

Spanish Reader

EL MOLCAJETE



El **molcajete** es un **mortero** tradicional utilizado en la comida mexicana, principalmente en la elaboración de salsas, es fabricado de materiales como **barro** y **pedra**; sin embargo, el molcajete tradicional es tallado en piedra volcánica, el cual aporta cierto **sabor** mineral a los ingredientes que se preparan. Para su elaboración, se necesita de mucha **fuerza** y dedicación, pues un artesano puede demorarse en hacerlo entre 4 a 5 horas para darle una forma circular y concava con tres soportes de **apoyo**. Con frecuencia, se decoran con la cabeza tallada de un animal en el **borde** exterior del **cuenco**, dando al molcajete la apariencia de un animal corto, robusto y de tres patas. La cabeza de **cerdo** es la más común para la decoración de este tipo.

Etimología de la palabra molcajete

El Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) dice que el término "molcajete" procede de las palabras náhuatl: mollicaxtli y temolcaxitl, que significan **cajete** para la salsa o cajete de piedra para el mole; sin embargo, la Real Academia Española menciona que proviene de mulcazitl que tiene el significado de **escudilla** y lo define como: "Mortero grande de piedra o de barro cocido, con tres pies cortos y resistentes, que se usa para preparar salsas".

Origen

Su origen data de la época prehispánica, alrededor del año 1520, poco antes de la conquista española en México y desde ese entonces su forma no ha cambiado mucho. Además, tiene una piedra tradicional llamada tejolote o temolote, que tiene la función de moler y mezclar los alimentos, ya sean **semillas**, cereales, frutos y vegetales. En ese periodo, el molcajete tenía una **tapa** y se creía que se utilizaba para **enterrar** a los miembros de la sociedad de alto estatus. Además, a lo largo de este período, se decoraron con varios colores y diseños, aunque se identificaron los artículos de color naranja como la característica más común del molcajete.

Gastronomía

En la época de la Revolución, el molcajete fue muy utilizado para la elaboración de alimentos para la comida de líderes, pues se considera que al moler los granos, especias e ingredientes en este utensilio causa que suelten esencias y **aceites** que al mezclarse entre sí dan un mejor **sabor**, un mejor sazón que con dificultad se logra al utilizar la **licuadora**.

Se cree que uno de los platos preferidos para los revolucionarios era la salsa de **chicharrón**. Para cocinarla, preparaban la **leña** y colocaban sus **cazuelas** en donde asaban los tomates, **ajo**, **cebolla** y chile y al tener ya los ingredientes cocidos los molían en el molcajete mientras freían para sazonar la salsa con una **rama** de epazote.

Actualmente, a pesar de ser un elemento esencial de la comida mexicana, ha disminuido su uso; no obstante, sigue siendo fabricado de manera tradicional en algunos estados de la República, como: Puebla, Jalisco, Guanajuato, Zacatecas y Estado de México.

Proceso de **curación**

Antes de poder utilizar el molcajete necesita “curarse”, es decir, prepararse para su uso. Para eso, primero debe molerse **arena** y, posteriormente, agregar ajo y cebolla. Después, hay que lavarlo constantemente hasta que el color de agua sea clara, entonces estará listo para usarse.

Español / Inglés

molcajete / mortar and pestle
mortero / mortar
barro / clay
piedra / stone, rock
sabor / flavor
fuerza / strength
apoyo / support
borde / edge
cuenco / bowl
cerdo / pig, hog
cajete / earthenware pot
escudilla / bowl
semillas / seed
tapa / cover, lid, tap, cap
enterrar / bury, entomb
aceites / oils
licuadora / blender
chicharrón / pork crackling
leña / firewood
cazuelas / cooking pots
ajo / garlic
cebolla / onion
rama / branch, limb
curación / curing, treatment for use
arena / sand

Spanish Institute of Puebla
11 Oriente #10, Centro Histórico Puebla, Puebla 72000.
Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
+52-222-242-2062 (Other Countries)
info@sipuebla.com