

**BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
PUEBLA**

**FACULTAD DE FILOSOFIA Y LETRAS
COLEGIO DE HISTORIA**

**EL PLATILLO QUE CONDENSA AL MUNDO:
MOLE POBLANO DE GUAJOLOTE.
UN ACERCAMIENTO DESDE LA HISTORIA CULTURAL**

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO DE
LICENCIADA EN HISTORIA**

PRESENTA:

LUCÍA CASELÍN MARTÍNEZ

ASESOR:

MARCO A. VELÁZQUEZ ALBO.

PUEBLA, PUEBLA.

AGOSTO, 2006

Tesis digitalizada en 2015 por Gonzalo A. Rosas
Márquez como parte de su Servicio Social

PRESENTACIÓN

El investigar es como la vida; con altas y bajas, con acuerdos y desacuerdos, con momentos de alegría y de dolor, se torna en un depósito de esperanza, de lucha y de dolor, pero sobre todo es un proceso de aprendizaje que nunca termina. Lo que les presento está impregnado de mi vida.

Antes de adentrarse en este trabajo que combina la gastronomía y la historia bueno será presentarlo e indicar las intenciones de quien escribe para que los lectores, en caso de haberlos, no se confundan demasiado. Pues bien, el presente documento lleva por título **El platillo que condensa al mundo: Mole Poblano de Guajolote**, empezó a cocinarse cuando me encontraba en el octavo cuatrimestre de la carrera, ya que al estar inscrita en el seminario cultural como trabajo final debía entregarse algo ligado al estudio cultural y la comida embona perfecto en ello.

La elección del tema no fue fácil y acotarlo mucho menos, por lo que antes estuve realizando estudios exploratorios de otros que no es preciso enunciar, lo que sí diré es que distan demasiado de relacionarse con el que hoy se presenta, pero por razones de tiempo y enfoque los abandoné, así, al platicar un par de veces con el profesor Marco Velázquez y discutir la vialidad de temas poco o en el caso de éste nada estudiarlos, opte acertadamente por tomarlo como tesis.

A lo anterior se une el hecho de que desde niña estuve siempre vinculada a los quehaceres de la cocina, la comida y todo lo que ésta conlleva (preparación, costumbres y ritos), pero lo que más me atraía era toda esa rebumbia que se alzaba cuando se llegaba la fiesta del pueblo u otra celebración porque se cocinaría mole poblano; todo empezaba desde que se iba al mercado a comprar las especias, escoger a la persona que se haría cargo de cocinarlo, la preparación de los mesteres, su molienda y la convivencia que se cernía en torno a él de propios e invitados; entonces vinieron a mi mente todos esos recuerdos y decidí agruparlos en este trabajo, conjuntando una pizca de historia y otra de comida.

La tesis en si la conforman tres capítulos, cada uno a su vez, con diferentes subtítulos que se engarzan de acuerdos a una lógica temática, en el primero denominado **Comida**,

Tradición y Patrimonio, se encuentra la parte teórica que da sustento al trabajo, en el apartado 1.1 se aborda el papel preponderante que la comida y alimentación juegan en la vida del ser humano, pues puede sobrevivir en un medio insalubre y aun hostil, sin educación, sin vivienda ni amigos, pero no sin alimentos; enseguida se alude a aquello que puede y no se debe comer debido a ubicación geográfica y creencias religiosas; así como cuando surge, por qué y que comemos, ya que podríamos creer que lo que nos gusta y podemos, pero la realidad es que comemos nuestros recuerdos.

Otros temas que se tratan son cuestiones sobre patrimonio cultural y la inmersión de la cocina dentro del hemisferio intangible, aunque considero que la comida es el más tangible de los patrimonios; la cocina regional y sus características; también se hace un recuento de la evolución de las maneras de mesa en lo que Norbert Elías llama “procesos civilizatorios”, que va desde modales a la hora de comer hasta el desarrollo de utensilios y servicio en la mesa; en el apartado titulado “La Cocina entre líneas” se presenta el seguimiento hecho a la gastronomía, desde la antigüedad hasta el siglo pasado; se encuentran algunos datos biográficos y postulados de los principales gastrónomos; en lo recetarios se escribe sobre su importancia en la cocina y “Mujeres a la Cocina” se refiere en buena medida al papel ¿privilegiado? Que éstas han tenido en la preparación de los alimentos.

En el apartado 1.2 se habla del sincretismo gastronómico entre México y Europa a causa de la conquista en 1521, no sin antes dar un paseo por las diferentes cocinas que ha tenido México a lo largo de su historia, así como las regiones gastronómicas en que divide con base a climas y territorio; por última aparece la “Cocina Mexicana” acompañada de propuestas diversas para ser considerada por la UNESCO como patrimonio mundial de la humanidad, ya que cuenta con los criterios de continuidad histórica y originalidad.

En el capítulo II Abriendo la boca al mole se da inicio al título que ostenta la tesis, aborda la gastronomía poblana en general, por supuesto se habla de los conventos, pues fueron los laboratorios culinarios más importantes en la colonia, época en que aparece la Invención formal del mole poblano de guajolote; entran en discusión las distintas versiones de su leyenda y su innegable pasado prehispánico; en “El mole como símbolo de la mexicanidad” se intenta definir que es esta y los estereotipos impuestos para ser mexicano; también se

enumeran distintos autores que han escrito sobre él, incluso aquellos que le han inventado canciones y poemas; se hace una diferencia concreta entre mole, guiso y salsa y se proporciona una deliciosa lista de moles de colores con algunas recetas, donde no podrían faltar los siete de Oaxaca, se ofrecen por épocas los distintos recetarios de la gastronomía nacional, causando sorpresa los nombres de algunas comidas y dulces, como las popochas y chambergas, un pollo gachupin, la política y religión se hacen presentes con unas pollas republicanas y un estofado de religión, que bueno sería degustar.

