

¿Y qué son los “mamones”?

*Arturo Miranda Osornio **

* Profesor del Centro Universitario Ixtlahuaca, Estado de México. <earendhi@hotmail.com>

Algunas acepciones

En la cultura mexicana es común escuchar a diario frases o palabras a las cuales, con el paso de los años, les hemos otorgado una significación, muchas veces distinta a la que tiene originalmente. Un ejemplo claro es el término “mamón”, por lo que aquí cabe la interrogante de ¿quién o qué es un “mamón”?

Algunos han utilizado esta palabra en forma peyorativa, insultante, para hacer referencia a quienes se comportan de forma infantil; de hecho, el Diccionario de la Lengua Española (RAE, 2006) establece que un “mamón” es quien no ha terminado de mamar, de tomar leche materna; otros, han usado la palabra como adjetivo para describir a una persona con cualidades, pudiera decirse, “especiales”, ya que no se adapta al común del deseo de los demás, no comparte las mismas opiniones; o bien, no le gusta desarrollar las actividades que los demás realizan. Hay quienes dicen que es sinónimo de “quien se hace del rogar”.

Sin embargo, muy pocos saben que este vocablo también hace referencia a un alimento muy popular desde los tiempos de la Nueva España y que aún en nuestros días resulta muy común en algunos lugares. De acuerdo con el recetario denominado “Nuevo Cocinero Mexicano en Forma de Diccionario” (Porrúa, 2007, p. 482), los “mamonos”, también conocidos como “marquesotes”, son una: “especie de bizcochos o bizcotelas, hechos con poca o ninguna harina y mucho huevo, muy blandos y suaves al paladar”. Y de ellos existían, en el siglo XIX, diferentes categorías que iban de acuerdo con los ingredientes con los que se les preparaba; así es que había “mamonos encanelados” o “finos”, “mamonos superiores”, “mamoncitos”, etc.

Los confiteros

Como bien es sabido, la época colonial mexicana se caracterizó por el entrañable arraigo a los dulces de la sociedad novohispana. Un breve panorama de la interminable lista de dulces y postres que se crearon tanto en las cocinas civiles como en las conventuales, lo ofrece Francisco Santiago Cruz en su obra “Las Artes y los Gremios en la Nueva España”. Este autor, basándose en las descripciones que del Portal de Mercaderes realizó Juan de Viera en 1777, describe lo siguiente:

[...] innumerables dulces cubiertos, pasteles y conservas que están brindando al más goloso apetito y a más de éstos bosques de bizcochos, de bizcotelas, mamomes y otro infinito número de regaladas masas, y en el ámbito de pilar a pilar, frutas, las más sensibles y regaladas, que abundando en estas tierras, en ellas, se dejan ver allí las más escogidas y particulares (en Santiago, 1960, p. 86).

Tal fue el arraigo de los dulces en la sociedad tanto peninsular como criolla y mestiza que la elaboración de los mismos llegó a estar determinada por las leyes que imperaban en esos tiempos. Esto derivó en la necesidad de la formación de los gremios de confiteros, quienes estaban a cargo de la producción de dulces para el comercio popular en la Nueva España.

Dichos gremios, en tiempos del Virrey Luis de Velasco y Castilla y Mendoza, quien ocupó el cargo en dos ocasiones a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII, estuvieron sujetos a las ordenanzas legales para el comercio de sus productos, como la que se enuncia a continuación: "Que ninguna persona sea osada de vender en los tianguis, alamedas, puertas de iglesias, ni otras partes, colación alguna, salvo en las tiendas públicas de los confiteros, en donde se permite vender la dicha colación por los proveedores del oficio de confiteros" (ibídem, p. 87).

Al tiempo que se decretaban las disposiciones legales para el comercio de los dulces, también eran enunciadas algunas recomendaciones emitidas por quienes conocían el proceso de elaboración. Dichos preceptos debían ser atendidos tanto por los gremios, como por las demás personas encargadas de su preparación; algunos de los cuales eran el no dejar enfriar los dulces dentro de los cazos de cobre donde se elaboraban, debido a que las sustancias que dicho metal despedía se convertían en veneno, así como evitar consumir dulces enmohecidos por ser nocivos para la salud.

Por otra parte, en un contexto que podría llamarse místico, se encontraban las religiosas encargadas de la elaboración de dulces y otros platillos; las monjas, conocidas históricamente por sus excelentes dotes culinarias, eran capaces de crear verdaderas obras de arte que podían aliviar hasta los corazones más enfermos, y complacer a los paladares más exigentes con sus exquisitas viandas.

