

# LA

# DES COMM UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

ISSN 2444-0205

LA CORRIDA  
Cecina  
Tonganza  
enchilada  
Sopes  
La Carta

Y PICADAS  
Sencillas  
Ajol-Queso-Salsa  
olla y Crema  
parados:  
o Chicharrón  
o champiñones

Comidas  
Corridas  
Sopas Guisados  
Arroz Mole rojo  
Fideo Mole verde  
Espagueti Adobo  
Habas Chile relleno  
Lentejas Huzontle  
Consome Verdolagas

DE  
AZA

LATE  
LLO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025

ACTAS

SOPA23

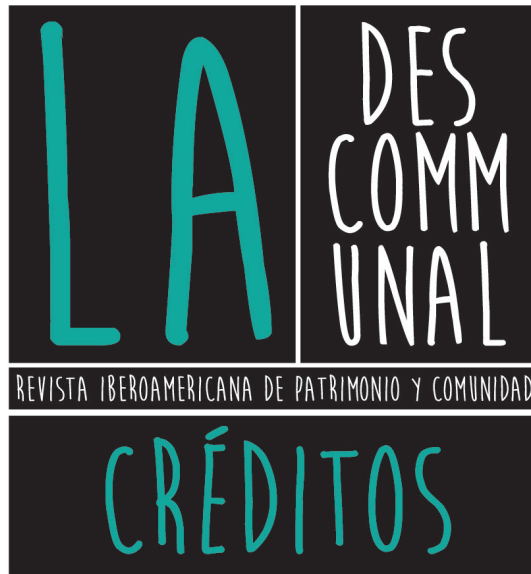
XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL

Cuernavaca\_Tepoztlán\_Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS\_MÉXICO

science commons



LAUNDERGROUND COLECTIVA



EQUIPO  
EDITORIAL

SabahWalid\_correcciones+maquetación  
JuanjoPulido\_diseño+comunicación

EDITA

La DESCOMMUNAL

ISSN: 2444-0205

San Salvador, 10 6ªA  
06800 Mérida (Badajoz)  
ESPAÑA

[www.ladescommunal.org](http://www.ladescommunal.org)  
[info@ladescommunal.org](mailto:info@ladescommunal.org)

Diciembre de 2025



**La DESCOMMUNAL, Revista Iberoamericana de Patrimonio y Comunidad** es una publicación independiente, promovida por mentes inquietas y comprometidas con un patrimonio, un territorio y una comunidad.

Se permite cualquier explotación de la obra, incluyendo una finalidad comercial, así como la creación de obras derivadas, la distribución de las cuales también está permitida sin ninguna restricción. Es decir, todos los artículos están a tu disposición para leerlos, compartirlos y utilizarlos en tus publicaciones y proyectos, pero acuérdate de mencionar su origen y sus autores. Gracias!!

ES UNA  
PUBLICACIÓN DE

LAUNDERGROUND COLECTIVA  
[www.laundergroundcolectiva.org](http://www.laundergroundcolectiva.org)



# ÍNDICE

LA DES  
COMM  
UNAL

REVISTA QUICENARIANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD

MONOGRAFÍA DOCE/AÑO 11/DIC 2025

ACTAS

SOPA23

XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACIÓN DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL

Guernavaca Tepoztlán Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS\_MEXICO

## EDITORIAL

Sabah Walid [Directora del SOPA]/**ESPAÑA**\_pp01-02

## SESIÓN TEÓRICA

01\_ **Protocolos y acartonamientos culinarios de la élite bogotana: el Office de las casas inglesas**

María Olga Largacha Martínez\_ *Grupo de Investigación Diseño y Gestión del Hábitat Territorial. Facultad de Arquitectura, Universidad La Gran Colombia/COLOMBIA*\_pp03-13

02\_ **Denominación de origen mexicana: Territorio y paisaje**

Jazmine Dafne Somellera Carrasco/**MÉXICO**\_pp14-25

03\_ **Cosmovisión alimentaria ancestral: Los tlahuicas en Morelos**

Norma Angélica Juárez Salomo+Miguel Ángel Cuevas Olascoaga+Mariana Silveyra Rosales\_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*\_pp26-34

04\_ **El cuezcomate y el tlecuil, lugar de vida y alimento en la casa de adobe de Metepec, Morelos**

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez\_ *Facultad de Arquitectura de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO*\_pp35-49

05\_ **Los sabores en la plaza como detonador del recuerdo**

Mariana Silveyra Rosales+Norma Angélica Juárez Salomo+José Miguel Sedano Hidalgo\_ *Universidad Autónoma del Estado de Morelos/MÉXICO*\_pp50-62

## SESIÓN PROYECTOS

06\_ **Asociación Fusión Tropical de la Amazonia: una propuesta por la soberanía alimentaria y la construcción de paz en Colombia**

Alejandra López Getial+Bruno Sandstede Estrada\_ *Universidad de Caldas/COLOMBIA*\_pp63-77

07\_ **Mujeres del fogón: cocineras tradicionales de Sacalaca, Quintana Roo, México**

Loida Briceño Mukul+Cecilia Medina Martín+Fredy Un Noh+Ismael Briceño Mukul\_ *Universidad Intercultural Maya de Quintana Roo/MÉXICO*\_pp78-92

08\_ **Saberes huerteros, experiencia colaborativa entre adultos mayores en la construcción de un huerto urbano en la ciudad de Temuco, Chile**

Stefany Bustamante Jara+Daniela Triviño Flores/**CHILE**\_pp93-104

09\_ **Si falta la comida, torcida va la vida**

Julieta Ortiz de Rosas\_ *Ferrowhite Museo-Taller/ARGENTINA*\_pp-105-130

10\_ **A barriga llena, corazón contento. Propuesta de recetario para la socialización del patrimonio en entornos rurales.**

