SON LOS MOLES DE JALISCO PATRIMONIO DE MÉXICO

Escrito por: Wendy Pérez
24/10/2022

En mancuerna con el chef Fabián Delgado, la investigadora Maru Toledo visibiliza la riqueza en moles que existe en los municipios jaliscienses.

Birria, pozole, tortas ahogadas, antojitos fritos, tacos y carne en su jugo son parte del imaginario gastronómico conocido de Jalisco. Quien visita este estado por seguro probará al menos una o dos opciones para sentir la sazón tapatía. Lo que muchos no saben es que existen otras preparaciones que deberían engrosar las opciones, pues además de ser una necesidad culinaria, la es también identitaria.

Así lo observó Maru Toledo, investigadora y cocinera tapatía que en sus 24 años de trabajo en los principales municipios de Jalisco se acercó a múltiples recetas, descubriendo una constante: los moles.

“Considero que ha llegado el momento de revivir la variedad de sabores, texturas y colores de los chilatoles -así le llaman en Jalisco a lo que se conoce como chileatole principalmente en Tlaxcala, Puebla y Veracruz-, chimoles, asados, adobos, pipianes y moles de nuestra historia. Con el fin de que en años venideros la lista de los clásicos aumente y, sobre todo, que los moles sean embajadores de nuestra cultura, generando derrama económica para muchas familias”, profetiza Toledo.

Fotografía: Gilberto Hernández

Con esta visión, y en mancuerna con el chef Fabián Delgado y Risoma Works -Red Interactiva Sinérgica Optimista Multifuncional y Amigable-, ejecutó el primer evento a manera de banderazo del proyecto “Moles de Jalisco,

Patrimonio Cultural de México”.

Maru cuenta que todo sucedió tras impartir un taller particular de moles a un extranjero, cuando contemplando la expresión de su cara al probarlos, entendió que era inminente tomar acción a favor del mole jalisciense, por lo que desarrolló un sencillo y concreto proyecto que lograra despertar la conciencia colectiva.

“Es como si todavía no nos diéramos cuenta de que en 20 años más, cuando la última generación de mujeres conocedoras del patrimonio nos deje solos, no sabremos ni por dónde comenzar a buscar”, dice Maru, quien este año lanzó su último libro dedicado al municipio de Ameca, llamado **“De Vaqueros. Comida y Tradición”**

El proyecto consta de varias etapas. La primera ha sido presentar 8 platillos a manera de degustación en sitios y fechas distintas en el municipio de Guadalajara -ya se han llevado a cabo en el restaurante palReal y Yunaites, ambos de Fabián Delgado-. Para que en el mes de noviembre se haga otra degustación en el Rancho La Santina de Covadonga, poblado El Teuchiteco, hogar y centro de investigación de Maru Toledo.

Fotografía: Gilberto Hernández

“En esta ocasión no es de mi interés difundir sólo recetas, sino el concepto de los chilatoles, moles y pipianes que cada familia tiene archivado y olvidado en casa. Si lográramos motivar para cocinar aquellas recetas de antaño, entonces estaríamos creando un vínculo culinario entre nuestros ancestros, las nuevas generaciones y los sabores de su historia.Reforzando el pilar cultural de la gastronomía”, suma la cocinera.

Tras mucho analizar cada receta relacionada con el proyecto, salió la primera lista compuesta por el atole de azafrán, cuachala, pipián, tesmole, mole de tortilla, adobo colorado, mole ranchero y el asado.

Fotografía: Gilberto Hernández

“En el Occidente de México seguramente consumieron, desde tiempos ancestrales, atoles neutros, agrios y salados para lo cual utilizaron raíces frescas y productos de temporal como **hongos**, frijoles tostados o cocidos, carne seca pulverizada, tomates y jitomates curados, maíz en múltiples formas, chiles frescos y secos a los que, para darles cuerpo, añadieron en algún momento del proceso sabrosas ‘harinas’ de granos tostados o cocidos y secados al sol.

“En el sur de Jalisco se entiende el azafrán como un atole de chile poco picante. Obtiene su color amarillo original de una planta silvestre que da una flor blanca que se asemeja a la del bule que únicamente se genera durante la temporada de lluvias y los nativos la identifican con el nombre de ‘azafrán’ por el color de su raíz. Es un guisado muy antiguo con clara influencia española. Se daba a comer el 13 de junio, Día de San Antonio. Lo preparaban con *pichu (*aves), guajolote o gallina. La víspera servían frijoles güeros (alubias pequeñas) típicos también”, explica la creadora del grupo Las Mujeres del Maíz.

Otro de los moles en cuestión es la **cuachala** -coaxala- o chilmole rojo. Es un tipo de preparación que tiene como base una salsa de jitomate y cebolla(antes cebolleta silvestre), chilacates, sal, caldo de ave y masa disuelta para espesar y lograr un color anaranjado brillante. Al momento de servirlo se le añadía gualacamote, chayote, frijol tierno, ejote, papa silvestre, cacomites, nopales, calabacitas, verdolagas, elote cocido, tamales blancos y hasta bulbos de algunas flores como la camelia.

“Derivado de este concepto, en el Sur de Jalisco cobraron popularidad los chimoles conocidos como ‘chile nampi’ y la famosa ‘coaxala’, con la particularidad de que, a esta última, muchas familias gustan de añadir un poco de carne de ave y parte de sus *dentros* martajados en el metate. Su nombre significa ‘cucharón de sopa’”.