Ya en el “Mole poblano de guajolote” se habla de su ancestro molli, preparado con diversos chiles, jitomate y carne de guajolote; posteriormente se juntan estos ingredientes con los traídos por los europeos, haciendo que surja el mole tal como hoy lo conocemos, el cual contiene ingredientes de todo el mundo, en una cazuela esta contenido el universo, en una gota de mole se condensa el mundo y teniendo como cuna la ciudad de Puebla, por lo que sería excelente que al igual que la Talavera, con el mole se lograra otra denominación de origen. En el subcapítulo de “Ingredientes, su procedencia y utilización”, se dan a conocer todos los ingredientes necesarios para hacer un buen mole, que de acuerdo a gustos, región y situación económica oscilan entre 18 y 26 elementos; se anota que origen tienen, descripción y variedades.

En el tercer y último capítulo **Procesos, Instrumentos, Prácticas y Rituales del mole**, se describe paso a paso lo que se debe hacer a los ingredientes, si deben ser asados, freídos, crudos, hasta como se debe moler en metate y molino; se anota la manera en que se elaboran las cazuelas de barro llamadas moleras; cómo se hacen las tortillas y los tamales tontos o de ayocote; en “Cuando se hace” se da una pequeña reseña de cada festividad en que se prepara mole; se abordan los rituales y atenciones que hay que tener en los trastes para elaborarlo; por último se toca el papel de las tlacualeras o moleras, de la responsabilidad que tienen al hacerlo y de múltiples consejos para que se obtenga un exquisito mole poblano.

Por último se presentan las conclusiones, fuentes, bibliografía y anexos; cabe destacar que para citar las referencias bibliográficas, se utilizó la norma internacional ISO 690 de 198, traducida a nuestro país como UNE 50 -104-94, con la finalidad de agilizar la lectura, evitando las notas al pie de página. El crédito de los autores aparece después de las citas

textuales o expresión de sus ideas, en el siguiente orden: apellido del autor, año de edición y página. Las referencias bibliográficas citadas se imprimieron al final del trabajo y las notas aclaratorias a pie de página y como índice se optó por poner la palabra menú, pues razones gastronómicas es la que más se ajusta al tema.

Todo esto un hubiese sido posible sin la atinada orientación del maestro Marco Velázquez, quien con sus comentarios y regaños logró que se enriqueciera el trabajo y (en la medida de lo posible), me apresura a finalizarlo, y por supuesto sin la invaluable colaboración de todas las personas a quien entreviste, tanto a las señoras moleras que accedieron a compartí conmigo su receta y vivencias, como a los comerciales de hiles y cazuelas que me hablaron de su trabajo.

Para finalizar esta presentación deseo en verdad que el siguiente bocado de página interese por igual a quienes aman el mole, a los que lo conocen de oídas y aun a aquellos que suponen que la palabra mole solo tiene relación con cosas voluminosas, y sirva al lector como fuente de consulta para descubrí nuevas líneas de investigación, o en su defecto, simplemente como un buen alentador para abrí el apetito.

INDICE A MANERA DE MENU

Nota: El presente índice sólo figura como una guía para el lector, algunos apartados no inician en la página indicada

Introducción.....	13
CAPITULO I. COMIDA, TRADICIÓN Y PATRIMONIO.	
1.1 COCINA, COMIDA Y COMER.....	20
Un viaje por la cocina.....	21
El placer de comer.....	30
Sentidos en la comida.....	34
La cocina como Patrimonio Cultural.....	36
Cocina Regional.....	39
Identidad y Comida.....	41
Manera de Mesa.....	43
Los cubiertos y la mesa.....	48
Servicio en la mesa.....	53
La cocina entre líneas: sopa de letras.....	55
Los recetarios.....	62
Mujeres a la cocina.....	67
1.2. Sincretismo Gastronómico Mexicano.....	71
Cuando el recordar sabe tan sabroso.....	71

Las Fondas.....	74
Regiones Gastronómicas.....	75
Mestizaje Alimentario.....	79
Cocina mexicana.....	89

CAPITULO II. ABRIENDO LA BOCA AL MOLE.

2.1. Patrimonio gastronómico poblano.....	92
Gastronomía: Puebla es mi mero mole.....	92
El barroco poblano.....	95
Leyendas y contradicciones.....	98
El mole como símbolo de la mexicanidad.....	113
Mole, ¿guiso o salsa?.....	113
2.2. Moles de colores.....	114
Mole verde.....	114
Mole rojo.....	115
Mole coloradito.....	116
Mole amarillo.....	117
Pipían.....	118
Clemoles.....	120
Tesmole.....	120
Mole de olla.....	121
Los siete moles de Oaxaca.....	121
Recetarios antiguos.....	124

2.3. Mole poblano de Guajolote.....	131
Su ancestro.....	132
El platillo que condensa al mundo.....	135
El mole en las mesas de hoy y de mañana.....	137
2.4 Ingredientes: su procedencia y utilización.....	141
Le has de dar sabor al caldo.....	141
Chiles frescos.....	143
Chiles secos.....	146
Jitomate.....	153
De todos los moles.....	153
Plátano.....	154
Uva pasa.....	154
Cacahuate.....	154
Almendra.....	154
Apetitosa moneda.....	155
Los embriagantes aromas.....	158
Canela de Ceylán.....	159
Clavo de olor.....	160
Anís.....	161
Cilantro.....	161
Asusta muertos.....	161

Aunque no quieres lloras.....	162
El oro blanco.....	163
Pimienta.....	164
Azúcar.....	165
Pepita de calaza.....	166
El andariego.....	166
Otras carnes.....	167

CAPITULO III. PROCESOS, INSTRUMENTOS, PRÁCTICAS Y RITUALES DEL MOLE.

3.1. Procesos de elaboración: Ingredientes.....	169
Molienda.....	180
Cocción: Ahora sí, vamos a darle.....	183
3.2. Instrumentos de Preparación.....	186
El molina nativo.....	187
Molino Mecánico.....	188
La cazuela molera.....	192
La cuchara molera.....	192
El tlecuil.....	193
¿En que se sirve?.....	193
3.3. Los acompañantes.....	194

El arroz.....	194
Tamales.....	196
Dura pero segura.....	198
3.5. Prácticas: ¿Cuándo se hace?.....	199
Día de muertos.....	201
Casamientos.....	202
Bautizo.....	202
Fiesta patronal.....	203
Cruz de muerto.....	203
Otros acontecimientos.....	203
3.5. Rituales del mole.....	204
Moleras.....	205
Padrinos e invitados.....	207
Creencias.....	209
CONCLUSIONES.....	211
FUENTES Y BIBLIOGRAFIA.....	213
ANEXOS.....	218

INTRODUCCIÓN

Si muchos de nosotros diéramos más valor
a la comida, la alegría y las canciones
que el oro atesorado, éste sería un mundo
más feliz.

