



## Un día de huaxmole en Hueyapan, Morelos

**Leonardo Vega Flores**

Colectivo de estudios sobre el patrimonio  
biocultural del estado de Morelos  
y regiones colindantes  
[leonardovf@live.com.mx](mailto:leonardovf@live.com.mx)

**Laura Elena Corona de la Peña**

Dirección de Etnología  
y Antropología Social  
[laura\\_elenacorona@hotmail.com](mailto:laura_elenacorona@hotmail.com)

**María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal**

Centro INAH Morelos  
[eli\\_gamyi@hotmail.com](mailto:eli_gamyi@hotmail.com)

Fecha de recepción: 17 de febrero de 2022

Fecha de aprobación: 15 de abril de 2022

**E**l huaxmole es un platillo que se prepara en una región amplia de nuestro país, según refiere Tania A. Ramírez.<sup>1</sup> probablemente ello esté asociado a la extensa distribución que tiene el ingrediente que le da el nombre a este guiso: el guaje (*Leucaena leucocephala*). La autora también menciona la presencia del platillo en Puebla y en Oaxaca, así como la existencia de distintas variantes en su preparación. Además, comenta que, para el caso particular de Oaxtepec, Morelos, es un guiso que sólo puede encontrarse en el ámbito familiar y muy difícilmente en lugares de venta de comida, ya que se considera de sabor fuerte. Para nosotros fue una grata experiencia probarlo durante una visita a Hueyapan, municipio de tradición cultural nahua, ubicado al norreste de dicho estado.

Durante varios años Laura y Leonardo hemos trabajado distintos aspectos del patrimonio biocultural en Morelos; en ese proceso hemos coincidido con estimadas y estimados colegas que viven y laboran en aquel estado. Una de ellas es Alejandra Olvera, del Centro INAH-Morelos, con quien colaboramos en varios proyectos. En esta ocasión nos referiremos a la reunión que tuvimos en Hueyapan, donde conocimos a su amiga Yadira Castellanos, quien nos abrió las puertas de su casa para ver la preparación del huaxmole,

<sup>1</sup> Tania Alejandra Ramírez Rocha, "El huaxmole en Oaxtepec, Morelos", *Suplemento Cultural El Tlacuache*, núm. 990 (2021), acceso el 10 de octubre de 2022, <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/eltlacuache/issue/view/2220>.

receta que aprendió de su mamá, quien también vive en la localidad. Compartimos este texto con el registro fotográfico que hizo Leonardo Vega Flores durante la visita. Es importante mencionar que Yadira nos comentó que además de esta receta conoce otra que ha preparado con una de sus vecinas, en esta receta se agrega cilantro molido y picado, y el guaje martajado.

Nos encontramos todos en el tianguis de Hueyapan el martes 13 de julio de 2021, a las 11 de la mañana, ahí fuimos comprando los ingredientes: 1 manojo de guajes verdes, 1 ramo de cilantro, 1 kg de carne de cerdo (costilla con maciza), medio kg de tomates (nosotros compramos tomates manzanos, pero Yadira nos indicó que ella usa del tomate común), y chile verde al gusto. Nos dirigimos a casa de Yadira con su esposo y su hija menor; al llegar dejamos todas las compras cerca de la pileta, en una de las mesas que se encuentran en su patio, después nos lavamos las manos en el lavadero que está junto a la pileta para empezar a preparar el platillo, entonces ya eran casi las dos de la tarde.

Yadira puso la carne de cerdo en una cazuela de barro, ahí la cortó en trozos y luego la untó con sal de mesa; nos explicó que esto es para que salga todo lo sucio; después con el agua de la pileta rellenó la cazuela, agitó el agua con una mano y tiró esa agua, así hizo 4 veces y luego le puso otra vez agua para llevar la carne a cocer sobre el *tlecuil*; ese proceso lo hizo primero porque según nos explicó: la cocción de la carne es lo que tarda más. El agua de su pileta viene del cerro, de las faldas del Popocatepetl, nos dijo Yadi: “Le llamamos el agua potable [...] de hecho, nosotros aquí no compramos el agua, nosotros lo tomamos así vivo, y si viera que tiene un sabor, muy bueno, nosotros aquí no necesitamos hervirla”.

Caminamos unos metros hasta donde Yadira instaló una cocina de humo y nos comentó que era provisional, pues su casa, como la mayoría de los hogares en Hueyapan, sufrió varios daños tras el sismo que ocurrió en septiembre de 2017, de los cuales ha sido difícil reponerse para muchas familias hueyapenses. En ese espacio se encuentra un *tlecuil* que formaron con tabiques, en el momento en que llegamos ya estaba el fuego encendido, y cerca había más leña. Sobre una reja de metal, Yadi colocó la cazuela con la carne

y el agua; a un lado había una olla de barro con agua, después nos explicó que siempre tiene uno que tener agua caliente para poder agregarla a los frijoles o a lo que uno esté cocinando. En la cazuela, Yadi agregó 4 puñitos de sal de mesa, un trozo de cebolla y unos 3 dientes de ajo sin pelar, después colocó una tapa de cristal sobre la olla. Yadira nos explicó que esta carne es muy fresca y no está refrigerada, las personas que la venden normalmente matan al cerdo un día antes para traer la carne al tianguis, que en Hueyapan es los martes, y por lo general logran venderla toda.

Mientras se cocía la carne regresamos a donde está la pileta para trabajar en una de las mesas. Estuvimos sacando las semillas de guaje, y en casi una hora apenas llenamos dos platitos. Las semillas son de forma ovoide y de un color verde brillante. De acuerdo con Grether *et al.* (2006)<sup>2</sup> y Zárata (1994)<sup>3</sup>, estas semillas son vendidas en todo el país y se utilizan frescas o cocidas como condimento, y a Hueyapan llegan desde la llamada “tierra caliente”, que incluye varios municipios de Morelos, el Estado de México y Guerrero.