Las monjas no se detenían en la elaboración de los alimentos que, paradójicamente, no siempre eran consumidos por ellas debido a las rigurosas normas y hábitos que profesaban; de hecho, las “monjas recoletas” se encontraban plenamente limitadas en la manera de consumir sus alimentos (Arias, 2007, p. 94). Sin embargo, esto no les impedía amasar la harina, freír los buñuelos, y desde luego, hornear los “mamones”, más aún cuando estas actividades eran desarrolladas con el propósito de enviar los platillos a las casas de sus benefactores o a las familias pudientes de aquellos tiempos por motivos de alguna celebración o simple agradecimiento (Arizpe, 2000, p. 97).

Receta para los “mamoncillos”

Ahora bien, ya contextualizado brevemente lo que es el “mamón”, podemos pasar al proceso de preparación. Para ello, le ofrecemos a continuación la adaptación de una receta clásica del siglo XIX sobre este dulce alimento:

Mamones finos o “mamoncillos”

Ingredientes:

- 4 huevos
- 460 gramos de azúcar refinada
- 460 gramos de fécula de maíz
- 1 pizca de harina de trigo
- 100 gramos de ajonjolí
- 50 gramos de canela en polvo

Para el almíbar:

- 1 taza de agua
- 1 clara de huevo
- 2 tazas de azúcar



Fuente: Editorial Clío, s/f: Bizcocho de huevo.

Utensilios:

- 2 tazones para batir
- 1 batidor globo
- 1 charola o molde para mantecadas
- 20 "capacillos" o moldes de papel
- 1 cazuela de barro
- 1 palita de madera

Procedimiento:

1. Primeramente elabore el almíbar revolviendo en un tazón el agua con la yema de huevo. Ya que estén mezclados, incorporar el azúcar y unirlos hasta que quede una pasta homogénea. Colocar la mezcla en la cazuela de barro y llevar a punto de ebullición sin dejar de mover con la palita de madera. Si se considera que está quedando muy espesa, agregar un poco de agua. Pasados 5 minutos de ebullición, retirar del fuego y dejar reposar.
2. Precalentar el horno a 180 °C.
3. En el segundo tazón, mezclar los huevos con el azúcar; agregar la fécula de maíz y la pizca de harina de trigo hasta que quede una pasta homogénea.
4. En la charola para mantecadas colocar los moldes de papel, y verter en cada uno la pasta anterior dejando aproximadamente un centímetro sobrante de borde.
5. Hornear por aproximadamente 25 minutos.
6. Retirar del horno y dejarlos enfriar a temperatura ambiente.
7. Ya que estén templados, retirarles el papel y bañarlos con el almíbar; por último, espolvorearlos con la canela.

Reflexiones finales

A pesar de las transformaciones culturales y sociales que históricamente se van sucediendo, existen ciertos elementos que se resisten al cambio, tal vez gracias a la tradición popular que se arraiga en el seno familiar, o tal vez debido a las características mismas de, en este caso, algunos alimentos que los hacen únicos, y que lejos de desaparecer o transformarse, se van manteniendo vigentes. Éste es el caso de los "mamones" que, aun cuando la palabra se usa hoy en día en algunos lugares

con otra denotación, aún existen otras regiones de nuestro territorio nacional donde el término sigue haciendo referencia a un dulce, y en este caso, a un simple pan, carente de decoraciones, pero de un delicioso sabor.

Y como éste existen muchos otros alimentos que pueden dar muestra de la riqueza histórica y culinaria que poseemos en nuestro país; de esta cultura alimentaria que nos han ido legando nuestros ancestros, y que en nuestras manos está conocerla, valorarla y difundirla no sólo para preservarla sino, y sobre todo, para redignificarla. ¡Buen provecho!

Bibliografía

Arias González, Jiapsy, 2007. Los místicos sabores del convento, las monjas clarisas urbanistas y sus hábitos alimentarios en Querétaro (siglos XVII – XVIII). México: Consejo del IV Centenario de la Fundación del Convento de Santa Clara de Jesús.

CH., Bouret, 2007. Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario. México: Ediciones Miguel Ángel Porrúa

Clío (s/f). Bizcocho de huevo. En Dulces Hábitos, Golosinas del Convento. México: Editorial Clío.

Del Valle Arizpe, Artemio, 2000. Virreyes y virreinas de la Nueva España. México: Editorial Porrúa.

RAE (2006). Diccionario de la Lengua Española. España: Real Academia de la Lengua.

Santiago Cruz, Francisco, 1960. Las artes y los gremios en la Nueva España. México: Ediciones Jus, S.A



FICHA BIBLIOGRÁFICA:

Miranda-Osornio, A.

¿Y qué son los "mamones"?

Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía.

México: Universidad Autónoma del Estado de México,
enero/junio de 2011, núm. 01 <Nueva Época>

<http://www.uaemex.mx/Culinaria/uno_ne/rec_01.pdf>.