

Atlautla y su pan de muerto, una tradición viva del Estado de México

*Diana Méndez Huitrón **

** Facultad de Turismo y Gastronomía,
Universidad Autónoma del Estado de México.*

“Cocinar es transmitir sentimientos, cariño y, más aún, dar una parte de cada lugar, de cada festejo, en cada bocado, eso implica cerrar los ojos y volver a vivir”.

Resumen

Conocer Atlautla cobra significado si analizamos el estilo de vida de los habitantes quienes consideran que la gastronomía ocupa un lugar muy importante en cada uno de ellos y que permite generar una cohesión social. Este trabajo pretende mostrar la importancia del espacio físico que ha facilitado la existencia y supervivencia de los diferentes recursos naturales que son los protagonistas, complementos o simplemente ingredientes decorativos de platillos que renacen en cada festividad, convivio o son el centro en las mesas de las familias de Atlautla y qué decir presentes también en altares como el pan de muerto y el chacualole, preparaciones que expresan ese mestizaje culinario tan basto generado después de la conquista española en nuestro país manifestándose también en el delicioso mole y en esos reconfortantes tamales que son tan populares en Atlautla.

Atlautla está enclavado en la región estatal III Texcoco. Para efectos políticos forma parte del distrito judicial de Chalco y rentístico de Amecameca. El territorio que ocupa actualmente el municipio se encuentra ubicado al suroeste de la faja transmexicana, enclavado en las cuencas de los ríos Moctezuma, Panuco y Balsas. A 70 km del Distrito Federal. Limita de la siguiente forma: al Norte, con Amecameca; al sur, con Ecatzingo y el Estado de Morelos; al este, con los estados de Puebla y Morelos; al oeste con Ozumba y Tepetlixpa. Cuenta con una extensión total de 165,052 km². El municipio adopta la forma de un plano inclinado que baja violentamente en dirección sur occidental, desde los 5000 msnm, en las faldas del Popocatepetl, hasta los 1650 msnm. La altura aproximada del municipio es de 3100 m. Su nombre que originalmente es Atlauhtlan, es de origen náhuatl, proviene de dos vocablos, atlautli , barranca y tla que es partícula de abundancia, por lo tanto la palabra atlautla se traduce como “lugar donde abundan las barrancas y sierras” o “lugar barrancoso”, esto en clara referencia su ubicación geográfica en la Sierra Nevada. Al caminar por sus calles, encontrará numerosos testimonios de gente trabajadora que explota los recursos de la tierra misma para su supervivencia; abrimos la invitación a todos ustedes para que prueben por sí mismos a qué sabe Atlautla para que comprueben la sinfonía de los sabores que alcanza este

municipio del Estado de México que va desde un tlacoyo de ayocotes o frijol gordo encontrados en un extremo de la parroquia de San Miguel Arcángel hasta un platillo nacional representado en los chiles en nogada con ese toque característico manifestado por la nuez de castilla y qué decir de ese mole de la familia Juárez que dejará a más de uno con la boca abierta y será por su modo de elaboración tan caprichoso que refleja ese barroco de lo mexicano y sabor que alcanza tan único presente en varias fechas importantes para agasajar a los invitados. Atlautla es el lugar del capulín y delocol así que hay también 2 buenos pretextos para visitarlo en una o por qué no en las 2 ferias gastronómicas donde estos ingredientes son los protagonistas y anfitriones de un buen agasajo para muchos. Es una delicia caminar afuera de la capilla de San Miguel Arcángel. La zona está repleta de antojitos mexicanos y productos de la región como los tamales pequeños con ese sabor único que caracteriza a Atlautla, podrá saborear unos exquisitos esquites y en las mañanas frías ese reconfortante champurrado calentito y llegada la tarde no puede faltar el picosito chileatole. Las familias siempre buscan cualquier pretexto para agasajar a sus invitados y para cerrar con broche de oro la comida, el cabello de ángel sale a relucir en las mesas, un postre que tanto gusto tiene en los visitantes.

