

Mole de Huitlacoche



Más tarde nos trasladamos a Contla, Tlaxcala, donde nos recibió la familia Rodríguez. Ahí degustamos un mole de huitlacoche, tradicional de la celebración de Todos los Santos (del 28 de octubre al 2 de noviembre), cuya base es el maíz que adquiere un tono negro que simboliza el luto. Dalia Rodríguez Hernández nos platicó que este mole lleva huitlacoche seco (en polvo y que le da el simbólico color), caldo y carne de puerco, espinazo casi siempre.

El proceso para obtener el huitlacoche en polvo es el siguiente: mientras está fresco se extiende en una manta de cielo (o cualquier tipo de manta) y se mueve tres veces al día. Hay que cuidarlo de la lluvia, los pájaros y el aire.

Aproximadamente de unos 30 kilos de huitlacoche fresco se obtiene 1 kilo 300 gramos de huitlacoche seco o en polvo.

El polvo de este hongo se pone en la cazuela de barro y se esparce haciendo la señal de la cruz (representando a la Santísima Trinidad: el Padre, el Hijo y el Espíritu Santo) donde se esparce tres veces y se empieza a mover. Al principio se forman unas bolitas de masa pero con el mismo movimiento se van deshaciendo y empiezan a cambiar de color el mole.



Dalia Rodríguez Hernández

Fotografía: José Luis Sandoval