Luis Miguel Carranza Peco+Araçeli Rodríguez Azogue+Manuela Puddu+Ana Gómez Díaz+

Oliva Rodríguez Gutiérrez+Álvaro Fernández Flores\_ *Instituto de Arqueología de Mérida+*

*Arqueología y Gestión S.L.+MiC-Ministero della Cultura+Casa Bonsor-Castillo de Mairena*

*(Ayuntamiento de Mairena del Alcor)+Universidad de Sevilla (Departamento de Prehistoria y Arqueología)*

*/ESPAÑA-ITALIA*\_pp131-142



## SESIÓN TEÓRICA

El cuezcomate y el tlecuil,  
lugar de vida y alimento en la casa de  
adobe de Metepec, Morelos

Fabiola Bernardina Herrera Rivas+Adriana Hernández Sánchez  
Facultad de Arquitectura de la  
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla/MÉXICO

p\_afa@live.com.mx

adriana.hernandezsanchez@correo.buap.mx

### resumen

Cuando se habla de la casa de adobe, comúnmente se remite a construcciones sin valor, un cuarto para los campesinos, elaboradas al azar. Sin imaginar que en ella se oculta todo un sistema de valores, significados, rituales, saberes constructivos, alimentación familiar y agricultura. Es el lugar para proveer de vida y alimento a la familia, a través del cuezcomate y el tlecuil, considerados sagrados, vinculados con el campo, la siembra y cosecha del maíz. En Metepec, Morelos, comunidad ubicada en las faldas del volcán Popocatepetl se encuentra el mayor número de casas de adobe de la región con las características singulares referidas. No obstante, algunas prácticas alimentarias de la vida cotidiana y los espacios de esta casa, se ven amenazados, con tendencia a modificaciones forzadas, como consecuencia de los procesos de modernización. La investigación plantea que, a través del reconocimiento de los saberes locales y el involucramiento de los actores sociales en la valoración, cuidado y transmisión del cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas de la casa de adobe, se podría incidir en el fortalecimiento del desarrollo local; mejorar las condiciones de vida alimentaria, social, y cultural de los habitantes de Metepec, Morelos; y garantizar su continuidad a las siguientes generaciones. El objetivo es reconocer los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar. Para este proceso se propone la metodología de la investigación acción, fundamentada en la observación, reflexión y la puesta en práctica con la participación social. Consta de cuatro etapas, desarrolladas a lo largo de la exposición, en la última se adiciona la motivación para la asimilación del conocimiento de los actores locales hacia la continuidad.

#Cuezcomate, #Tlecuil, #Cocina,  
#Casa de adobe.

## Introducción

La importancia del reconocimiento de los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar estriba en su autenticidad, sus valores y significados que estructuran el marco social, cultural y natural, de referencia y expresión de los habitantes; es decir, manifestaciones singulares que permiten comprender cómo los grupos sociales construyen su propio desarrollo. Tal es el caso de Metepec, Morelos, comunidad distinguida por las casas de adobe y sus habitantes; patrimonio cultural material e inmaterial, que conoceremos a lo largo de este documento para discernir cómo se van tejiendo los valores culturales y alimentarios. La casa de adobe es el lugar para proveer de vida y alimento a la familia, en sus espacios como el patio y la cocina se encuentra el cuezcomate y el tlecuil, lugares considerados sagrados, vinculados con el campo, la siembra y cosecha del maíz.

En la actualidad algunas prácticas alimentarias de la vida cotidiana y los espacios de la casa de adobe vinculados a éstas, se ven amenazados, con tendencia a modificaciones forzadas, como consecuencia de los procesos de modernización gestados en las dimensiones político-económica y sociocultural, que inciden en la percepción y decisiones de los actores locales. Los problemas trascendentales son el desconocimiento y subvaloración del valor material e inmaterial de la casa de adobe; percepción de pobreza; atraso y el abandono de las actividades agrícolas destinadas a la siembra del maíz y frijol. Con la pérdida físico-espacial y simbólica de esta casa, se modifican las formas y condiciones de vida de los habitantes, propiciando su discontinuidad, aunada a un desarrollo deteriorante, orientado a la desvinculación con el medio natural, social y cultural.

Ante dichas circunstancias, la presente investigación plantea que, a través del reconocimiento de los saberes locales y el involucramiento de los actores sociales en la valoración, cuidado y transmisión del cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas en la casa de adobe, se podría incidir en el fortalecimiento del desarrollo local; mejorar las condiciones de vida alimentaria, social y cultural de los habitantes de Metepec, Morelos; y garantizar su continuidad a las siguientes generaciones. Por tanto, el objetivo del presente trabajo busca reconocer los saberes gestados en las comunidades rurales y sus formas de habitar, vinculados con el cuezcomate, el tlecuil y las prácticas alimentarias cotidianas de la casa de adobe, para el fortalecimiento del desarrollo local y su continuidad a las siguientes generaciones.

Se propone la metodología de la investigación acción, mediante un proceso que consiste en la comprensión de concepciones cotidianas de los actores y poner en práctica la solución con la participación social dentro de un marco mutuamente aprobado. Para ello se establecen cuatro etapas, la primera consta de un análisis espacial y constructivo donde se identifican las características del cuezcomate, y el tlecuil. La segunda se desarrolla a través de la entrevista abierta hacia los habitantes, para identificar la relación que guarda la casa de adobe, con el campo, la siembra de maíz y la alimentación familiar. En la tercera se identifican y caracterizan las prácticas, saberes y rituales que se realizan en el campo, en los espacios y lugares de la casa de adobe; el cuezcomate, el tlecuil, y el altar. La cuarta se fundamenta en las fases de Solovieva y Quintanar 2021, para la asimilación del conocimiento, motivando a las familias Martínez y Ramos a rehabilitar, cuidar y transmitir el tlecuil con el pretil de la cocina, así como la preparación del atole de frijol ayocote.

