

CHUALES, ALIMENTO TRADICIONAL DE LA COCINA DE CUARESMA EN DURANGO

Escrito por: Jaime Iram Vargas Barrientos
30/03/2023

Chuales son un alimento representativo de la cocina de cuaresma en Durango, consisten en granos de elote maduro deshidratados al sol que se consumen en caldos, guisos, enmielados o pulverizados como harina.



De los alimentos más representativos de la cuaresma en el norte mexicano son aquellos que han pasado por procesos de deshidratación y que comúnmente se catalogan como conservas o alimentos de resistencia. Las condiciones climatológicas y el potencial ecológico del septentrión, históricamente han posibilitado la obtención de vegetales frescos de acuerdo al temporal y los ciclos agrícolas, lo que se traduce en períodos de abundancia y escasez.

De esta manera, el uso de tecnologías que procesan los alimentos para su incorruptibilidad y la posibilidad de almacenarlos para luego consumirlos extemporáneamente, a sus ciclos naturales, fue importante para la seguridad alimentaria.

La cocina cuaresmeña es testimonio de esta realidad, al tener como base diferentes alimentos tratados para su dispendio después de varios meses de ser cosechados.

En el estado de Durango son tres las preparaciones básicas de los hogares durante la vigilia: los orejones de calabaza, los chiles deshidratados, ya sean colorados o como chile pasado y los chuales.

Los chuales, también conocidos como chacales o chicales (Chihuahua), son un preparativo que tiene inicio en los meses de septiembre, momento en que se eligen para cortar los elotes del maíz de temporal que se ha “pasado”, es decir, que ha madurado lo suficiente para tener un grano firme. Una vez seleccionado se coce en agua con un poco o nada de sal, dejando sus hojas para luego amarrarse en pares.



Chuales quebrados en metate

Se cuelgan en largos tendedores o mecates donde permanecen cuando menos una semana bajo el sol, hasta que sus granos se deshidraten completamente. En las comunidades de climas más húmedos guardan los elotes durante las noches o los cubren con una manta, procurando evitar el rocío del sereno y las brisas frescas de la mañana.

Esta preparación puede guardarse como mazorca de chual colgada en las paredes o ganchos hasta ser tiempo de comerse, para lo que se desgranan con las manos y se quiebra en un molino de mano o metate.

Las comunidades indígenas O'dam, de la Sierra del Mezquital, lo preparan diferente. De acuerdo a la señora Leticia Mora, originaria de la comunidad O'dam de los Charcos, el Mezquital, los elotes se ponen a tatemar sobre brasas de encino, una vez chamuscados los granos, se cuelgan las mazorcas de chual durante unos días hasta que se deshidraten.

Para ambos casos, la receta común de vigilia consiste en hidratarlos en una sopa de tomate y/o cebolla condimentada con un poco de ajo, cominos, cilantro y orégano.

Si bien se ha usado bastante el denominado "maíz blanco" sin especificar la raza del mismo, en algunos poblados se hacen chuales de maíz pinto o de mezclilla, sobre todo en aquellas ubicadas en la sierra y las quebradas del estado.



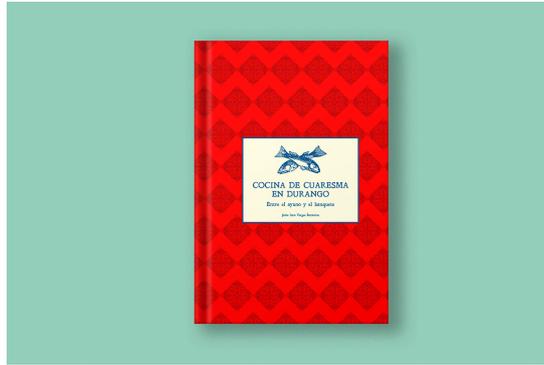
Chuales tradicionales al estilo Durango

En una entrevista con la señora Francisca Yescas, oriunda de San Juan Del Río, Durango, mencionó una receta familiar de chuales dulces, que consistía en la cocción lenta y prolongada de las mazorcas de chual en un jarabe de piloncillo hasta que el grano fuese suave y dulce. La señora Mónica Herrera, nos comentó que ella conoció ese postre en una de las colonias suburbanas de la capital del estado, pero usando azúcar en vez de piloncillo.

La señora Francisca añadió que para las tradicionales tortitas o torrijas de camarón usaba un tanto por tanto de pulpa de camarón molido con harina de chual para rebajar la sal de la conserva de camarón.



Chuales dulces bañados con jarabe de piloncillo



Libro Cocina de cuaresma en Durango

A partir de una investigación independiente, en 2022 publiqué el recetario “Cocina de cuaresma en Durango. Entre el ayuno y el banquete”, una compilación de 80 platillos regionales de las [cocineras tradicionales](#) y sus experiencias culinarias. Cabe mencionar que destaca el chual como un ingrediente usado en todas las regiones y además necesario en diferentes preparaciones, más allá del caldo popular que regularmente se consume en la capital del estado.

El uso del chual para las tortitas o torrijas está también registrado en la zona de la sierra de Durango, específicamente en el municipio de Pueblo Nuevo. El chef León Vázquez García en una entrevista comentó que su abuela Silvestra Ávila, oriunda de la localidad, prepara lo que conocen como “pajosos”, una mezcla de huevo capeado con harina de chual que se fríe y se acompaña con salsas. De acuerdo a su testimonio, “pajoso” es un término usado para hablar de la buñiga (muñiga) o excremento del ganado, haciendo alusión a la apariencia de las tortitas.

Hacia el norte del estado, la salsa de chile rojo puya se vuelve imperante como medio para la cocción de diferentes platillos, como las torrijas de calabaza, las tortas de camarón o variedad de peces de los cuerpos de agua cercanos. De la misma manera, los chuales son preparados en una salsa roja condimentada con ajo y orégano, acompañado de queso picado o desmoronado, un plato que se comparte con el estado vecino de Chihuahua.

Aunque esta preparación está presente en las cocinas rurales, cada vez hay menos consumo de chual, por lo que es de destacar la urgencia de revalorizarlo como un alimento pilar de la identidad de nuestro estado.



Chuales preparados en salsa roja con torrijas de calabaza

Atendiendo esta necesidad, surge el proyecto del recetario de cuaresma como un registro y muestra representativa de la variedad de la cultura alimentaria en el estado de [Durango](#), que acerque a la población local al abanico de ingredientes y preparaciones que conforman la cocina de los duranguenses.

Si es del interés profundizar en el tema de la cocina de cuaresma de Durango se puede obtener el recetario a través de la plataforma de Amazon en el siguiente link: [“Cocina de Cuaresma en Durango. Entre el ayuno y el banquete”](#).
Publicación independiente.

Fotografías: Jaime Iram Vargas Barrientos