

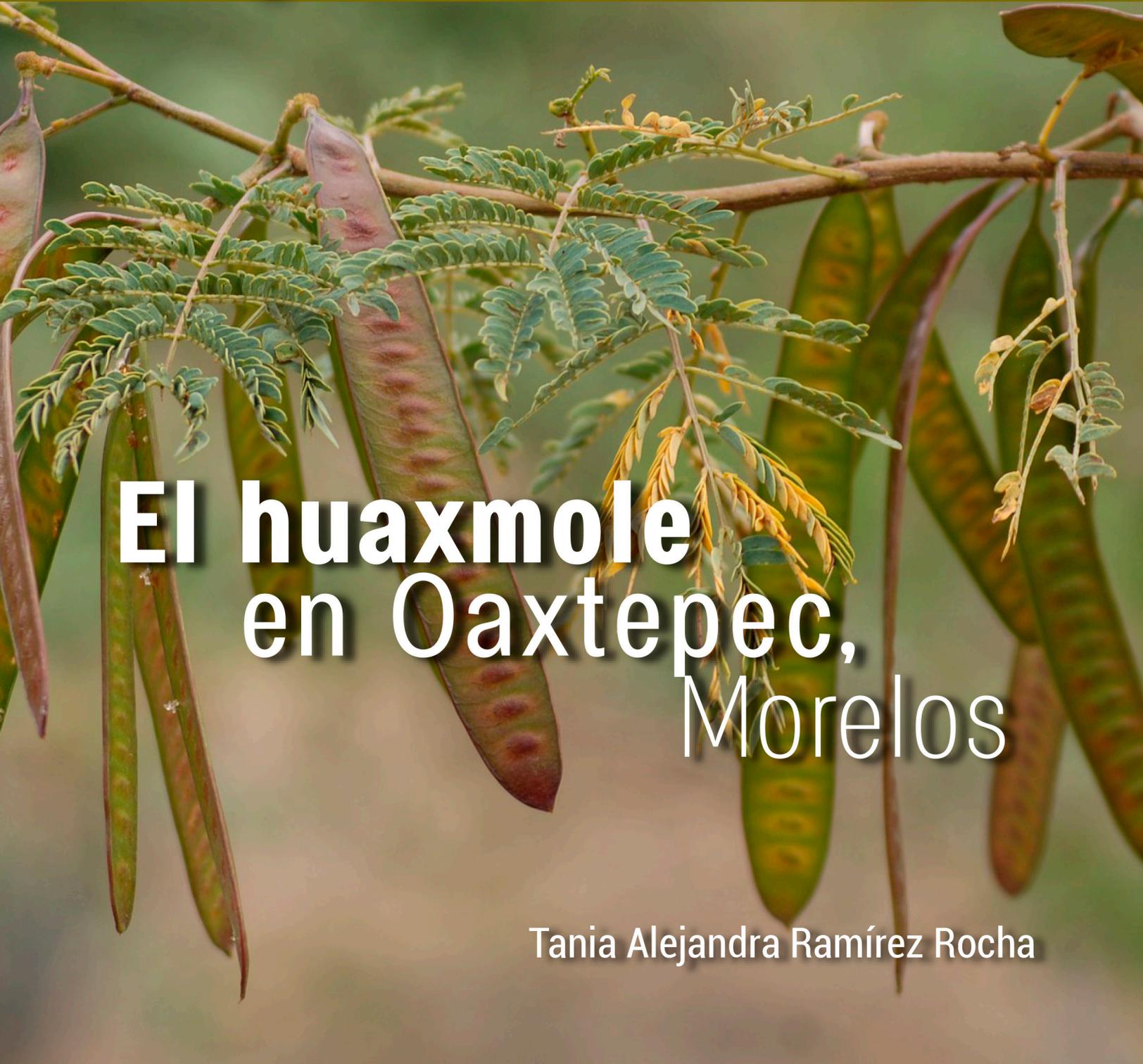
990

SUPLEMENTO CULTURAL
el tlacuache

CENTRO  INAH MORELOS

**Veinte
años
1,000
números**

Viernes 13 de agosto, 2021



**El huaxmole
en Oaxtepec,
Morelos**

Tania Alejandra Ramírez Rocha

El huaxmole (guaximole/ huasmole/ uas-mole/ uaxmole/huaxmolli) es un guisado o platillo, preparado en una región amplia del territorio mexicano, y muy posiblemente, las semillas del guaje o huaxin (en moseuale o náhuatl) formen parte de diversos guisados en distintos estados de la república, ya que el Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), señala en su portal electrónico, que el árbol del huaje (*Leucaena leucocephala*), de donde se obtiene la semilla para el huaxmole, se encuentra en Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Coahuila, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, San Luis Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán.