Metepec, Morelos, comunidad ubicada en las faldas del volcán Popocatepetl, en la región nor- oriente de la entidad. Es el lugar donde se encuentra el mayor número de casas de adobe con las características singulares referidas, posee una población total de 2942 habitantes acorde al Instituto Nacional de Estadística y Geografía (<https://www.inegi.org.mx/>), pertenece al municipio de Ocuituco. La casa de adobe en Metepec, es el universo, el todo, alineada a la calle, inscrita en un terreno rectangular con superficie promedio de 972 m<sup>2</sup>. La pendiente considerable del lugar, obliga a los habitantes a nivelar los terrenos o solares en plataformas, sostenidas con muros de contención y tecorrales para edificarlas. Su construcción nos remite a 80 años atrás, son las mejor conservadas por sus características sismorresistentes, se localizan alineadas a lo largo de las dos calles principales. Posee una tipología espacial constituida por un sistema de espacios y lugares como la cocina de tlecuil; la cocina de adentro; el patio; el solar o corral, el cuarto de dormir; el altar; el cuezcomate y el tlecuil. Los tres últimos son considerados lugares sagrados de la casa, por representar un ámbito de la vida cotidiana, definido por la identidad de los habitantes, tal como lo señala García (2004) “los haceres de la vida diaria crean y articulan lugares y dan movimiento a su interior, haciéndolo depositario de necesidades, deseos” (p.68).

El patio es un espacio multifuncional, el corazón de la casa, es el primer espacio al ingresar de la calle, espacio central y articulador. Su superficie promedio es de 132m<sup>2</sup>, lo configuran los cuartos de dormir, la cocina de adentro y la cocina de tlecuil. Su configuración se va modificando en dimensiones, número y forma acorde al aumento de la familia extensa. El piso es de tierra compactada, piedra o cemento, por las noches las estrellas lo cubren con un domo celeste. En su interior y de forma central se ubica el cuezcomate. El uso del patio es de tipo social, para las actividades de convivencia familiar y económico-agrícolas.

En la cocina de tlecuil, se ubica el tlecuil con su pretil, lugar donde se hacen las tortillas de maíz, la preparación y cocción de los alimentos diarios de la familia. Esta cocina está construida con materiales locales como morillos de madera, tablas, adobe, etc. Su ubicación dentro de la casa es dinámica, va cambiando de lugar en lugar, alrededor del patio. Su superficie oscila entre los 4m<sup>2</sup> y 19 m<sup>2</sup>; es un espacio cubierto y semiabierto en su perímetro; sus muros o elementos delimitantes permiten la salida del humo a través de las corrientes de aire.

## el cuezcomate y el maíz, riqueza familiar

La información presentada en los siguientes apartados es resultado de las concepciones cotidianas de los actores locales y análisis de las autoras, organizada en tres etapas de investigación. En la primera etapa se obtuvo información espacial y constructiva del cuezcomate y el telcuil. En la segunda se desarrollaron entrevistas abierta hacia los habitantes, para identificar la relación que guarda la casa de adobe, con el campo, la siembra de maíz y la alimentación familiar. En la tercera se identificaron y caracterizaron las prácticas, saberes y rituales que se realizan en el campo, los espacios y lugares de la casa de adobe; el cuezcomate, el tlecuil y el altar.

El cuezcomate es el lugar para guardar el maíz; simboliza un lugar sagrado, en él se gestan significados y rituales. Su ubicación está en el centro del patio de las casas de adobe; representa el sustento de la familia; la alimentación durante el ciclo anual. Posee forma de olla y su elaboración es a base de lodo y zacate tejido, de “vuelta y vuelta”. En la actualidad, aún es factible observar 30 ejemplares en la comunidad de Metepec, Morelos. Es el componente central de la configuración de la casa de adobe y representa la herencia prehispánica viva, relacionada con el cultivo de maíz, el almacenamiento y la alimentación, en la figura 1 se observa un cuezcomate de Metepec, Morelos. Guerrero (2011) y Alpuche (2015) coinciden en el origen del cuezcomate como elemento prehispánico.

Figura 1. El cuezcomate

El cuezcomate ubicado en el centro del patio de la casa de adobe en Metepec, Morelos, 2023.



Existe una relación intrínseca entre el territorio, la casa y la alimentación. El territorio permite la reproducción de la vida; es fuente de recursos alimentarios. La casa es el lugar para vigorizar la vida, la alimentación, y la elaboración de la comida diaria. La siembra del maíz y su almacenamiento son prácticas cíclicas sagradas, unidas a elementos paisajísticos y bioculturales del territorio. El proceso de la siembra del maíz de temporal inicia con la selección de los mejores granos y su bendición en ceremonias religiosas del mes de abril y mayo en la iglesia de la Natividad y en la celebración de San Isidro Labrador el 15 de mayo, en los dos calvarios localizados en el cerro Metepetzin y Mahoma.

