

## LA CUACHALA Y SU LAZO CON EL MAÍZ DE JALISCO

Escrito por: Wendy Pérez  
27/07/2022

Este caldo espesado con maíz es un platillo tradicional de Tuxpan, Jalisco. Aquí te contamos más sobre su historia y te compartimos una receta de cuachala.



Las mujeres son las que cocinan la cuachala para cualquier ocasión en Tuxpan, Jalisco. Este es un caldo espesado con maíz que los locales consideran ritual e indispensable en las 64 festividades religiosas de esta población al sur del estado.

“Se sabe que existe antes de la llegada de los españoles aquí en 1531; se elabora a base de masa de maíz criollo, sazonado con condimentos y caldo de monte (guajolote), ya después se usó gallina.

“Era como un atole o mole que se enriquecía con carne desmenuzada. No se tiene un origen preciso, pero ha sido un plato que por generaciones se consume”, cuenta Ricardo Fabián Ortiz, creador y director desde 2011 del Banco de Germoplasma de Maíces Nativos, en la localidad de Santa María, e impulsor de las tradiciones tuxpanenses.



Fotografía: Ricardo Fabián

En pocas semanas más será la fiesta en honor a la Virgen de la Asunción, patrona de la Diócesis de Tuxpan, [Jalisco](#), y habrá cuachala por montones.

“Tuxpan es grande en su cocina, pues no sólo arraigamos la cuachala, también hay otros clásicos como los tacos de la estación, el pozole que hacemos con maíces nativos blanco de ocho, tinto y negro, la birria y los tacos dorados”.

La cuachala o *cuaxala* en náhuatl conlleva, incluso, una forma de consumo al emplear dos elementos fundamentales: el plato cuachalero y la tortilla de maíz nativo a manera de cuchara.

“Es una pieza de barro o arcilla que según investigaciones se inspira en vasijas o *apaxtles* que recibían la sangre de prisioneros, con una especie de base que ahora facilita el consumo de la cuachala.

“Se come a sorbos, usando pura **tortilla** para manear y bajar lo caliente y a la vez acercar la carne”, añade Ricardo, quien ha logrado reunir en el banco de semillas de 15 a 20 poblaciones de maíces criollos, entre ellos diversos negros, rojos, anchos y algunos rosas.



Fotografía: Ricardo Fabián

Santos Márquez Romero, Concha Bernal, Silvia Márquez Bernal, Ofelia Solano Patricio, Josefina García Chávez, María Teresa Campos Martínez, María de Jesús Gil Campos, Esther Ventura, Concepción Marín, Esthela Palomino y María de Jesús Palomino son **cocineras tradicionales** que elaboran cuachala, mujeres respetadas por toda la población. En fiestas familiares, bajo pedido o en sus fondas y cenadurías por todo Tuxpan, conservan la tradición de uno de los platos más emblemáticos de Jalisco y de este municipio.

El uso del chile chilacate, guajillo o cuachalero es indispensable, así como los jaltomates -tomates verdes que tienen un jaspeado-, más la masa de maíz nixtamalizado y su correspondiente carne.

“Hay diferencia de sabor entre una mano y otra, pero sin duda son estas guardianas de la receta quienes la van comunicando a las nuevas generaciones.

“En Tuxpan se dividen los roles de las actividades. La comida es exclusivamente un oficio de las mujeres, el hombre es quien acarrea la leña y lleva el nixtamal al molino para tener la masa. En caso de cocinarse para un tema personal, como cuando se levanta la cruz a los nueve días de que muere alguien, justo al terminar la misa se llega a la casa y los familiares del fallecido ofrecen un plato de cuachala, y el rol del hombre es arrimar todo lo que se deba. En estos casos la preparación va a manos de la mujer de la familia, o bien pueden invitar a una comadre o una cocinera para ayudar a prepararla dependiendo de la cantidad de gente que se vaya a alimentar, porque hay algunas festividades donde son hasta mil 500 personas”.



Fotografía: Ricardo Fabián

Otra de las características que menciona sobre esta receta es que es preferida por las mañanas, muy de mañana. “Se come principalmente de 7:00 a 9:00 porque es cuando se ofrece a toda aquella persona que participa en alguna festividad o ritual. Si hablamos de una fiesta religiosa se le ofrece a los ayudantes o colaboradores. Si es en un bautizo, a mi compadre le voy a ofrecer una olla con cuachala y tortillas de maíz criollo como agradecimiento y eso inicia el evento. Además, en las festividades familiares se les da a aquellos que regresan, es un platillo y símbolo de identidad”.

En el llamado “Pueblo de la Fiesta Eterna” hay una festividad mayor el 20 de enero dedicada a San Sebastián Abajeño. “Desde la madrugada, a eso de las 4:00, vamos a tener cerca de 100 altares montados gracias a una estructura social compuesta por sus capitanes, y es a partir de esa hora que se empieza a preparar la cuachala para ofrecerla a las 10:00 u 11:00 de la mañana a los danzantes o Chayacates”, describe sobre esta serie de eventos que no paran todo el año y que solidifican el papel de la cuachala en la comunidad.

Para probarla, Ricardo Fabián sugiere preguntar por un comedor cercano a la Parroquia de San Juan Bautista, donde venden este platillo de 7:00 a 11:00 horas, o bien invita a vivir de primera mano alguna festividad o el próximo Festival del Elote que se complementa con un encuentro campesino el primer sábado de octubre.

Para contactar a este promotor te dejamos su mail: [ricardofabian97@yahoo.com](mailto:ricardofabian97@yahoo.com)



Fotografía: Ricardo Fabián

Si quieres elaborar este platillo en casa te compartimos una receta de cuachala de la cocinera tradicional Verónica Fabián Campos

## RECETA DE CUACHALA

### INGREDIENTES

- 1 kilo de pollo
- Ajo, el necesario
- Cebolla, la necesaria
- Sal al gusto
- 10 chiles cuachaleros o guajillos
- Caldo de pollo, cantidad necesaria
- 1 kilo de masa de maíz
- 4 jitomates
- 10 tomatillos
- 1/4 de kilo de manteca

### PREPARACIÓN:

- Cocer el pollo con ajo, cebolla y sal. Una vez cocido el pollo, apartar la carne, desmenuzar y reservar junto con el caldo.
- Dorar los chiles a fuego lento, remojar, moler con caldo, colar y reservar.
- Remojar la masa de maíz nixtamalizado por media hora y después desintegrar con las manos hasta disolverla. Colar y reservar.
- Moler jitomates y tomates, colar y dejarlo en un recipiente.
- Calentar manteca en una olla, verter la mezcla de chile, en seguida la masa, sin dejar de mover para evitar grumos.
- Cuando comienza a espesar, integrar la combinación de jitomate con tomate.
- Dejar hervir, rectificar sazón y servir con pollo.



Fotografía: Ricardo Fabián