Desde la mirada de los estudios de gastronomía, la chef Cruz Balderas (2021) refiere que el platillo se prepara en los estados de Oaxaca, Puebla, Morelos y Guerrero. La forma de prepararlo o recetas son muy variadas, pero algunos de los ingredientes comunes son el ajo, la cebolla, chiles rojos, la carne de cerdo o res. Es un guisado que se le relaciona a la cultura mixteca de Puebla y de Oaxaca. Paloma García (2018) señala que, desde octubre a noviembre, en la mixteca poblana, en la localidad de Tehuacán Puebla, es la temporada del huaxmole o mole de caderas. Se prepara con los huesos del chivo. Las semillas, agrega García (2018), son utilizadas desde la época prehispánica. En esta región se le agrega el chile costeño, el cilantro y jitomates.

Mintz (en Corona y Good, 2011), un antropólogo pionero en los estudios sobre la cultura y las relaciones de poder que rodean a la comida, ha destacado que la tradición cultural mesoamericana ha generado una compleja y variada riqueza culinaria, que en contra posición con Estados Unidos, le ha permitido hacer frente a las directrices de la globalización respecto a la industria de los alimentos y de la comida procesada e industrializada. Laura Corona y Catherine Good (2011:15), a manera de pregunta nos plantean: ¿Por qué la comida tiene el potencial de crear unidades sociales,

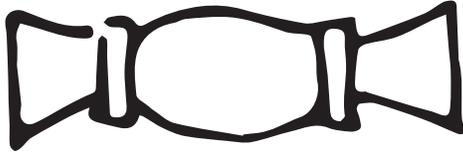


Huaxmole. Fotografía: Tania Ramírez. Oaxtepec. Enero, 2021.

reproducir comunidades y asegurar la continuidad cultural? El estudio social de la cocina, la comida y sus insumos, implica el preguntarse, por ejemplo, qué representa un guisado para un grupo social, cómo se come, cuándo; cómo influye el medio ambiente y la domesticación de plantas o animales; qué tipo de rutas comerciales existen y qué productos viajan en éstas.

Por tanto, algunas preguntas ejes son ¿qué significa y representa el huaxmole para algunos de los habitantes de Oaxtepec?, ¿Dónde y cuándo se elabora y come? y ¿quiénes lo preparan?

En los códices podemos encontrar registro del huaxin, guaje o huaje, representado como un manojo de dichas vainas. En el código Xolotl (X.050) está representado con el siguiente manojo. Marc Thouvenot (1987), ha relacionado algunos de los glifos del código con elementos relativos al guaje, como puede ser el árbol, las vainas y las semillas.

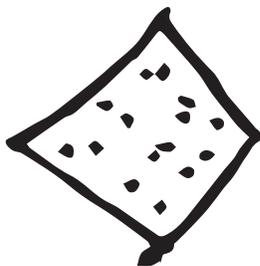


Glifo Huaxin. Lámina 50 del Códice Xólotl. X.050. Fuente: Tlachia. Contexto pictográficos del Nahuatl. <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Existen alrededor de cuatro referencias al término, ya que recordemos que en la escritura de los códices, la "fonética" de ciertas palabras, permite la escritura de otros vocablos. Por ejemplo, para referirse al poblado de Huaxtepec, se recurre a dicho glifo, y en otros casos si se refiere directamente al árbol o a las vainas.

En el código Xólotl, se han encontrado las siguientes referencias: X.010.Foja 33: Huihuaxtzin, X.030.A.20: Huihuaxtzin, X.020.A.24: huihuax... altepetl tlacamecayotl, X.050.H.22: Huihuaxte...altepetl, X.040.D.14: Huaxtepec altepetl, X.100.K.18: Huaxtepec.

Las semillas están también representadas en el código Xólotl, asociadas a las "semillas aceitosas". Los analistas señalan que no se puede determinar que se refieran directamente a las semillas del huaxin, sin embargo, está la referencia a las semillas y por sus características, se puede inferir o sugerir que sean semillas de huaxin o guaje.