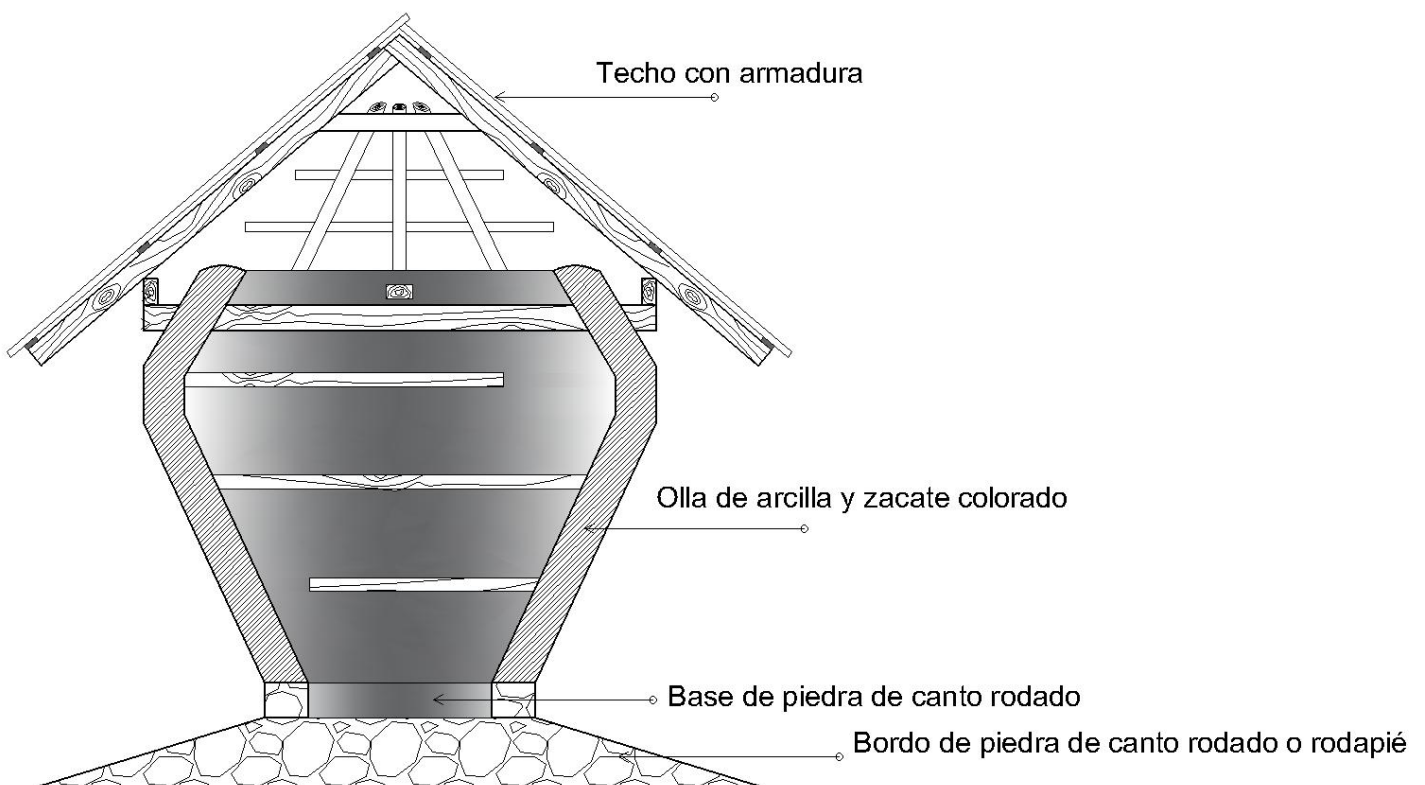
En el mes de mayo continua la siguiente fase, concierne a la siembra del maíz; una vez iniciado el temporal, se llevan las semillas a los campos ubicados en el paraje denominado Mahoma, se van depositando en los surcos trazados por el arado, participan los peones, el propietario y familiares. El inicio del ciclo de la siembra, tiene un vínculo con la casa de adobe, la familia y el cuezcomate. En el techo del cuezcomate se ubica la cruz, que es bajada y llevada hasta el terreno para colocarse al centro de la siembra, ahí permanecerá protectora y vigilante durante todo el temporal hasta la pizca, “se deja la cruz todo el temporal”. En este tiempo se adorna con flores, se le echan cohetes y se pone la ofrenda para una prospera cosecha. La tercera fase se denomina escarda, se realiza después de los primeros cuarenta días y la milpa ha alcanzado una altura aproximada de 10 cm, es el mes de junio y la milpa esta lista para su primer cuidado, se quitan las hierbas silvestres, se coloca el abono y se pasa el arado para realizar un movimiento de tierra, fijándola a la planta para permitir la conducción de la raíz al suelo. En esta actividad participan los peones, el propietario y familiares. La cuarta fase corresponde al despacho, la milpa ha alcanzado una altura aproximada de 60 cm y han transcurrido otros 40 días después de la escarda, es el mes de julio y agosto. Nuevamente se limpia o desmonta, se adiciona el abono y pasa el arado moviendo la tierra para fijarla a la planta y darle resistencia para soportar los vientos y las lluvias. Participan los peones, el propietario y familiares.

En el mes de septiembre la milpa comienza a jilotear, ha crecido lo suficiente y los elotes están listos para consumir o para dejar secar hasta transformarse en mazorca. El 28 de septiembre se colocan cruces de pericón, en las esquinas del terreno, en la entrada y en algunas milpas, para proteger de los vientos que provoca el diablo que ha soltado San Miguel Arcángel. En diciembre se inicia la última fase, la pizca, es la recolección de las mazorcas, una vez terminada esta actividad se le nombra la acabada, la cruz que permaneció al centro de la siembra es llevada hasta la casa de adobe junto con la cosecha. La mujer de la casa sale a recibir la cosecha y la cruz con el sahumero, se echan cohetes y la cruz es adornada con flores para ser colocada en la parte superior del cuezcomate y resguardar el sustento familiar. Asimismo, las mujeres preparan tamales y mole en la cocina del tlecuil para recibir el grano y agradecer a los peones. Un plato con mole y tamales se coloca en la ofrenda que se ubica en el altar del cuarto de dormir, en forma de agradecimiento por la buena cosecha. Una vez depositada la mazorca en el cuezcomate, la familia extrae y desgrana para el consumo diario, acorde a las necesidades alimentarias. Los niños, niñas y mujeres suben al cuezcomate con una canasta a sacar las mazorcas y reunidos en el patio o en los cuartos, los integrantes de la familia desgranar el maíz con la elotera.