J.R.R. TOLKIEN.

Se ha escrito mucho sobre gastronomía en ensayos para revistas especializadas, en artículos periodísticos y recetas, el tema se ha abordado por países, regiones, especialidades y también por los tipos de ingredientes, los métodos de preparación, los tiempos, es decir, por los diversos platillos que integran u menú; en fin el análisis de la gastronomía definida como el estudio, la discusión y la búsqueda de buena comida, se ha enfocado desde muy diversos ángulos; en este trabajo el objetivo es más general, se intenta ubicar al mole poblano de guajolote dentro de un marco cultural e histórico que permita apreciar su trascendencia, más allá de los aspectos alimenticios y culinarios; se resalta en estas páginas que la cocina es cultural, se revisa también el mestizaje gastronómico, así como procesos, ritos y creencias en torno al mole, pues hablar de la gastronomía de un pueblo es hablar de su historia.

La comida es sin duda el elemento más vital para la pervivencia de la humanidad, pero también la menos socorrida en cuanto a su estudio, aunque si bien, desde finales del siglo XVIII la cocina y la comida empiezan a convertirse en objeto de discurso y la gastronomía se constituye como código teórico de la práctica culinaria; algunas autores opinan que su estudio nació como una forma de antagonismos entre cocinas; otros sugieren que fue como una necesidad de dar explicación al por que en cada pueblo se actúa de forma distinta en la

comida y maneras de hacer cocina, entendiéndose esta última como “el arte de preparar alimentos sean cuales fueren”.

Michelet fue uno de los primeros en criticar a la historia por no interesarse lo necesario por los alimentos; en los últimos años el estudio de la cocina se atribuye a Claude Lévi Strauss, quien en sus cuatro volúmenes de *Mitológicas* se interesó en todos los aspectos de la alimentación: alimentos comestibles, maneras de preparación, formas en que son absorbidos, cuestiones de digestión y las funciones de la alimentación, plantea que la cocina es “un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permiten expresar al menos una parte de lo que esa sociedad es” (citado en De Certau, et. Al; 1999, p. 187).

El sector de la historia alimentaria es uno de los tantos campos de investigación y de interpretación histórica, sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más notables de la historia, de hecho, la historia de la alimentación se divide, por lo general, como cualquier historia, en rebanadas cronológicas de mayor o menor espesor (Braudel, p. 33). Los alimentos entre ellos, las bebidas entre ellas, todos, líquidos y sólidos, se pelean, se oponen, se añaden, se sustituyen unos por otros. Para qué hablar al igual que los geógrafos o botánicos, de asociaciones alimentarias y vegetales, tanto estas como aquellas varían con los lugares y las épocas. Debería escribirse esta historia compleja con la precisión conveniente: no solo la historia del pan o el vino, sino la historia simultánea de esas asociaciones alimentarias, lentas para formarse y luego para desintegrarse, pero que se desintegran después de siglos o bien un día cualquiera.

Resulta poco decir que la cocina conforma una realidad cotidiana, es una actividad que emplea la intuición, imaginación y capacidad creadora, se apoya en el trabajo y la invención de gran cantidad de personas que por siempre han sabido disfrutar y compartir la satisfacción y delicia de su actividad, con el fin de hacer más agradable la existencia, por ello “la persona depende del trabajo y logros de sus semejantes tanto en sus valores y su ideología como en los cotidianos placeres de la comida y la bebida” (Córdova, 1999, p. 149). Lo cotidiano aquí se entiende como aquello que se nos da cada día, lo que cada mañana retomamos o debemos vivir, por tal razón las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado.

Se puede afirmar que comer es ante todo un acto sensual, se come con el cuerpo entero y ello contribuye a la aceptación o posible rechazo de alimentos. El hambre sexual es una variedad del hambre, ambos elementos están íntimamente vinculados; Lévi-Strauss remite a un mito africano en donde hacer de comer se asimila a hacer el amor, con una correspondencia término por término en la que “las piernas del hogar son las nalgas, la marmita¹ la vagina, el cucharón, el pene” (Citado en De Certeau, et. Al; 1999, p. 203), sin dejarnos llevar por tales analogías se puede considerar que la mesa y la cama sirven para lo mismo.

Comer es un acto biológico, cocinar es un actor cultural, por lo tanto la cocina es cultura, no es el atesoramiento de libros y cerebros de eruditos, no solamente; la cultura popular se integra de diversas maneras y con muy diferentes elementos, es la forma de ser de los pueblos, siendo la gastronomía una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho término no debe entenderse únicamente a la llamada “alta cocina”, sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluida por supuesto la cocina indígena, el término culturas populares hace alusión a procesos, por lo general colectivos que crean y recrean tradiciones.

Hacer la comida es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y con uno mismo, marcada por la novela familiar y la historia de cada quien, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como son los ritmos y las estaciones, éste trabajo culinario que se supone sin misterio ni grandeza, se despliega en un complejo montaje de cosas que hacer, de acuerdo, a una secuencia cronológica determinada: prever, organizar y proveerse; preparar y servir; levantar la mesa, guardar y limpiar.

El comer va aparejado de una actividad previa: la preparación de los alimentos, quien se mete a la cocina entra en un mundo aparte, el mundo de los sentidos, las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias, son para muchas

¹ Marmita: olla cacerola, puchero.

mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer en inversión; estas cosas de la vida reclaman tanto inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas superiores, como la música o el tejido.