Glifo semilla aceitosa. Lámina 50 del Códice Xólotl. X.050. Fuente: Tlachia. Contexto pictográficos del Nahuatl. <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Personas entrevistadas de Oaxtepec, señalan que el huaje "desparasita" y "mata lombrices". Peralta (et al, 2017:) indica en un estudio realizado en la mixteca oaxaqueña, en dos comunidades (Santiago Huajolotitlán y Cacaloxtotec) cercanas a Huajuapán de León, que el consumo



Glifo Huaxin. Lámina 50 del Códice Xólotl. X.050. Fuente: Tlachia. Contexto pictográficos del Nahuatl. <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

de las semillas es utilizado para tratar parásitos intestinales. Las personas diferencian sus cualidades antiparasitarias (sirve para las amibas) y como antihelmíntico (arrojar lombrices) debido a que algunos afirmaron haber visto las lombrices al ser expulsadas después de haber comido las semillas.

Otros usos medicinales son la corteza o las hojas de guaje en infusión y el licuar semillas crudas en agua e ingerirlas en ayuno por uno o tres días para tratar padecimientos relativos a la paritiosis intestinal y amibiasis, o bien hervir las hojas e ingerir la bebida por 30 días en ayuno (Peralta y et al, 2017).

En entrevista realizada el 14 de julio, con una habitante de Oaxtepec, que es originaria de la costa chica de Guerrero, y su esposo que es originario y ha radicado en Oaxtepec, refieren que el Huaxmole es un guisado que "es de aquí, de Oaxtepec". La señora refiere que en "su tierra" "no lo hacen". Agrega: "Yo soy de Oaxaca y ahí no lo hacen. Yo aquí lo aprendí. Lo hago con carne de res y más antes se podía hacer con carne venado". Indica que anteriormente, cuando había más venados en la zona, se podía cocinar con carne de venado; subrayando que es un platillo que se puede modificar conforme "el gusto", "ya es de gusto de cada quien lo quiera echar de car-



Huaxmole de cerdo con hoja de aguacate. Guisado por Doña Raquel Ramírez. Oaxtepec, agosto, 2021. Fotografía: Tania Ramírez.

ne". Su esposo refiere que existe diferencia si se prepara con carne de puerco o de res. "Con la carne de puerco se hace más espeso y con carne de res, como que se hace como el clemole, como más aguado, más caldo".

Una persona originaria de la localidad cercana a Huajuapán de León (Oaxaca), nos señala que ella aprendió a cocinar el huaxmole de su mamá, en Oaxaca, considerando que es un lugar donde se sabe preparar el platillo. La receta que comparte mientras conversa con su comadre, es la siguiente: "Primero se compra la carne de puerco. ¿Porque es con puerco, verda comadre? La compras con hueso y macicita, para que sepa sabroso. Y luego, se desvena el chile, pero también pues... aquí no hay chile costeño. Pues es chile costeño, y yo le revuelvo con el puya. Les echo de los dos, y ya de ahí, se echa a remojar tantito pa' que se le quite lo caliente. Ahí con la lumbrita, no más tantito; que suavice pa molerlo. Le echan su ajo, su comino, y luego se pelan los tomatitos, los tomates también. Así cruditos se le echan cuando se está friyendo [sic] el chile, y la carne se friye [sic] bien, bien, y le pones el chile y se frie bien, bien. Ya después le pones huaje" (Raquel Ramírez en entrevista, julio 2021).

La señora Raquel explica que el huaxmole es un guisado caliente por que le guaje es un alimento caliente.

La señora Xenorina Jiménez Franco de 83 años de edad, originaria de Totolapan, Morelos, pero que ha radicado en Oaxtepec desde hace aproximadamente 50 años, comparte la forma en que lo prepara: "Hay diferentes maneras de prepararlo, pero yo lo preparo como ahora. Siempre me gusta la carne de puerco. Entonces compro costillita y compro maciza, de las dos, y la pongo a cocinar la carne aparte. Le pongo un ajito, un pedacito de cebolla y su sal. Y el guaje yo lo muelo en la licuadora. Antes era en el metate. Los guajes los pongo con chiles, su ajito, cebolla. Yo no más lo preparaba así. No le ponía, ves que ahora que el cilantro, no, yo era el puro huaje molido. Y ya le ponía jitomates para que, luego el guaje se siente picoso o así, pero le ponía unos dos o tres jitomates a un manojo de guajes. Y le ponía su ajito, su cebolla, mientras mi cazuela ya se está calentando. Ya que estaba caliente...antes guisábamos con manteca, ahora ya es aceite, ya le pongo su aceite y ya que está bien caliente el aceite, le pongo el guaje ya molido. Pero para esto hay dos modos. Le pongo la carne, la escurro y ya se pone a freir para que agarre buen sabor el gui-