Uno de los atractivos de Atlautla es su famosa capilla de San Miguel Arcángel, motivo para celebrar cada 29 de Septiembre, donde la tradición se manifiesta en sus danzas como la de “los moros y cristianos” (representación de las luchas que se libraban entre los cristianos y los turcos en la época del emperador Carlo Magno). Otra danza de mucho colorido es la de “los chinelos”; también se interpreta “la danza azteca” integrada de hombres y mujeres ricamente ataviados con penachos de plumas de pavo real, aretes, collares, sandalias y toda clase de atuendos a la manera del esplendor de los aztecas. Y qué decir de la escenificación de la leyenda del Pecado original, que representa la lucha de San Miguel Arcángel con el Demonio. Y para deleitar a todos los invitados no puede faltar el tradicional mole con pollo, tamales de frijol y de anís, los cuales para su preparación se muele la masa con el frijol y un poco de manteca en el metate, y como la tradición lo marca no puede faltar el arroz como acompañamiento ideal.

El pan de muerto, una tradición viva

Una de nuestras tradiciones más arraigadas y vinculadas con la comida es el día de muertos. Las costumbres varían de acuerdo con la región, pero los platillos comunes a casi todos los lugares son el mole, los tamales, el pan de muerto, con sus variantes en formas y los dulces de calabaza

y camote. Esta fiesta es la más viva muestra del sincretismo cultural con el que los mexicanos rendimos culto a nuestros muertos para recordarlos vivos y nuevamente hacerlos disfrutar de los placeres terrenales.

El arraigo en nuestras tradiciones populares se observa en la creación del pan de muerto, “los muertitos” y la “rosca de Reyes”, lo cual manifiesta que se aceptan como un alimento ritual. Para finales del siglo XVIII encontramos panaderías en toda Nueva España: es una actividad económica en auge. Atlautla es el lugar por excelencia para poder degustar año con año la tradición y deleitarse con los aromas y sabores de México a través de su inconfundible pan de muerto.



Los sorprendentes alimentos mestizos eran motivo de antojadiza representación: una mesa puesta era una invitación a degustarlos, y también una especie de altar donde admirarlos, una ofrenda.

El pan tradicional de muerto es un verdadero placer y su origen se remonta a la época de la conquista, inspirado por rituales prehispánicos y hoy en día es uno de los componentes más importantes de las ofrendas dedicadas a los fieles Difuntos. El gusto por la elaboración de un pan especial para el caso se remonta a la época de los sacrificios humanos y a la llegada de los españoles a la entonces Nueva España, en 1519. Cuentan que era un ritual en el México de antes de la conquista que una princesa fuera ofrecida a los dioses, su corazón aun latiendo se introducía en una olla con amaranto y después quien encabezaba el rito mordía el corazón en señal de agradecimiento a un dios. Los españoles rechazaron ese tipo de sacrificios y elaboraban un pan de trigo en forma de corazón bañado en azúcar pintada de rojo, simulando la sangre de la doncella. Así surgió el pan de muerto.



El muerto al hoyo y el vivo al bollo, reza uno de los refranes que en relación a estas festividades se han acuñado entre los mexicanos.

Atlautla es el lugar por excelencia para la hechura del pan de muerto y en estos días se convierte en la "Capital del Pan de Muerto", además el pan se coloca con mucho amor en los altares no solo de las familias de Atlautla, sino también en Ozumba, Ecatzingo, Tepetlixpa e incluso llega a lugares más lejos. A pesar de que su confección es un tanto costosa las familias conservan la tradición y año con año acuden con los ingredientes que mejor se acomoden a su gusto a los diferentes hornos, que son aproximadamente 50 y que son rústicos elaborados con adobe, llegan a medir 4 metros por 4 metros y que por su forma abovedado se les llama calabaceros y que junto con otros instrumentos de madera como la pala que mide aproximadamente 3 metros son indispensables para seguir con la tradición.