A partir del siglo XVI la cocina de los pueblos mesoamericanos se vio sometida a un mestizaje culinario de españoles, negros y orientales, quienes aportaron parte de su cultura alimentaria a la existente, el intercambio de productos entre los españoles colonizadores y los indígenas mexicanos, creó la cocina mestiza, ampliándose con la integración de nuevos productos, carnes y grasas que dio lugar a la fritura de alimentos, así como nuevos o en su defecto poco a poco mejorados guisos con la unión de las especias traídas. Esto sin duda contribuyó a marcar de forma especial y representativa el periodo virreinal, con el nacimiento del mole poblano en el estado del cual deriva su nombre, sellando lo que sería una época y muy especialmente la cocina mexicana, que es una creación colectiva y por lo tanto anónima, como lo son los verdaderos componentes de la cultura; es suculenta, variada y muy extensa, se le conoce y califica entre las mejores del mundo; una parte básica de su riqueza está en la producción regional, aquí se combinan la variedad de los productos que ofrece la naturaleza con las propuestas culturales de las distintas etnias que habitan el territorio nacional; además, los platillos se enriquecen con el intercambio interno de los productos que se elaboran; esto da lugar a un mosaico multicultural que forma el caleidoscopio gastronómico de la República Mexicana.

Con seguridad afirma Novo que lo más valioso que se llevarían los españoles no sería el oro, no, lo importante, lo bueno, fueron nuestros alimentos, cuya sesión no constituye que lo prive de su riqueza natural no que lo empobrezca; sino una fraternal comunicación de sus bienes. En materia alimenticia no hubo conquista, sino unión, matrimonio, suma y multiplicación, pero para comprender los alcances del mestizaje gastronómico tomemos en cuenta que cada uno de los dos elementos fundamentales —el indígena y el español—, en realidad era un cúmulo de conocimientos más allá de los aztecas y lo ibero; la cocina española trajo a México buena parte de las tradiciones culinarias europeas, con una importante dosis de hábitos provenientes del norte de África; hay que recordar que apenas treinta años antes de la conquista de México, España a su vez había concluido ocho siglos de permanencia árabe.

Una de las regiones mexicanas con características más marcadas por su historia, arquitectura, comida y gente en sin duda la poblana, fundada en segundo cuarto del siglo XVI por españoles, se desenvuelve en un proceso social conformado por criollos y mestizos cuya actividad económica primordial es agrícola e industrial. La favorece su cercanía con la capital y ser ciudad de paso obligatorio entre esta última y Veracruz, lo cual permitía que se comercializara con un gran número de personas y a la vez que se conocieran primero las novedades de toda índole, Puebla sin más era un sitio forzoso de convergencia.

La cocina poblana en su incomparable exquisitez, fue la armoniosa combinación de varias influencias, tanto autóctonas como foráneas, de las regiones circunvecinas a ese asentamiento hispano, a más de las llegadas de ultramar de Europa, Asia y África, debido a esta feliz conjunción se finco el renombre de la gastronomía angelopolitana, tan variada y compleja como suculenta y barroca: “[...] en un momento dado, el barroco poblano saltara de las capillas a la cocina, dejara los pinceles por el cucharón de madera, los ángeles de estuco por los ángeles de pan, azúcar y clara de huevo; las retorcidas columnas de piedra pintada por los panes retorcidos y dorados al horno” (Taibo, 1981, p. 25), es decir, el barroquismo de las comidas poblanas se manifestó en la exuberancia de sus ingredientes, en su laboriosa preparación y en las variadas combinaciones de colores y sabores, y Puebla como representante del estilo barroco del mundo era la única que podía haber producido el más barroco de los platillos: el mole poblano de guajolote, del que la leyenda oficial cuenta lo invento una monja del convento de Santa Rosa en honor a su benefactor, aunque aquí se refuta tal versión y se incluyen otras a fin de esclarecer el hecho.

Como hay héroes que nos dieron patria, hay platillos que nos la dieron también, un dato hasta cierto punto curioso acerca del mole como símbolo de la identidad nacional es cuando en 1922, siendo secretario de educación pública José Vasconcelos, el junto con su equipo organizaron muestreo para tener una idea general de cómo era este país, en cada estado cuestionaban a los residentes sobre cuál era la comida típica del lugar, su atuendo, bailes y demás costumbres; es aquí donde viene lo curioso, a algunos zacatecanos les preguntan cuál es su comida local, a lo que contestan el mole poblano; esto denota su gran federalización incluso en el norte del país.

Las pastas de chiles se dividen en dos partes: los chilmollis y los chiltomallos; el primero es la pasta de chile seco, de donde viene el mole poblano; los segundos son la pasta de la salsa de chiles frescos, es decir, los chiltomallos son las salsas que se preparan como alimento diario, por ejemplo, la salsa de huevo; y los chilmollis son para los días festivos porque requieren bastante elaboración. Todos los moles poblanos de guajolote habidos y por haber lo serán aunque por regiones presenten ligeras variantes pues de acuerdo a las entrevistas realizadas y las recetas consultadas surge de la mezcla de aproximadamente 20 ingredientes, pero debido a gustos, región y situación económica puede oscilar entre 18, 22, 24 o 26 elementos. Para la elaboración del mole se ponen en marcha la alquimia y la mezcolanza de los más variados y dispares ingredientes, quizá después de su exquisito sabor, esta diversidad de elementos que entran en juego para su creación sea lo que hace a este majar tan espectacular. Cada una de las especias que participan en su preparación tiene un significado y una historia, muchos de ellos están contagiados de tradición y dicen mucho sobre la riqueza gastronómica de cada país, todos ellos contribuyen en la diversidad de expresiones y conocimientos, a hacer del mole poblano uno de los platillos nacionales.

Si los ingredientes denotan una refinada cultura, lo mismo ocurre con los procedimientos culinarios. Para hacer un mole poblano de guajolote “como Dios manda” necesita usted, lector amigo, mucha paciencia, mucha perseverancia, mucha sensibilidad y sobre todo, seguir las instrucciones al pie de la letra, fíjese bien: al pie de la letra de otra manera, no haga mole, haga cualquier otro guiso de necesidad y usted quedara mejor. Si a pesar de tales recomendaciones y condiciones está usted bien dispuesto, en el interior de estas páginas encontrar lo necesario para poner manos a la obra.