Huaxmole de cerdo con hoja de aguacate. Guisado Doña Raquel Ramírez. Oaxtepec, agosto, 2021. Fotografía: Tania Ramírez.

sado, ya que anda bien fritita, ya le pongo el guaje, con el jitomate, la cebollita y el ajo. Y ahí le estoy moviendo, que se sazone, y esa es toda la gracia del huaxmole que yo hago". Comenta que su hija lo prepara agregándole cilantro, ya de forma diferente al que ella prepara.

La señora Xenorina, refiere que el huaxmole se puede cocinar con la carne que "sea de tu gusto", puede ser puerco, res o pollo. Tanto ella como la señora Raquel y su comadre Rebeca, explican que hay dos tipos de guaje, el rojo y el verde. El rojo se da en época de calor, previa a las lluvias o aguas, hacia el mes de abril.

En plática con un grupo de cuatro jóvenes, en el mes de abril de 2021, cuyas edades oscilan entre los 22 y 26 años de edad, y que habitan en Oaxtepec, refieren que el platillo "es de aquí", pues existe una relación entre la toponimia del lugar, la presencia de árboles de huaje, especialmente visibles en el centro vacacional IMSS Oaxtepe, y el nombre del platillo. "El huaxmole es de aquí, porque aquí hay muchos árboles de huaje, que hasta tú puedes ver. El huaxmole lleva huaje y aquí se llama Oaxtepec, porque hay muchos árboles de huaje, por eso aquí se hace". Uno de los jóvenes, de 24 años de edad, considera que el guisado es

de la localidad, porque "no ha visto que lo hagan en otro lado". Una mujer, recuerda que hace como 15 años, ella oía que a los que son de Oaxtepec, les decían los "guajes".

En conversación con un joven que labora en Oaxtepec, pero radica fuera de la localidad, nos comenta que él no ha visto que vendan el huaxmole "así en cualquier lado". Sólo una señora que cuenta con un local a bordo de la carretera, a la altura de la colonia Santa Rosa, nos indica que lo prepara por pedido.

En el mercado de Oaxtepec, por lo observado en lo que se oferta en el área de "cocinas" o donde se vende "comida corrida", es decir guisados, no se oferta el huaxmole. Una persona que labora en el mercado, en el área de "antojitos", comenta que ella, en su cocina, lo prepara, pero no para venta, sino para comer ella, su familia y las trabajadoras. Algunos puestos que venden comida, ubicados en la carretera federal, y cercanos a la cancha de fútbol junto al convento, no venden dicho guisado. Como tarea pendiente está preguntar si lo ofertan en la carta del restaurante de "La Güera Emilia", ubicado en el centro de Oaxtepec.



Imágenes del guaje en el códice Florentino. Mediateca INAH. Fuente: Diccionario de cocina Laroussecocina.mx.



Glifo Huaxin. Lámina 50 del Códice Xolotl. X.050. Fuente: Tlachia. Contexto pictográficos del Nahuatl. <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Al preguntarle a una señora habitante de Oaxtepec, el porqué no se vende el guisado en varios locales de venta de guisados y comida, nos responde que “tiene un sabor fuerte, que a lo mejor a muchos no les gusta, porque sí sabe fuerte el guaje”. Existe además la noción de que las generaciones jóvenes lo elaboran poco o no saben cocinarlo. Algunas mujeres mayores a los setenta años de edad, que fueron entrevistadas, señalan que la generación de sus nietas lo preparan poco o desconocen su forma de elaboración.

Hay también “dichos” o “bromas” que se hacen del huaxmole, antes de comerlo, por su sabor y aroma “fuerte”. La señora Xenorina, comenta que cuando lo prepara, a veces sus hijas de broma le dicen que no lo van a comer “porque van a besar al novio”. También la señora Raquel Ramírez, refiere que ha odio esta frase.

Las migraciones, las actividades económicas y las características del entorno ambiental, dejan su huella en la cocina. Los movimientos permanentes de personas entre regiones, generan y diversifican los guisados, los platillos, los sabores y los aromas de la cocina. El huaxmole es reflejo de las contribuciones y combinaciones que cada persona y lugar, le aporta. Las mujeres, generalmente encargadas de su preparación, reconocen que se cocina de formas muy diferentes, según “el gusto” de cada quien, pero a la par, queda contenida una significación del guisado como un elemento único de un lugar; que le dota identidad. En las entrevistas se puede escuchar el “que debe de llevar”, “aquí así se hace” o “no he visto que lo hagan en otro lado”.