Durante estas fechas los aromas y sabores de México se concentran en Atlautla, la actividad de panadero renace año tras año y muchos de los hornos tienen ya una historia que sigue viva y que permanece generación tras generación por herencia oral y que seguirá si la seguimos conservando. Desde el 25 de Octubre los hornos empiezan a calentarse con leña del árbol del capulín dejándolos un día y una noche para asegurar una buena temperatura. La organización en la mayoría de ellos es de 5 personas, 4 de ellas son los que confeccionan y el último es el que hornea, las jornadas de producción son arduas porque los espacios no son muy grandes y el calor que produce la leña por mucho tiempo no es agradable y la demanda es bastante y el trabajo es desde que amanece hasta que anochece. Llega el momento en el que las mujeres, hombres y jóvenes de la localidad y de otros lugares más distantes acuden con los ingredientes para dar inicio con el arte de la confección. Las cantidades que se manejan no son pocas la mayoría demanda cajas de pan y la unidad de peso de la harina es por arroba que representa 11 kilogramos cuyo rendimiento promedio es de 90 piezas.

Receta tradicional del pan de muerto de la familia Chavez

Ingredientes:

- Harina
- Manteca
- Yemas de huevo
- Azúcar
- Levadura fresca
- Agua



Elaboración:

Se hace un prefermento con harina, levadura y agua tibia desde el día anterior.

Se hará una fuente de harina con manteca, yemas de huevo y azúcar, integrar bien los ingredientes y formar una masa que se juntará con el prefermento e hidratar con agua tibia. Dejar reposar durante 3 horas.

Amasar hasta suavizar procurando que la masa ya no sea pegajosa sino suave y elástica.



Formar el pan reservando una parte de la masa para las canillas y con la otra formar cirulos de masa que dependerán en tamaño ya sea para las ofrendas de los niños o para los adultos o bien para elaborar pan con figuras de aves o animales así como el pan de pechugas que se pone también en las ofrendas. Con la masa para las canillas se hace una celosía que con los dedos en forma horizontal se va dividiendo para irse colocando encima del pan y así se ira acomodando en charolas para que después sean colocadas en el horno de 25 a 30 minutos o hasta que el pan se haya horneado. El olor es tan característico que despierta muchas sensaciones y un gusto por querer probarlo pero será hasta que enfríe un poco. Se acomoda en cajas para que pueda ser transportado fácilmente. La labor no termina y la gente sigue formada esperando a que llegue su turno para sentir esa experiencia religiosa en su paladar que resultará ser pecaminosa pues no se podrá esperar probar una sola pieza. Cada persona, cada familia tiene una receta propia que ha sido confeccionada a través de los años dependiendo de los gusto que se tengan, entre los ingredientes que les añaden están las pasitas, las nueces, la vainilla, la canela e incluso hay quienes combinan la manteca con la mantequilla, les agregan polvo de hornear, bicarbonato de sodio e hidratan sus masas con leche en vez de agua y es así como la consistencia, textura y olor será determinante.

La persona encargada de hornear es protagonista del ritual de elaborar pan de muerto y antes de acomodar el pan dentro del horno le avienta una copita de alcohol, se dirige por su nombre y le pide de forma solemne que por favor permita que el pan quede cocido y bien para que vivos como muertos estén contentos y no les haga ningún daño. Es así como empieza a acomodar y aproximadamente caben 270 piezas. La lista de espera es enorme.



*La gente en estas fechas no consume ninguna otra cosa más que pan de muerto
la elaboración de otro tipo de pan se suspende.*

Chacualole. Atole de calabaza

El pan por si solo cobra mucho significado pero el chacualole, que es un atole de calabaza es el acompañamiento ideal para degustarlo mejor.

La elaboración del chacualole se realiza en las fechas de noviembre para colocarlo sobre los altares de día de muertos además su cocimiento es al carbón que le confiere un olor y sabor característico.

Receta del chacualole de la familia Juárez

Ingredientes:

- Calabaza madura que tenga de color naranja
- Piloncillo
- Canela
- Guayaba
- Anís
- Ralladura de naranja



Preparación:

- Lavar muy bien la calabaza y cortarla a lo largo dividiéndola en varias partes para posteriormente formar cuadritos no muy grandes y conservar las pepitas.
- Llevar a la lumbre en un recipiente de peltre agua y colocarle el piloncillo con la canela y dejar cocer bien.
- Agregar los pedazos de calabaza y pulpa de guayaba.
- Una vez que la calabaza adquiera una consistencia blanda y casi se deshaga al tacto agregar la ralladura de naranja y un poco de anís terminar de cocer.
- Retirar del fuego, enfriar y servir.