Tres personas trabajamos en casa de Yadira y además su suegra, la señora Anastasia, quien ayudó con otra parte en su casa. Terminada esta tarea fuimos con Yadi al patio de atrás para llevarles las cáscaras de los guajes a los borregos, pero no las quisieron, así que el caballo se las comió, nada se desperdició. Yadi nos explicó que es muy importante sazonar la comida para que tenga buen sabor y para que no se eche a perder. En el caso del huaxmole, primero se licua el tomate con chile y se sazona, y después se le pone el guaje molido.

Cerca de las 5 de la tarde, la carne ya estaba cocida y Yadira le puso aceite a la cazuela para dorarla un poco, después de lo cual la colocó en un recipiente de peltre que dejó sobre el *tlecuil*, pero no en el fuego. Molió en la licuadora las semillas de guaje con un poco del agua en la que se coció la carne, fue un molido

<sup>2</sup> R. Grether, A. Martínez-Bernal, M. Luckow y S. Zárata, “Mimosaceae. Tribu Mimoseae”, en *Flora del valle de Tehuacán-Cuicatlán. Fascículo 44*, de P. Dávila, J. L. Villaseñor R., R. Medina L. y O. Téllez V. (eds.) (México: Instituto de Biología, UNAM, 2006).

<sup>3</sup> P.S. Zárata, “Revisión del género *Leucaena* en México”, *Anales del Instituto de Biología* (México, UNAM, [serie Botánica, 65], 1994), 83-162.

breve y lo agregó a la cazuela de barro que estaba sobre el *tlecuil*. Durante un buen rato, Yadira estuvo al pendiente del guiso, moviéndolo de vez en vez con una cuchara de peltre azul, mientras hervía, el color iba cambiando de verde brillante a un verde opaco. Yadira le agregó la carne cuando soltó el hervor y luego puso más agua, movió el guisado con la cuchara de peltre y siguió al pendiente hasta que nuevamente soltó el hervor, momento en el que ya puede servirse el huaxmole, en este caso fue a las 5:45 de la tarde.

Mientras Yadira estaba atenta a la cocción y el sazonado del guisado, nosotros nos fuimos a casa de su suegra, la señora Anastasia. Yadira había llevado su nixtamal al molino, y con esa masa su suegra hizo tortillas mientras platicaba con nosotros en su cocina de humo. Para hacer las tortillas ella usa una tortilladora redonda de metal y las cuece en un comal de barro. La señora Anastasia llevaba puestos sus cacles, un delantal de cuadritos y estaba sentada frente a su *tlecuil*. En ocasiones, ella misma trae los guajes para compartirlos con su familia desde Zacualpan de Amilpas, lugar en el que ella es poshteca<sup>4</sup> los domingos, que son los días de plaza en este municipio vecino.

Cuando estuvo listo el huaxmole, Yadi fue por nosotros y por las tortillas. Ella había limpiado la mesa donde trabajamos y ahí colocó los platos hondos con el huaxmole, su aroma era tan sutil como apetitoso. Acompañó el huaxmole con frijoles de la olla, porque dijo que ya no le dio tiempo de guisarlos, sentados todos alrededor de la mesa comimos con las tortillas recién hechas que estaban dentro de un cesto de palma y envueltas con una servilleta de tela.

El huaxmole tiene un sabor delicado y un tanto picoso, no se parece a ningún otro mole o pipián que hayamos probado, combinado con las costillas de cerdo, el balance era perfecto, y como no comemos mucho picante, los frijoles y las tortillas nos permitieron comer tranquilamente y sin enchilarnos demasiado. Nos habían comentado que a algunas personas les caía pesado el huaxmole, por eso fuimos cautos al principio, claro que después de probarlo ya no tuvimos reparos, así que comimos con gran deleite; en nuestro caso no hubo ningún problema digestivo y estamos esperando otra oportunidad para comer huaxmole en Hueyapan con Yadira y su familia.

<sup>4</sup> Las poshtecas son un gremio de mujeres de la región que entablan trueques en su comunidad y en municipios aledaños.



Venta de guajes en el tianguis de Hueyapan, Morelos.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, 13 de julio de 2021.



Vainas de guaje. Tianguis de Hueyapan.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, 13 de julio de 2021.



Venta de carne de cerdo en el tianguis de Hueyapan, Morelos.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, 13 de julio de 2021.



Yadira cocinando la carne de cerdo en el *tlecuil*.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan,  
Morelos, 13 de julio de 2021.



Nixtamal. Fotografía de Leonardo Vega Flores,  
Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



Sacando las semillas de la vaina de guaje.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan,  
Morelos, 13 de julio de 2021.



Belleza de la semilla de guaje. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



“A mí sí me gustan las vainas de guaje”. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



Antes de moler las semillas con el caldo.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan,  
Morelos, 13 de julio de 2021.



Después de varias horas de cocción.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan,  
Morelos, 13 de julio de 2021.



La señora Anastasia, mientras elaboraba tortillas,  
nos contó de los cacles.  
Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan,  
Morelos, 13 de julio de 2021.



Los cacles nuevos de la señora Anastasia. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



Señora Yadi en su cocina de humo, en preparación del huaxmole. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



En pleno hervor, ya ha cambiado el color del guiso. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



“Mi plato de huaxmole”. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.



“Frijolitos de la olla, porque no me dio tiempo de guisarlos”. Fotografía de Leonardo Vega Flores, Hueyapan, Morelos, 13 de julio de 2021.