El cuezcomate tiene una capacidad para almacenar hasta sesenta y cinco cargas de maíz, equivalente a sembrar seis hectáreas de terreno. Llenar el cuezcomate es un sentimiento de orgullo, de satisfacción del hombre de la casa que va a proveer de alimento durante el año a toda su familia. “Yo lo voy a llenar un día”, “voy a pasar todo el año con el maíz”, “me siento orgulloso de mí”, son expresiones de los habitantes con relación al llenado del cuezcomate. En la actualidad, para llenarlo se debe reunir la cosecha de varios hermanos y su significado representa riqueza, abundancia, alimento, sustento familiar y vida.

Este lugar se ubica en el centro del patio de las casas de adobe, frente a la puerta de entrada a la casa (entendida como el conjunto), se observa monumental e imponente desde la calle. Su ubicación tiene un origen con el mantener a la vista el resguardo del maíz, el sustento y riqueza familiar, desde todos los espacios de la casa, así mismo, responde a una necesidad de la representación de la cosmovisión como centro del universo. Posee una forma circular que asemeja una olla de barro, dicha forma se relaciona de manera simbólica acorde con Alpuche (2015), con la forma del útero y se le considera madre protectora del maíz. Su forma y estructura estable, deriva de un conocimiento local que se transmitió de generación en generación y son los maestros cuezcomateros los encargados de su edificación; en la actualidad no existe ningún maestro cuezcomatero en la comunidad. Las características estructurales y el perfeccionamiento constructivo, han permitido su estabilidad ante la presencia sísmica de la zona por más de 100 años. El cuezcomate está constituido por cuatro elementos: el bordo o rodapié, la base, la olla y el techo con armadura, representados en la figura 2.

Figura 2. Elementos del Cuezcomate  
Representación gráfica de los elementos que estructuran el cuezcomate en Metepec, Morelos, 2023.



Cuezcomate de Metepec, Morelos

## el tlecuil, lugar dador de vida y alimento

El tlecuil del náhuatl tlecuil, significa hogar, su origen se remonta hasta la etapa del florecimiento de las culturas prehispánicas. Previa a la llegada de los españoles constaba de tres piedras colocadas a nivel de suelo. En la actualidad se coloca sobre una base denominada pretil que tiene la función de mesa. “Después de 1535, nacen fogones hechos de barro indígena con el diseño español. El tlecuil y los anafres mexicas abandonan el suelo y alcanzan la altura según el tamaño de las ollas y la estatura de las guisanderas y cocineros” (CURIEL, 2004:31). La mujer representa el centro y eje de la familia, del hogar y del universo, proveedora de vida y alimento, su presencia en el tlecuil es de liderazgo, reverencia y de honra por todos los integrantes de la familia.

Para la alimentación diaria familiar, se extraen mazorcas del cuezcomate, se desgrana y los granos se colocan en una olla con agua y cal para preparar el nixtamal o nixcómil; después de una hora de cocción sobre el tlecuil, el nixtamal está listo para dejarse reposar toda la noche y por la mañana se muele en el molino comunitario. El resultado de este proceso es la masa con la que elaboran las tortillas y atoles, alimentos básicos de la dieta diaria de las familias de Metepec. Las tortillas de maíz se elaboran amasando la masa con agua sobre el metate ubicado en el pretil, para su cocimiento se utiliza el tlecuil y el comal de barro, las mujeres de la familia son las comisionadas para emprender estas actividades. En este proceso utilizan olotes, la leña y ramas secas de encino, cedro, aguacate y durazno como combustible, dándole un toque de sabor especial a los alimentos, la figura 3 muestra el encendido del tlecuil.



Figura 3. Encendido del tlecuil  
Uso de leña, hojas secas y olotes para el encendido del tlecuil.

El *tlecuil* simboliza la unión familiar, el calor del hogar y la vida, es el lugar de la mujer y ella decide donde construirlo, forma, tamaño, materiales, acabado final y su orientación para aprovechar los vientos. Asimismo, decide la forma de preparación de los alimentos, el horario de comida y la ración del alimento a la hora de comer. La mujer que se sienta en la silla del *tlecuil* a moler y preparar los alimentos, es la máxima autoridad femenina de la casa, es quien tiene mayor cantidad de años de vida y a quien se le tiene obediencia. Los componentes del *tlecuil* son el *tlecuil*, *pretil*, *gollete*, *silla* y *comal*, en la figura 4 están representados de forma gráfica.

*El tlecuil*, es el lugar donde nace el fuego; hogar; y tiene una forma de C delimitada con trozos de adobe, su altura oscila entre 20 y 28cm, su espesor es de 15cm, el diámetro es de 50 a 70cm y la boca del *tlecuil* es de 30 a 35cm. En el centro de este espacio se ubica el *gollete*, lugar para poner la leña que será quemada. Sobre los adobes que delimitan la forma del *tlecuil* se coloca el *comal* de barro, para el cocimiento de las tortillas de maíz, el *comal* de fierro para la cocción de alimentos en ollas, cazuelas, cacerolas, entre otras. Por último, para la cocción del *nixtamal* o *nixcomil* se montan dos piezas de herrería alargadas para colocar la olla del *nixcómil*.