La cocina mexicana es succulenta, variada y muy extensa, se le conoce y califica entre las mejores, y a su riqueza y deleite se atribuyen en parte los utensilios y trastes donde se prepara y sirve de hecho, platillo y trasto son dispensables: no produce igual sabor un plato de mole servido en un cajete de barro que en un plato de vidrio o unisel, ni el chocolate es auténtico si no se bate en jarro chocolatero con molinillo de madera y lindamente labrad, en el mole son indispensables el metate, molino, la cazuela y la cuchara molera.

El mole no debe comerse a solas, sino bien acompañado, es cosa de familia, y en última instancia de parejas, la comida tiene un significado emocional y/o afectivo y el alimento

posee un determinado prestigio; la cultura define que es comestible, como se lo tiene que preparar y cómo y con quien se lo debe comer y deben aceptarse estas reglas, de lo contrario seríamos criticados.

Un guiso tan importante, con una carga histórica de siglos no pida escapar al estudio de la historia cultura, es uno de los elementos gastronómicos con lo que México se identifica, aparte de ser un deleite al paladar, también da cierto grado de identidad. Es

Pertinente señalar que la mayoría de los libros consultados solo dan cuenta del mole haciendo alusión a la leyenda de su origen y la receta para su elaboración, aunque varios autores han empleado este plato colonial que une especies europeas con chiles mexicanos como emblema de un pueblo mestizo, entre los cuales se encuentra Alfonso Reyes, Salvador Novo, Paco Ignacio Taibo I, situándolo en una nueva producción literaria en donde se busca de manera peculiar los mestizos orígenes de tan emblemático y barroco guiso.

A juzgar por la humilde opinión de quien escribe la importancia de este tema radica en que con base a entrevistas realizadas a varias señoras que tiene fama de ser buenas moleras se intenta hacer un estudio forma del mole y todo lo que encierra y no únicamente dar receta, con el afán de rescatar y no dejar pasar desapercibido, formalmente tan conocido guiso, así también los ingredientes que lo conforman y los trastes necesarios para su elaboración, ubicando el origen de estos, los posibles ritos a que son acreedores y las creencias que se tienen de ellos en determinados casos, la cura de cazuelas y las distintas formas de elaboración, pues cada cabeza bien podría ser un mole.

Todo esto porque actualmente muchos de estos oficios, traste y guisos se están perdiendo, sin que se tenga registro de ellos y no es de asombrarse que mucho ya no existan, resultado de la innovación de objetos mecanizados y alimentos, industrializados que nos ofrece día con día las distintas empresas y centros comerciales, ubicados en las grandes urbes, producto de una población consumista y globalizada que cierra cada día toda puerta de identificación, reduciendo todo a una mísera marca comercial que si bien, hace más accesible el modo de vida de una sociedad, también la arrasa como es obvio en su seno cultural, por tanto me

atrevo a decir que somos partícipes de un mundo donde las marcas están tomando la forma de nuestra cabeza.

Ojala que la lectura, pan de todos los días, halle aquí un ejercicio menos trágico, que el lector disfrute y saboreé éste platillo y que sea semilla y raíz para otros nuevos.

CAPITULO I. COMIDA, TRADICIÓN Y PATRIMONIO

Si hay algo sobre lo que somos
muy serios no es la religión ni la
sabiduría, sino la comida

LIN YUTANG.

1.1. COCINA, COMIDA Y COMER.

Al igual que respirar, otra actividad que jamás podremos dejar de hacer los seres vivos es comer, de lo contrario simplemente perecíamos, pues nuestro organismo no es lo suficientemente fuerte para hacer a un lado tan vitales actividades, en este sentido la diferencia que existe entre el hombre y los demás animales radica en su capacidad para el placer, en especial para beber bien y mejor que los otros, debido a que él, haciendo uso de su raciocinio puede elaborar o transformar lo que la naturaleza le ofrece en suntuosos platillos que deleitarían hasta el paladar más exigente. El hecho de que la alimentación sea una actividad cotidiana provoca que muchas veces no se le da importancia debida, relegándola y haciendo cada vez menos notoria su existencia él estudia de los grandes procesos globalizadores y la manera de que tengamos una vida más cómoda mediante la mecanización de objetos, olvidándose así de algo que es indispensable para que esos estudios puedan llevarse a cabo, pues si no comiéramos nuestro cerebro y cuerpo no tendrían

la energía necesitaría para poner pensar, idear, crear todo aquello que nos rodea y es ajeno al entorno natural, y por ende tampoco tendría fuerza para pensar en cuestiones de tipo emocional; al respecto tenemos: Que hoy se sepa más de administración por objetivos que de salsa: que se tanga mayor interés en la comunicación por microondas que en los encantos de ciertos crustáceos, y que se sepa quién es Von Braun t no quien fue Antelmo Brillant Savarín solo prueba el estado embrutecimiento en que ha caído la familia humana. (Fuentes, 1978, p. 15).

Esta actividad tan gratificante en algunos momentos, por lo general es tachad de insignificante, obvia, ordinaria, puesto que se sitúa entre los aspectos más necesarios y, al mismo tiempo más depreciados de la vida cotidiana. Todo lo que implica está sujeta a ésta valoración ambivalente: cocina requiere de la memoria, la observación y la práctica; el cálculo y el ahorro, la previsión, la sensibilidad sensorial, el ingenio para improvisar, la capacidad de resolver problemas domésticos, gracias a una inteligencia subvalorada.

UN VIAJE POR LA COCINA.

El hombre puede sobrevivir en un medio insalubre y aun hostil, sin educación, sin vivienda ni amigos; pero no sin alimentos, estos le proporcionan los elementos plásticos y la energía que precisa para vivir, resulta inobjetable que la alimentación constituye un factor instituable para preservar la vida, de tal forma que cada uno de los seres humanos debe alimentarse en forma adecuada para tener un desarrollo mental y físico completo, necesidad que se encuentra presente desde el momento en que somos concebido hasta el final de nuestra existencia.

La alimentación además de ser un acto demandado por el organismo es una conducta social, una forma de convivencia y en ciertas culturas contiene fuertes expresiones religiosas, esto ha hecho que su proceso sea cada vez más complicado pues aunado al prestigio social impondrá sus reglas, es decir, según la comida será la imagen que proyecte el anfitrión a sus invitados, el alimento se refiere a una necesidad y a un placer, constituye una realidad inmediata, sustancias, usos y técnicas se comentan entre sí. Debido a que los hombres no se alimentan de nutrimentos naturales, principios dietéticos puros, sino de

alimentos culturizados, escogidos y preparados de acuerdo a reglas convivencia propias de cada cultura, “los alimentos y los manjares se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultura en un periodo determinado” (De Certau, et. Al; 199, p. 172).