El huaxmole, puede incorporar por ejemplo huesos del chivo, en la zona poblana de Tehuacán. García (2018) señala que desde la época virreinal la zona cría el chivo para su venta en regiones vecinas. En la época de escases de agua, se le sacrifica para evitar el costo extra de abastecerle de agua y alimentos, por lo que es la temporada en que se prepara el hueso de cadera o huaxmole en la zona.

El cilantro o el comino, por ejemplo es un elemento que puede estar o no presente, y no necesariamente se asocia a la forma de prepararlo de un lugar, sino “al gusto”. El chile costeño es otro ingrediente que está presente en la preparación del huaxmole en la mixteca poblana o oaxaqueña, pero en Oaxtepec, no es fácil de encontrarlo. Mujeres que preparan el huaxmole con chile costeño y habitan en Oaxtepec, señalan que lo traen directamente de sus localidades de origen, cercanas a Huajuapán de León. En el caso de la señora Xenorina, se observa el recorrido cultural del guisado, ya que explica que su mamá se lo enseñó y a su vez considera que ella lo aprendió en Totolapan, cuando al casarse llega a vivir a la localidad. Pero no descarta que puede estar presente, en la forma de preparar el huaxmole por parte de su mamá, el hecho de que su abuela (la mamá de su mamá) es de Cuautla y vivió también algunos años de su vida en la Ciudad de México.

El huaxmole es un elemento de identidad cultural para la localidad, observable por la relación que hacen sus habitantes con la toponimia y el observar en el entorno ambiental, la presencia del árbol de guaje. Asimismo, el que sea un guisa-

do o platillo difícil de encontrar en los comercios de venta de comida, dota de un vínculo especial de identificación para sus habitantes, tal vez traducible en un aspecto que traza una diferencia frente al turista o quien va de paso. Sin embargo, el que no se encuentre el huaxmole en diversos espacios relativos a la cocina (mercados, restaurantes, cocinas, comidas corridas, etc), puede acortar los espacios y la continuidad de un saber culinario de amplias y profundas raíces.

Referencias bibliográficas

- Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), consultada el 1 de agosto de 2021, en <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/mimosaceae/leucaena-leucocephala/fichas/ficha.htm>.
- Corona, Laura y Catherine Good. 2011. "Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana", en: *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. CDMX, INAH.
- Cruz Balderas, Lynda "El huaxmole, guaxmole o salsa de guajes", en *Diario La Unión de Morelos*. Viernes 28 de febrero de 2021. Consultada el 31 de julio en <https://launion.com.mx/morelos/sociedad/noticias/156190-el-huaxmole-guaxmole-o-salsa-de-guajes.html>
- García, Paloma. 2018. Huaxmole: el mole de caderas de temporada, en la sierra mixteca de Puebla. *Animalgourmet.com* en: <https://www.animalgourmet.com/2018/11/02/huaxmole-el-mole-de-caderas-de-temporada-en-la-sierra-mixteca-de-puebla/> Consultada el 1 de agosto de 2021.
- Peralta, et al. 2017. "Uso antropocéntrico del guaje *leucaena esculenta* (moc. & sessé ex. dc.) benth, en dos comunidades de la mixteca baja oaxaqueña", en *Polibotánica*, núm. 43, pp. 349-364.
- Thouvenot, Marc. 1987. Tesis de Doctorado en Ciencias Sociales y Humanidades. Presentado por Escuela Superior de Ciencias Sociales, París.



Autor: Álvaro González. Fuente: fotografías gratuitas en pixabay.com
Huajes rojos en época de calor

Editor de este número:
Tania Alejandra Ramírez Rocha

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
Luis Miguel Morayta Mendoza
Tania Alejandra Ramírez Rocha

*El contenido es responsabilidad
de sus autores.*

Karina Morales Loza
Coordinación de difusión

Adriana Paola Ascencio Zepeda
Formación y diseño

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

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

Crédito foto portada:
Autor Álvaro González.
Fuente: fotografías gratuitas
en pixabay.com Huajes verdes.

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



**GOBIERNO DE
MÉXICO**

CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA

 **INAH**