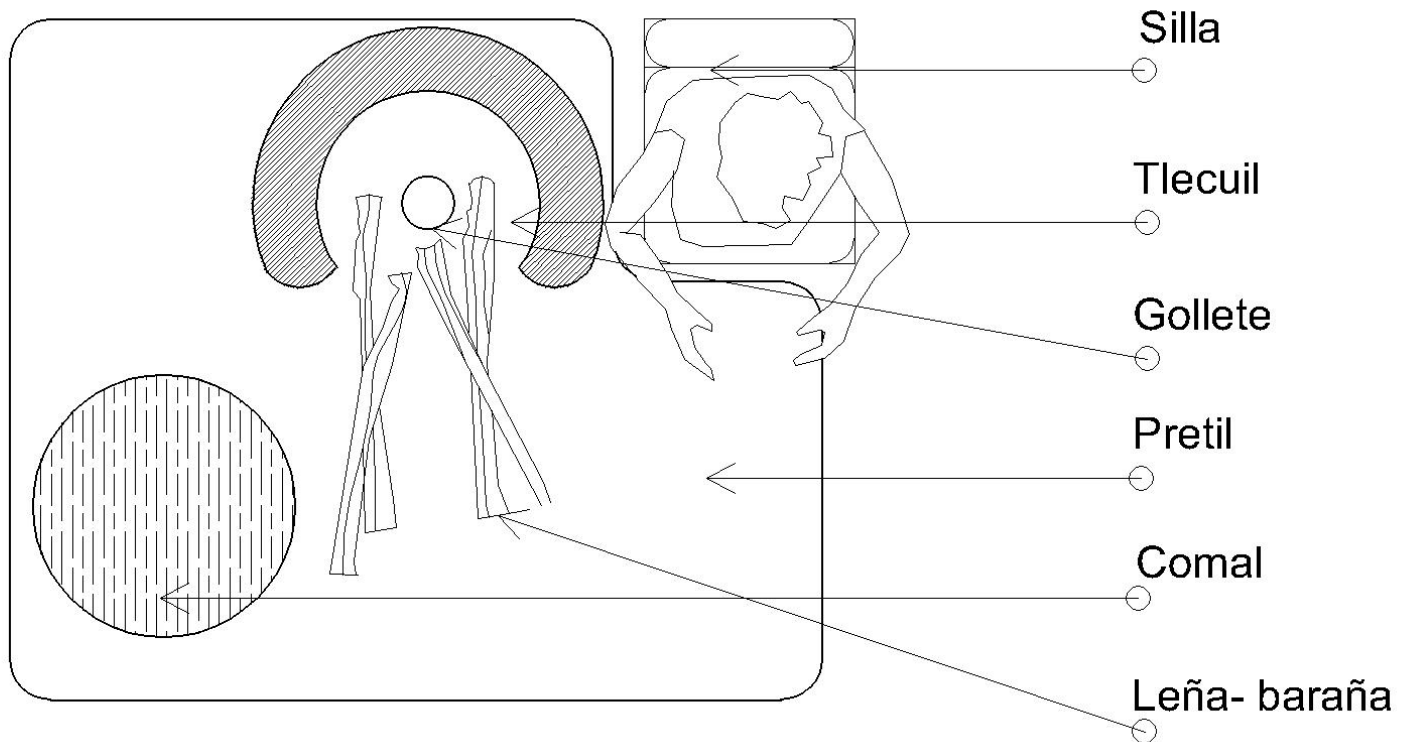
*El pretil* es base del *tlecuil*, además, se destina para colocar los utensilios de cocina, como el metate, la tortillera, el *chiquigüite*, cazuelas, ollas, jarros, cajete y es utilizado como mesa para almorzar, comer y cenar. Su altura es de 45 a 55cm, su longitud promedio es de 1.50m y el ancho es de 80cm, a su alrededor se sienta la familia a ingerir sus alimentos. El *pretil* se construye con adobes al hilo o tizón y en el espacio central se rellena con tierra y padecería de tabique rojo recocido. Esta base la elaboran los hombres de la familia, atendiendo las indicaciones de la mujer que lo utilizará. El acabado final; la apariencia lisa y definida, la elaboran las mujeres, se le denomina *alisar*, mezclan ceniza y *nejayote*, el resultado es una argamasa homogénea que se aplica con la mano.

*El gollete*, es el centro del *tlecuil*, algunos le llaman el ombligo, consta de un jarro enterrado bajo el nivel del *pretil*, tiene la función de mantener la temperatura cálida; almacena las brasas calientes; y es facilitador del encendido del fuego. Tiene un diámetro de 10cm y profundidad de 15cm.

*La silla*, junto al *tlecuil* y el *pretil* se destina un espacio para la colocación de la silla de madera, que cumple con la antropometría de la mujer que ocupa este lugar. Es una silla de altura reducida, cada mujer la elige a su medida.

*El comal*, es de barro, los venden personas que vienen de Puebla, México y Morelos, son ofrecidos de casa en casa. El *comal* de barro tiene un diámetro de 55cm, es de tamaño grande, y hay de tamaño chico de diámetro 30cm. Antes de su uso se realiza su curada para una perfecta cocción de la comida, evitar la filtración y la adherencia de la tortilla. Para ello se pone al fuego hasta calentar y se le unta con una escobeta la cal disuelta en agua, con consistencia espesa hasta secarse con el calor concentrado.

Figura 2. El tlecuil  
Representación de los elementos del tlecuil en las cocinas de las casas de adobe en Metepec, Morelos.