Maru resalta que recetas de coaxala o cuachala existen tantas como familias hay en Tuxpan y municipios vecinos. Es el platillo oficial de las fiestas de Navidad, durante la fiesta de Rancho Niño, la de San Sebastián -el 20 de enero en la cabecera municipal- y el último día del novenario de un difunto; así también en las fiestas patronales. “Por cierto, ellos pronuncian *cuashala.* Se sirve muy caliente en el plato especial llamado ‘burdo’ y se bebe alternando con mordidas de una tortilla enrollada. Encima lleva solo unas hebras de pollo cocido”.

Le sigue el pipián o pepián. Se trata de una receta que resulta de la molienda de chiles secos sin jitomate ni cebolla, al

que se le incorporan semillas de **calabaza** y maíz tostado, cobrando un delicado sabor y textura levemente cremosa.

“Es un plato de origen prehispánico relativamente económico, sus ingredientes se tenían a la mano dentro del coamil: maíz, semillas secas de calabaza, chiles secos y sal. Acepta con facilidad el cacahuate, ajonjolí, nuez, semillas de chile para dar picor y tomates verdes. El pipián recubre una pieza de ave, de rana, iguana, conejo, venado, pato y ni qué decir de las papas y los nopales.

“Las recetas en que predomina el cacahuate seguramente inspiraron el famoso encacahuatado de Guadalajara que forma parte sólida de la tradición tapatía”, aclara sobre una preparación a la que bautizaron así por el uso de la pepita.

Fotografía: Gilberto Hernández

La lista continúa con verdaderas joyas, como el tesmole o mole verde, donde el maíz es fundamental para espesar

“*Textli* en náhuatl se refiere a la masa de maíz y *mulli* a la salsa. Es decir, describe una salsa de hojas frescas, productos secos como el tomate de milpa, orejones de calabaza secados al sol y variedad de chiles frescos, entre otros productos. Esta aromática salsa se espesa a base pepitas de calabaza y un poco de masa”, añade.

Maru en sus investigaciones descubrió que en las ciudades habitadas por familias de “alcurnia” se acostumbraba un mole verde muy parecido, ligeramente ácido, como el que les gusta a los tapatíos, sólo le eliminaron la masa.

En el proyecto no dejó de largo el mole de tortilla, con notas ahumadas, que tiene como punto de partida una salsa de chiles secos encendidos que se les combina con tortillas convertidas en tizón; sabores preferidos por los tlajomulcas. Su sabor es potente y aromático. Generalmente este mole se pone junto a tamales o enchiladas rellenas de queso. Se corona con la típica cebolla “muerta”, es decir, bañada con limón y sal.

Fotografía: Gilberto Hernández

“También está el adobo colorado que es un guiso de carne de cerdo cortada en trozos de tres centímetros, cocidos, fritos y hervidos en una salsa espesa de chile ancho y chocolate. Es un tipo de guisado que se consideraba elegante, pero ha venido cayendo en desuso desde que las familias prefieren comidas rápidas. Se sirve con bastante *cebolla muerta* y en su preparación todavía se usa el orégano fresco de maceta y el vinagre casero de piña, dos ingredientes que las amas de casa preparaban hasta el siglo 19. Además, por tradición se utiliza puro chilacate chino. Puede ser muy picante si se le dejan las semillas y venas de los chiles”, resalta.

Casi llegando al final de esta selección de moles de Jalisco está el ranchero, que es una salsa espesa de chiles secos, especias y frutas, bastante refinado. Según la versión, apunta Maru, puede llevar hasta 31 ingredientes más la proteína animal. Puede ser dulce o salado, no picante o muy picante. “Apenas en el siglo pasado simplificaron las preparaciones substituyendo la tortilla dorada o el birote frito con harina de trigo, galletas de animalitos o hasta galletas Marías fritas…Yo prefiero la tortilla y el birote”.

Cerrando las opciones está el asado, muy famoso en el municipio de Colotlán, al norte de Jalisco, donde comparten costumbres con **Zacatecas**. “Era tradición de las bodas ofrecer 4 guisados, primero el amarillo de pollo sazonado con azafrán, enseguida una sopa de estrellitas o fideo y, algunas veces, arroz seco. Se proseguía con el pipián, y al final este asado dulce. Tiene como característica que la carne se fríe en manteca junto con el piloncillo para que se caramelice. Se sirve como si fuera una sopa dulce al final de la comida; se come a cucharadas haciendo la función de postre”.

Fotografía: Gilberto Hernández

Para el proyecto Toledo ordenó y priorizó estas recetas por su eminente peligro a desaparecer de las mesas jaliscienses, pero como bien menciona: no son los únicos moles y mucho menos los mejores, simplemente por algún lugar tenía que iniciar esta visibilización de un tesoro de la gastronomía que en las 12 regiones administrativas con 125 municipios se preservan de la mano del maíz, el **chile** y la calabaza.

“El maíz, en especial la masa de maíz es un ingrediente clave para lograr la consistencia de muchos de estos moles, que se engrandecen con la diversidad de plantas y productos que crecen y se cultivan en Jalisco, y que dan como resultado estos sabores equilibrados y tersos que variaban por completo el menú de las zonas rurales 4 veces en el año”, concluye Maru.

Síguela en sus redes sociales donde anunciará la siguiente degustación que cocina en conjunto con Fabián Delgado. Encuentra **aquí** todos sus datos de contacto.

Fotografía: Gilberto Hernández

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org