Michelet fue uno de los primeros en criticar a la historia por no interesarse suficientemente por los alimentos y por otras tantas cuestiones físicas y fisiológicas, el hábitat y vestimenta debían ofrecer al historiador y etnólogo la oportunidad de establecer un dialogo entre la inmovilidad y el cambio. Los problemas del gusto y de la moda solo pueden abordarse interdisciplinariamente, por lo que el estético, el sociólogo, historiador del arte deberían unirse al historiador y al entomólogo (citado en Guerrero, 2000, p. 20).

El sector de la historia alimentaria es uno de los tantos campos de investigación y de interpretación históricas, sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más notables de la historia, de hecho, la historia de la alimentación se debe, por lo general, como cualquier historia, en rebanadas cronológicas de mayor o menos espesor (Braudel, p. 33). Los alimentos entre ellos, las bebidas entre ellos, todos, líquidos y sólidos se pelean, se oponen, se añaden, se sustituyen unos por otros. Para que hablar al igual que los geógrafos o botánicos, de asociaciones alimentarias y vegetales, tanto estas como aquellas varían con los lugares y las épocas. Debería escribirse esta historia compleja con la precisión conveniente: no solo la historia del pan o el vino, sino la historia simultanea de esas asociamos alimentarias, lentas para formarse y luego para desangrarse, pero que se integran después de siglos o bien un día cualquiera.

Uno de los problemas que la humanidad enfrenta a diario es la búsqueda de variedad en la comida, aunque en algunos lugares no es que haya escasez de alimentos, sino desigualdad en su distribución, lo cual se debe a diferencias socioeconómicas, culturales y disponibilidad alimentaria, de ahí que para lo que algunos es comestible, lo que puede serlo en ciertas ocasiones y lo que se puede pero no se debe comer.

Los seres humanos son omnívoros: criaturas que comen alimentos de origen animal y vegetal, aunque en las poblaciones agrícolas y humildes su alimentación está basada mayoritariamente en vegetales lo cual ocasiona desnutrición, pues no cuenta con una dieta balanceada y deber estar atenedos a unos cuantos productos; al respecto la investigadora

Lourdes Márquez con base en su trabajo sobre esqueletos, concluye que en el momento de aparecer la agricultura, cuando la gente se vuelve sedentario, a estatura disminuye y se incrementa el número de lesiones en los huesos y en los dientes. Esto suena paradójico pero debemos recordar que al volverse agricultores los pueblos se hacen dependientes de uno, dos o tal vez tres cultivos y si no obtienen una buena cosecha debido al exceso o falta de lluvias o bien a plagas, se quedan sin su fuente principal de alimento y por ende su alimentación será raquítica, por lo que: [...] el descubrimiento de la agricultura trajo consigo problemas alimentarios, ya que el hombre cambió de una dieta rica en carne a otra en cereales, a medida que los grupos humanos dependieron más de los cereales para alimentarse, esto es, cuando la dieta se volvió menos variada empezaron a padecer enfermedades nutricionales serias (Sánchez, 1989, p. 10).

Pese a la afirmación anterior hay que aceptar que la agricultura y la domesticación de los animales representaron un cambio determinante en la historia de la humanidad, haciendo al hombre sedentario; la agricultura proporcionó la diversidad de alimentos, con la domesticación de los animales se introdujeron otros alimentos derivados de ellos: leche, queso, huevo, miel, etc. El hombre elaboró variados recipientes, algunos resistentes al fuego, con lo que mejoraron la preparación de los alimentos y la forma de comerlos: al tener una dieta alimentaria más sana y más variada la vida humana se prolongó, aumentando la población.

Respecto a cuál pudo haber sido la forma más antigua de alimentación humana, algunos arqueólogos consideran que fue herbívora, es probable que el hábito de comer carne se haya adquirido rápidamente, pues algunos de los restos humanos más antiguos se asocian a huesos rotos de animales, se puede suponer que los primeros hombres probaban continuamente nuevas formas de alimento y que preferían o rechazaban unos sobre otros quizá por su sabor, textura, olor o incluso por su color.

Muchas sustancias que no consumimos son perfectamente comestibles, hace su aparición el punto del que se habló anteriormente: lo que se puede y no se debe comer, esto lo demuestra claramente el hecho de que algunas sociedades comen y aun encuentran deliciosos alimentos que otras sociedades, en otra parte del mundo, menosprecian y aborrecen, aquí

interviene algo más que las cuestiones del gusto, ese algo más son los hábitos gastronómico de cada pueblo, las personas nacidas y educadas en determinado país o región tienden a adquirir hábitos dietéticos de ese lugar; por ejemplo los norteamericanos aprenden a disfrutar de las carnes vacunas y porcinas, pero no de las de cabra o caballo, o de las larvas y saltamontes; sin embargo, la carne de caballo les gusta a los franceses y a los belgas; la mayoría de los pueblos mediterráneos son aficionados a la carne de cabra, larvas y saltamontes; otra muestra de lo que se puede y debe comer es la carne de cerdo para los judíos o la carne durante la cuaresma para los cristianos, pues sus creencias se los impide comerlas, por ello deducimos que sobre gustos no hay nada escrito, al respecto un autor sugiere: Si los hindúes detestan la carne de res, los judíos y los musulmanes aborrecen la de cerdo y los norteamericanos apenas pueden reprimir su repugnancia al imaginar un estofado de perro, la definición de lo bueno para comer no puede basarse solo en la pura fisiología de la digestión, sino que debe contar además con las tradiciones gastronómicas de cada pueblo y su cultura alimentaria (Harris, 1991. p. 10). De esto se deduce que los gustos y las costumbres en materia alimenticia varía considerablemente entre épocas y lugares, lo que en ciertas civilizaciones se juzga delicioso, en otras, su consumo constituye una aberración, lo que en algún tiempo se tubo por refinado, en otro se ve como vulgar, es decir, no existe lo bueno lo malo para comer, todo depende de la manera en que hayamos sido educados y el punto geográfico en que nos encontremos.