## El tlecuil

### continuidad del tlecuil y prácticas alimentarias

La continuidad de la casa de adobe, espacios, lugares y prácticas alimentarias requieren de la implementación de estrategias participativas con los actores locales. Solovieva y Quintanar (2021), proponen etapas de conocimiento para el vínculo patrimonio-habitantes, donde se busca la asimilación del conocimiento como proceso que se va construyendo a través de la puesta en práctica. Las etapas señaladas se identificarán como fases en la cuarta etapa de esta investigación y se organizan en motivación, orientación de la acción, solución de la acción y conciencia de la acción. Como fase inicial se motivó a las familias Martínez y Ramos a rehabilitar, cuidar, y transmitir el tlecuil con su pretil y a la preparación culinaria del atole de ayocote. La orientación de la acción compete al consenso de las condiciones para llevar a cabo la intervención; la fase de solución de la acción es la puesta en práctica del alisado del tlecuil con su pretil y la preparación del atole de ayocote. En la fase de conciencia de la acción los habitantes participantes reflexionaron los beneficios logrados en relación a la percepción de orden y belleza del espacio; los beneficios de tener un tlecuil con adobe y gollete (sustentabilidad, sabores, comodidad, resistentes y belleza); la importancia de transmisión a los jóvenes y niños de la comunidad y la continuidad de la buena alimentación a base de maíz, frijol y chile.

Alisar el tlecuil; una actividad de valoración, cuidado y transmisión. Para iniciar con el proceso se identificó en la comunidad un tlecuil en mal estado de conservación y posteriormente el acercamiento con la propietaria C. Martina Martínez, para su motivación e intervención. El resultado fue satisfactorio, se mejoraron las condiciones físicas de la cocina, pretil y tlecuil en beneficio del desarrollo de la vida cotidiana de los habitantes. La puesta en práctica de la solución es un proceso de enseñanza-aprendizaje-enseñanza compartida. La figura 5 muestra el resultado final del proceso de alisar el tlecuil.



Figura 5. Tlecuil alisado

La imagen muestra el resultado final de la intervención o acción en el tlecuil.

Alisar el tlecuil es una acción que realizan las mujeres, para dar una apariencia uniforme y lisa del tlecuil y pretil. Comúnmente lo hacen en días previos a las celebraciones del pueblo, para dar una impresión de orden y belleza. El alisar consiste en elaborar una mezcla de ceniza sobrante de la quema de leña con el nejayote que se obtiene de la cocción del maíz y, por último, se tiende la mezcla con la mano en capas sobre toda la superficie.

Para la acción lo primero es la disposición de los materiales y herramientas; nejayote, ceniza, agua para humedecer, pala, ayate, coladera, botes, y tina metálica. Le continúa la limpieza del pretil y tlecuil; la identificación de fisuras, grietas, asentamientos y cavidades. Lo siguiente es el preparado de las mezclas; ceniza arneada en una coladera de abertura de 2mm (ceniza gruesa para rellenos); ceniza arneada en un ayate de abertura de 0.5–1mm. (ceniza fina). Después de tener las cenizas arneadas se elaboran las mezclas gruesa y fina, ambas con nejayote, la primera para rellenar y la segunda para dar el acabado final o liso al tlecuil.

La intervención inicia con el relleno de cavidades, fracturas y fisuras; humectación y relleno con trozos de adobe, arcilla y nejayote, en la figura 6 se observa esta fase del proceso. Después se nivela el pretil y se rellena con la mezcla gruesa de ceniza – nejayote; al finalizar se dejan secar por treinta minutos los rellenos de las cavidades, asentamientos y grietas. Una vez secas las superficies viene el acabado final, dándose tres capas de mezcla ceniza- nejayote; la primera capa requiere de la mezcla gruesa para nivelar y emboquillar; la segunda mano con acabado fino o liso debe cubrir todo el tlecuil y pretil y, por último, se da la tercera mano con mezcla fina que permite el perfeccionamiento del alisado.



Figura 6. Relleno y reparación de grietas en el tlecuil y pretil  
Relleno de cavidades, grietas y fisura del tlecuil y pretil.

Para concluir con las actividades se cura el comal con mezcla de cal agua, aplicada con una escobeta hasta secar con el fuego del tlecuil. Esta acción se practica cuando el comal se utiliza por primera vez, no obstante, cuando guarda residuos de masa por el uso frecuente, también se debe volver a curar; el curado del comal permite una adecuada cocción de la tortilla.

La continuidad de alimentos ancestrales a base de maíz, frijol y chile, es una práctica que debe permanecer viva en la alimentación. El atole de ayocote es un alimento que se prepara en días especiales relacionado con fechas cercanas a la siembra del maíz. Es una práctica alimentaria llevada a cabo por las personas mayores de la casa, las actuales generaciones la desconocen o les causa indiferencia. En el mes de mayo se motivó a la señora Ramos a la preparación culinaria del atole de ayocote, que ella sabe preparar desde que era joven, en la figura 7 se le observa moviendo el atole. Acompañada de la familia de Yucary (amigas de la señora), pusieron en práctica la preparación del atole de ayocote.



Figura 6. El atole de ayocote  
Preparación del atole de ayocote en la cocina de tlecuil.

