

## Comparten receta del mole tradicional mazahua



A través de los años, los mazahuas han logrado conservar sus expresiones culturales mediante la lengua, la tradición oral, la música, la danza, su forma de vestir, así como su riqueza gastronómica, las cuales han sido transmitidas de una generación a otra.

Actualmente, constituyen la comunidad indígena más numerosa en el Estado de México y los municipios que concentran mayor parte de esta población son San Felipe del Progreso, Villa de Allende, Ixtlahuaca y Atlacomulco.

Una pieza fundamental de su extenso legado cultural es la gastronomía, dentro de la cual destaca el mole rojo mazahua, que se establece como un símbolo de identidad dentro de las familias y comunidades, siendo éste un platillo fundamental en sus festividades y celebraciones.

?Éste es un mole muy característico con la comunidad porque nos distingue como mazahuas, ésta es una tradición que viene desde mis abuelitos, mis bisabuelitos y desde hace muchos años atrás.

?Es una tradición que caracteriza y distingue al pueblo, porque es muy común en un cumpleaños, muy especial en las fiestas de pueblo, en las fiestas patronales?, comentó al respecto, Irma Gladis Bernardino, habitante de la comunidad de San Felipe Santiago, en Villa de Allende.

Irma Gladis Bernardino compartió los ingredientes, la receta, así como la preparación de esta pieza culinaria, además, explicó paso a paso los métodos y el tiempo de cocción para obtener la consistencia y sabores perfectos de este mole original mazahua.

?Para mí es algo muy bonito que mis hijas me vean ahorita cocinarlo y es algo muy especial que ahora yo tenga ese privilegio de podérselo enseñar a ellas como mi mamá me lo enseñó a mí.

?Ojalá y que se rescate esto, que sigan haciéndolo, que se siga haciendo como se hacía hace muchos años cuando yo era niña, que siga esa tradición, que no se pierda, para que siga nuestro pueblo distinguiéndose por este mole?.

Entre los ingredientes de este mole destacan tres tipos de chiles secos: chilaca, jaral y mulato, además de ajonjolí, canela, anís, pimienta, clavo, almendra, ajo, cebolla, aceite, caldo de pollo y sal.