No se debe reprobar o condenar ningún hábito alimentario por el hecho de ser diferente a los demás, cabría aquí preguntarnos ¿Por qué son tan distintos tales hábitos? Una teoría nos dice que los hábitos alimentarios son accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios o creencias religiosas inexplicables, un antropólogo francés reitera: “al examinar el vasto ámbito de los simbolismos y las representaciones culturales que interviene en los hábitos alimentarios humanos, se ha de aceptar el hecho de que en su mayor parte, son verdaderamente difíciles de atribuir a nada que no sea una coherencia intrínseca que es fundamentalmente arbitraria” (Ibíd.: p. 11), es decir, los alimentos transmiten mensajes y poseen significados.

En las poblaciones agrícolas los alimentos de origen animal son, desde el punto de vista de la nutrición , especialmente buenos para comer, pero también difíciles de producir,

entonces su simbolismo radica en esta combinación de utilidad y escasez; no así, el mismo Harris opina que los hábitos alimenticios están dominados por pensamientos irracionales, no por costes² beneficios prácticos y que si las costumbres dietéticas son, resultado de la ignorancia, la religión o el simbolismo, lo que hay que cambiar será lo que la gente piensa; aunque agregar que todo esto se debe a la economía de cada pueblo, pues si los países primer mundistas consideran que los hábitos alimenticios del tercer mundo están dominados por la ignorancia y por creencias religiosas irracionales se debe a que los primeros no tiene que realizar difíciles elecciones que la pobreza extrema obliga realizar a los segundos. De ésta manera el acto de comer estaría definido como un producto social que entraña símbolos, signos y códigos y que dentro las relaciones sociales estos simbolizan un aspecto de la cultura y comunican mensajes, los cuales se expresan en la vida cotidiana de los individuos. Tal capacidad de crear símbolos es inseparable de la existencia Social del hombre y los hechos comunicativos que suponen signos o símbolos existirán siempre que en la sociedad estén presentes sus conductas, desde este punto de vista “los alimentos y las formas de cocinar, al igual que cualquier otra actividad humana, simbolizan una relación social que establece una correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa” (citado en Guerrero, 2000, p. 23).

Cocina, comida y comer son tres elementos que por siempre estarán engarzados, si uno de ellos falta no sería posible el ciclo alimenticio, entendiéndose aquí por cocina “ el arte de preparar alimentos sean cuales fueren”, ¿Por qué dice que es arte?, porque aquí se pondrán en práctica todas aquellas virtudes y habilidades que la persona que guisa tiene para elaborar determinada comida, por ejemplo si falta algún ingrediente tendrá que agregar o sustituirlos por otras para que siga presente ese sabor rico y agradable al estómago, la vista y paladar, además en algunas ocasiones tendrá que adornarlo con otros alimentos para hacerlo apetecible a todos nuestros sentidos; así que : “en el trabajo de hacer de comer, también estaba presente la destreza del artesano orgulloso de su obra, amante de la mataría trabajada, dedicada a perfeccionar su método o a variar sus producciones, atento a sacar provecho de la circunstancia”(De Certau, et, al; p, 219), por lo tanto, cada comida exige la creación de una pequeña maniobra o táctica que nos ayude cuando falte algún ingrediente o

² Sería su elevado costo por la escasez.

utensilio, por eso se dice que al entrar a la cocina y manejar todo lo que conlleva hacemos trabajar la inteligencia.

De igual forma Pierre Bearn opina que la gastronomía es un arte tan difícil, que el perfecto gastrónomo no existe, este no solo debería tener un paladar y gusto refinado, sino conocer todo sobre los alimentos, sus características y diferencias; combinaciones, procedimientos para prepararlos y presentarlos; la historia del buen comer, los mejores restaurantes; los principales autores de libros gastronómicos y los grandes cocineros; los rasgos de las diversas cocinas en el mundo; en fin todo lo referente al arte culinario, independientemente de las diferencias que hayan existido y que existirán en esta materia, “la gastronomía es verdaderamente un arte,, cuando en ella se dan los valores transcendentales: la verdad, el bien y la belleza” (Monrroy, 2002, p. 10), es decir, en la cocina el arte exige una ejecución impecable, la ciencia solo un poco de conocimiento.

Resulta poco decir que la cocina conforma una realidad cotidiana, es una actividad que emplea la intuición, imaginación y capacidad creadora, se apoya en el trabajo y la invención de gran cantidad de personas que por siempre han sabido disfrutar y compartir la satisfacción y delicia de su actividad, con el fin de hacer más agradable la existencia, por ello “la persona depende del trabajo y logros de sus semejantes tanto en sus valores y su ideología como en los cotidianos placeres de la comida y la bebida” (Córdova, 1999, p. 142). Lo cotidiano aquí se entiende como aquello que se nos da cada día, lo que cada mañana retomamos para continuar con aquel malestar, preocupación, deseo o felicidad con lo cual queremos o debemos vivir, por tal razón las practicas culnarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado.

Siguiendo esta misma línea de que cocina es un arte, encontramos que para 1809 un autor se quejaba en el Diario de México de la siguiente manera: No veo razón de que el arte de cocinar no se haya ennoblecido como el arte de pintar, de esculpir, de la música y otros. Estos son útiles, el arte de cocinar es esencial” (Citado en Long, 1997, p. 451), por esta razón, en la edad antigua los cocineros tenían un cierto rango de dignidad y eran personajes célebres y admirados, pues en su manos estaba no solo el hacer los guisos, sino también el usar su imaginación para presentarlos de forma admirable y apetecible a los mensuales,

aunque cabe recordar que en un principio en la Roma antigua no se tenía interés por la cocina y por lo tanto era un trabajo que realizaban los esclavos.