El proceso consistió en preparar la masa de maíz y sal en una olla, a cocción lenta, en el brasero (espacio alterno al tlecuil), para obtener el atole de masa. Horas previas se pusieron a cocción los frijoles ayocotes con sal y epazote en una olla de barro, colocada en el tlecuil. Una vez cocidos los frijoles, se prepararon las tortillas de maíz amasando la masa de maíz en el metate agregándole agua y dividiéndola en bolas de masa, equivalente a una tortilla, posteriormente se fue tomando cada bola para aplanarla con la tortillera, su cocción es en el comal de barro en grupos de tres o cuatro tortillas. Por último, se preparó la salsa de jitomate con chile serrano previamente asados en el comal y molidos en el cajete de piedra. El momento de degustar la comida llegó, en platos tipo cazuelas se sirve el atole, cada persona agrega al gusto los frijoles de ayocote y la salsa, se acompaña además con un taco de tortilla de maíz en la figura 8 se observa el inicio de la degustación. Este alimento era parte fundamental de la dieta básica del campesino, era llevado al campo para el almuerzo. Yuca niña de 13 años y su hermana pudieron degustar este platillo ancestral, en un inicio se le preguntó si era de su agrado y refirió que no, no obstante, al estar sentados los amigos y familiares en la mesa, desistió y lo saboreó con agrado.

## conclusiones

Los resultados de la puesta en práctica orientados a valorar, cuidar y transmitir el tlecuil con su pretil y la preparación del atole de ayocote, permiten reconocer que la continuidad del patrimonio cultural material e inmaterial, saberes, sabores, valores, prácticas y vida cotidiana, a través de la participación de los habitantes, familiares y amigos, podría ser una vía flexible que los motive a su transmisión de forma constante y duradera a las presentes y futuras generaciones. El vínculo patrimonio-habitantes en la construcción del conocimiento, necesita fortalecerse para que la participación de los habitantes se reconozca de manera oficial y a partir de sus necesidades se planteen nuevas estrategias de conservación del patrimonio cultural material e inmaterial.

Las tres primeras etapas de esta investigación fundamentadas en las concepciones cotidianas de los actores locales y análisis de los espacios y lugares de la casa de adobe, fueron la plataforma para estructurar el sistema de relaciones de los componentes de la casa de adobe con el maíz, la siembra, la alimentación, los significados y rituales. La última etapa constituida por las fases de motivación, orientación de la acción, solución de la acción y conciencia de la acción siguieron un proceso basado en la puesta en práctica de la solución con la participación familiar dentro de un marco mutuamente aprobado. La fase de motivación con las familias Martínez y Ramos ha sido una tarea que se ha ido construyendo con el incesante trabajo de campo en la comunidad. Los habitantes participantes han expresado su interés en la reproducción y continuidad de las manifestaciones culturales desarrolladas.

En la fase conciencia de la acción los habitantes participantes al finalizar cada actividad reflexionaron acerca de los beneficios logrados. Como resultado de alisar el tlecuil, destacaron la importancia de la percepción de un espacio y lugar limpio, ordenado y bonito; dicha actividad debe realizarse año con año en días previos a la fiesta religiosa del pueblo; no obstante, reconocieron que es importante alisarlo con mayor frecuencia para un buen estado de conservación. Asimismo, destacaron que los beneficios de tener un tlecuil echo con adobe, gollete y alisado con ceniza, se ve reflejado en su durabilidad, contrario a los materiales de concreto y acero que tienden a fracturarse con el calor. Los materiales utilizados son producto del mismo uso del tlecuil y su reparación no representa costo alguno. Las características del gollete permiten guardar el calor, reducir la cantidad de leña y el almacenamiento de brazas. Por último, reconocieron que la construcción y diseño realizada por la mujer de la casa, atiende las necesidades de uso y comodidad.

En las reflexiones inherentes a la preparación del atole de ayocote los habitantes refirieron que las personas que se alimentaban con este atole vivían más saludables y mayor cantidad de años; es un platillo elaborado con productos locales y los componentes alimenticios a base de maíz, chile y frijol son parte de su dieta básica y de las civilizaciones prehispánicas. La revaloración, conocimiento y disfrute del sabor de este platillo ancestral por las generaciones de adultos, niños y jóvenes de la comunidad es una pieza clave para otorgarle continuidad y uso cotidiano.



Figura 8. Degustación  
Degustación del atole de ayocote en la cocina del tlecuil.

## referencias bibliográficas

ALPUCHE GARCÉS, O. (2015).

*El saber tradicional del cuezcomate en Morelos*. Universidad Autónoma del Estado de Morelos.

CURIEL MONTEAGUDO, J. L. (2004).

Construcción y evolución del mole virreinal, en *Patrimonio cultural y turismo, cuadernos*: 30-62.

GARCÍA GARCÍA, A. (2004).

*La casa campesina y el lugar de lo sagrado*. Universidad Autónoma de Nuevo León.

GUERRERO BACA, L. (2011).

Los cuescomates, un patrimonio vivo, en *La Gaceta del Instituto del Patrimonio Cultural del Estado de Oaxaca*: 22-29.

SOLOVIEVA, Y. y QUINTANAR R. (2021).

La teoría de la actividad para el aprendizaje desde la concepción de Nina F. Talizina, en A. Maturano y R. VALDÉS (Ed.), *Serie Ensino Desenvolvimental*, Vol. 13:148-172.



LAUNDERGROUND COLECTIVA

LA  
DES  
COMM  
UNAL

REVISTA IBEROAMERICANA DE PATRIMONIO Y COMUNIDAD



MUCHAS GRACIAS POR TU LECTURA. TE ESPERAMOS EN EL PRÓXIMO NÚMERO

MONOGRÁFIC DOCE/AÑO11/DIC2025  
ACTAS **SOPA23** XI CONGRESO INTERNACIONAL DE  
SOCIALIZACION DEL PATRIMONIO EN  
EL MEDIO RURAL  
Cuernavaca Tepoztlán Tlayacapan  
ESTADO DE MORELOS MÉXICO