Es una bebida con mucha tradición y que no debe faltar en las ofrendas de día de muertos.



La calabaza, en México, es pulpa endulzada con piloncillo que muda del naranja al color tostado para ser postre otoñal, pieza de altar de muertos y pasión de vivos.

La llegada del azúcar y los portentos que produjo y quizá lo más sobresaliente corresponde a dulces y postres, la mayor parte de origen conventual. Posiblemente en estos productos es donde se sintetice mejor el mestizaje en la cocina mexicana.

El azúcar fascinó el gusto del mexicano, de igual manera que las frutas de la tierra encantaron a los europeos. Se elaboraron innumerables dulces y postres con calabaza, papaya, biznaga, piña, anona, chirimoya, zapote prieto, mamey, tejocote, guayaba, xoconostle, solo por mencionar algunas.

Dice Salvador Novo: Y al llegar el azúcar a nuestra tierra, los frutos de ésta la absorbieron para crear en las manos delicadas de las monjas el milagro de las conservas que aprisionan en el líquido cristal del almíbar tejocotes, capulines, xoconostles, guayabas, ciruelas. Nacen los ates, se sirven los postres frescos de zapote prieto; el chilacayote y el acitrón se cristalizan; se aprovechan en “cabellos de ángel” las barbas del chilacayote y la calabaza despliega el aprovechamiento sin límites de su carne y de sus pepitas. Se hace en tacha con panocha, caña y guayabas; sus pepitas tostadas crujen al rendir entre los dientes su lengüecilla de almendra.

El chacualole y el cabello de ángel son manifestación de deleite y armonía en el paladar para los habitantes de Atlautla que bien podemos describir tal como Octavio Paz lo señala: “Hay una conjunción entre la sensibilidad criolla y lo barroco, lo mismo en el campo de la arquitectura que el de las letras y aun en otros órdenes como la cocina. “Más precisa es la llamada sensual de la cocina mexicana que Italo Calvino recrea en su libro *Bajo el sol del jaguar*: “... un amor perfectamente casto y al mismo tiempo de una carnalidad sin límites en esa experiencia de los sabores que alcanzaban mediante una complicidad secreta y sutil.”



Consideraciones finales

Con este estudio quedó demostrado que Atlautla desempeña un papel importante en la gastronomía y que se debe gracias a los diferentes recursos naturales que se presentan en este lugar del Estado de México y que son explotados ampliamente en las diferentes épocas del año. Se conocieron las festividades, tradiciones y costumbres de Atlautla, las mismas que son una atracción primaria de los habitantes y de algunos turistas pero que es muy necesario darlos a conocer a más personas para que sigan conservándose como sucede con el pan de muerto. Si queremos amar lo nuestro será necesario conocerlo primero y una forma de lograrlo es visitando Atlautla.

Bibliografía

Mónica Lavín y Ana Benítez Muro. Dulces hábitos. Golosinas del convento. Cocina virreinal novohispana. Tomo I. Editorial Clío. México. 2000.

Rosalva Loreto López y Ana Benítez Muro. Un bocado para los ángeles. La cocina en los conventos. Cocina virreinal novohispana. Tomo II. Editorial Clío. México. 2000.

Yuri de Gortari Krauss y Edmundo Escamilla Solís. Guisos y golosos del barroco. Cocina virreinal novohispana. Tomo III. Editorial Clío. México. 2000.

Sebastián Verti. Historia de la comida en México. Editorial Diana. 1ª ed. México 1993.

Elías Espinoza Peña. Atlautla. Monografía Municipal. 3era ed. Tol. Edo de Méx. 1999.



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Méndez-Huitrón, D.
Atlautla y su pan de muerto, una tradición viva del Estado de México.
Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.
México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2012, núm. 03 <Nueva Época>
<http://www.uaemex.mx/Culinaria/dos_ne/rec_02.pdf>.