

La receta de la abuela para el mole de guajolote

25/09/2019

La crema en la u

Siempre ha habido interés por preservar para la posteridad los conocimientos que una sociedad ha adquirido, sean las fórmulas para purificar el oro, preparar la pólvora o las recetas de cocina, la “Décima Musa”; Sor Juana Inés de la Cruz, el máximo exponente de la intelectualidad femenina del siglo XVII, dejando a un lado la poesía y la literatura, entre otras artes, tuvo tiempo para abarcar la gastronomía, legándonos unas recetas de cocina de la época, por ejemplo, el *clemole* de Oaxaca o las jericayas.

Pero no todo ha quedado escrito o ha sido publicado y en la actualidad la frase **“con la receta de la abuela”** como testimonio y prueba de que hay un solo modo de preparar los platillos y que las abuelas les heredaban a sus descendientes los secretos culinarios a sus hijas, es hoy un recurso mercadotécnico para que, subliminalmente, caigamos en la supuesta bondad y tradición del producto. Pero ese no es el punto, lo que quiero que recuerden es que antes cuando de festejos se trataba, era menester agasajar con un mole rojo a todos los invitados, decir “nos invitamos al mole” era indicar que iba a ser una boda de cinco estrellas y con ese platillo se coronaba el pachangón del año, y es que la cuestión era bastante complicada, era necesario reunir a un ejército de mujeres, para que se pudieran llevar a cabo las distintas tareas que requiere un mole, digo; un señor mole de guajolote, moler, asar, destazar, dorar, echar tortillas, atizar la lumbre, y cargar las cazuelas tamaño Sam’s club, todo en un ambiente lleno de humo de leña y el penetrante olor de los chiles en preparación; la manteca pringando de las cazuelas en los braceros ardientes, los metlapiles rodando sobre los metates y el chismerío que, a veces, se da entre grupos de mujeres.



todos los invitados, decir “nos invitamos al mole” era indicar que iba a ser una boda de cinco estrellas y con ese platillo se coronaba el pachangón del año, y es que la cuestión era bastante complicada, era necesario reunir a un ejército de mujeres, para que se pudieran llevar a cabo las distintas tareas que requiere un mole, digo; un señor mole de guajolote, moler, asar, destazar, dorar, echar tortillas, atizar la lumbre, y cargar las cazuelas tamaño Sam’s club, todo en un ambiente lleno de humo de leña y el penetrante olor de los chiles en preparación; la manteca pringando de las cazuelas en los braceros ardientes, los metlapiles rodando sobre los metates y el chismerío que, a veces, se da entre grupos de mujeres.

Así que ahora transcribo, la receta de la abuela para preparar un auténtico mole de guajolote, obviamente que mi intención no es quebrar ni ir en perjuicio de la tan importante actividad comercial de la fabricación de mole industrializado aquí en Tloloapan pero, por un momento, dejen a un lado la holgazanería y la comodidad de vaciar un envase de “el campeón del sabor”. Desempolven el metate y descuelguen la cazuela, inviten a sus amigas y digan que hoy no van a zumba que se van a reunir para preparar para el domingo un mole rojo, se van a divertir... y aquí le dejo la receta, solo que las medidas que indica no las entendí, parece que mi antepasada vivió cuando aun no se utilizaba el sistema decimal, pero ustedes con su ingenio e intuición sabrán ajustarla a los tiempos actuales.

La receta, (pienso que de la bisabuela)

*Para un guajolote grande se emplea una **libra** de chile mulato, cuatro onzas de chile pasilla y otras cuatro de chile ancho. Se desvena todo y se pone manteca en una sartén con poca lumbré para que el chile se dore poco a poco; aparte se tuesta en el comal **cuartilla** de ajonjolí y se muele en seco hasta que sude; se dora en manteca un **real** de almendras y se muelen también en seco con todo y cáscara, y se juntan con el ajonjolí.*

Se hace cuartos el guajolote, se lava, se seca con una servilleta se sancochan en manteca las raciones, a que queden doradas. El día antes se cuece un codillo con retazos de carne de puerco, y a medio cocer se baja la lumbré.

*Al otro día temprano se pone una cazuela con el guajolote. Cuando se quiere ya hacer el mole, se pone a calentar agua en una olla y ya que esté muy caliente se baja. Se pone una cazuela vacía en la lumbré, y ya que se calentó se echa un poco de manteca; cuando está bien caliente se le echa el chile a que se fría bien; se le pone poco a poco agua caliente y se va desbaratando con una cuchara; una vez que está bien frita se pasa a la cazuela en que está el guajolote. Con agua caliente se enjuaga la cazuela en que se frió el chile, en donde está el guajolote; se sancocha el codillo y los retazos en todo el caldillo que se coció, y se deja dorar todo. Se pone en la lumbré ya que lo tiene todo y, se le pone agua en cantidad regular; pero que no quede aguado, el agua se ha de echar caliente, lo mismo que el ajonjolí; la almendra se desbarata con una cuchara y se echa al mole. Se tuestan en el comal unas pepitas de chile y un poco de anís, procurando que no se pase y amargue el mole, así como un poco de clavo, canela, pimienta y un **cuarterón** de tortilla dorada en manteca. Todo se muele con agua caliente y se echa al mole con sal aguada.*

Para que no quede aguado el guajolote se saca del caldillo si ya está cocido, para que no se desbarate mientras el caldillo espesa lo necesario.

Créditos:

Fotografía: <https://www.mexicoenfotos.com/MX14072080431392>, recuperado agosto 15, 2019