto demuestra que la tradición del muegano está presente en la memoria y actividades cotidianas de la sociedad de Huamantla, como expresión de patrimonio vivo.



Es el puesto de doña Carmelita, que se encuentra ubicado en el "pasaje" enfrente de la plaza central de Huamantla, se muestra la tradición culinaria de consumir el muégano acompañado de nieve de limón.

Fotografías: Luis Roberto Quiñones Vargas

⁽¹⁾ Este artículo se deriva del trabajo de investigación como documentador del Archivo de la Palabra, adscrito al proyecto Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de México de la Escuela Nacional de Antropología e Historia en colaboración con el Centro INAH Tlaxcala.

⁽²⁾ Tahoneros. Termino que se les adjudica a las personas que se dedican al arte de hacer pan.

⁽³⁾ Termino que recibe el lugar donde se realizan los muéganos por parte de los tahoneros.