Se ha hablado del arte de cocinar en sí pero ¿Cuándo surge? Desde que el hombre apareció sobre la faz de la tierra tubo la necesidad de alimentarse, los primeros habitantes tenían a sus disposición grandes extensiones de tierra donde recolectaban frutas raíces, los hombres que vivían en paleolítico inferior habitaban en cuevas y terrazas fluviales o lacustres; fabricaban escasos rústicos instrumentos de piedra o hueso: guijarros tallados, hachas, lascas, también empleaban la madera, su alimentación se basaba en la recolección de frutos y raíces, moluscos, pequeños animales y algo de caza, aunque se piensa que su alimentación fue más herbívora que carnívora. El hombre del paleolítico superior al que se le denomino “de cro-magnon” vivió en cuevas adaptadas, chozas y tiendas; tenían una mejor alimentación, que además de la recolección, los nativos de dedicaban a la caza de fauna propia de su frio hábitat: osos, caballos, antílopes, renos, rinoceronte lanudo y mamut

Pues ya habían mejorado sus armas; esto fue muy importante pues la captura de uno de estos animales por su enorme tamaño proporcionaba alimento para varios días y familias, por ende la alimentación fue más segura y la población aumento. Con el tiempo, al aprovechar todos los recursos naturales que encuentra a su alrededor, el hombre desarrolla y mejora sus condiciones de vida, evoluciono y encontró una forma agradable y placentera de satisfacer la necesidad vital de comer, descubrió nuevos y variados alimentos, tanto de origen vegetal como animal; diferentes formas de presentarlos haciéndolos más agradables a la vista lo cual fue posible hasta hace 1.8 millones de años cuando el homo Erectus descubrió el fuego, aprendió a dominarlo y lo hizo parte de su vida, dando pie al surgimiento de lo exquisito y necesario para vida: la cocina, ya que es aquí donde sus propias condiciones de vida le exigen y permiten un diverso proceso de alimentación, dando cabida así a la cocción de vegetales y carne que antes consumían de modo áspero.

Esta misma postura la observamos en el libro Día y Nutrición, de María del Carmen Sánchez Mora, quien dice que un hecho que altero radicalmente la alimentación humana fue el descubrimiento del fuego, pues no solo ayudo al hombre a capturar animales, sino que le procuro formas variadas de preparar un mismo alimento, volvió más asimilables las proteínas animales y más digeribles los granos de almidón de los cereales y por supuesto le

permitió el acceso a la cocción de alimentos que crudos le resultaban desagradables e incluso tóxicos.

Desde el punto de vista gastronómico, la aparición del fuego al servicio de la alimentación humana fue un hecho significado, ya que por medio del calor, las carnes y demás alimentos se ablandan y cambiaban su sabor; puede decirse que la primera técnica culinaria apareció cuando al sumergir los alimentos en agua caliente resultó un líquido que adquiriría el sabor de tales alimentos; de esta manera surgió el caldo o sopa. Los primeros usos se habrán dado con el cocimiento directo en leña de las carnes de los animales que cazaban o pescaban, procedimiento aún vigente que da sabores y texturas diferenciados, posteriormente poco a poco se habrán empezado a utilizar las vasijas puestas directamente sobre la leña primero, para después intentar regular la temperatura, colocándolas sobre piedras y eventualmente sobre algún comal de barro primero, después de metal al descubrirse su uso.

El otro acontecimiento más importante para historia de la cocina fue la domesticación de plantas y animales y en el momento en que gracias al calor se pudieron cocer, los alimentos, el hombre empezó a acechar mano de su creatividad en relación con la comida, por todo esto un autor afirma que cuando el ser humano descubrió y dominó el fuego, cocinando e él carnes y vegetales para hacerlos más suaves digeribles, nació el arte de cocinar (García, 1996, p. 25). Anteriormente se dijo que cocina era el arte de preparar alimentos cualesquiera que fueren, y ahora se acaba de señalar que tal arte nació con el surgimiento del fuego; pero claro como sucede con todo tal postura no es aceptada por todos, en la obra *La Invencción de lo Cotidiano 2*, Michel de Certeau sugiere que no se necesita del fuego ni de la mínima preparación del alimento para que este sea culturizado: [...] como tampoco sucede con los otros de la vida material, el alimento no se presenta al hombre en un estado natural. Aun crudo y tomado del árbol, el fruto es ya un alimento culturizado, antes de toda preparación y por el simple hecho de que se lo consideraba comestible [...].

Son muy diversas las razones por las que se cocinan los alimentos, entre ellas podemos enunciar tres de las más importantes: 1) se prolonga la vida del alimento pues se

interrumpen reacciones enzimáticas y microbianas; 2) se mejora su sabor y 3) se mejora la textura, así como el olor y color. Variados son los procedimientos para lograr su cocción, aunque básicamente son reír, cocer en agua, cocer al vapor y hornear.

Por todo lo anteriormente referido algo tan trascendente no podía quedar a la deriva, en los últimos años el estudio y análisis de la cocina se atribuye a Claude Lévi-Strauss, quien sostiene que como el lenguaje, la cocina es universal en las sociedades humanas y que al igual que existe un triángulo de vocales: y de consonantes para poder comunicarnos, existe también el triángulo culinarios por medio del cual se lleva cabo el ciclo alimenticio.

Siendo lo cocido una transformación cultural (o elaboración) de lo crudo, en tanto que lo podrido (echa a perder) es una transformación natural de ambos (Goodoy, 1995, p. 36). Lévi-Strauss en sus cuatro volúmenes de Mitológicas, proporciona un ejemplo en el cual se puede encontrar un modelo de análisis de determinadas cocinas, de sus variedades, sus prejuicios, sus prohibiciones y del discurso social que, a modo de leyenda y mito da cuenta exacta de ello. Se interesó en todos los aspectos de alimentación : alimentos comestibles, maneras de preparación, formas en que son absorbidos, cuestiones de digestión y las funciones de la alimentación, planteó que todos éstos elementos que a la vez parecen contradictorios tienen sentido, por ende la cocina compone “un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permiten expresar al menos una parte de lo que esa sociedad es”, es decir, “un lenguaje en el cual ésta traduce inconscientemente su estructura”, la conexión existente entre dichos elementos se coloca en tres niveles de lógicas: una de las calidades sensibles, otra de las formas y un más de las proporciones (De Certeau, et, al; 1999, p. 187).

La primera lógica se refiere a la elección inicial de los alimentos aceptados como comestibles, para ser absorbidos como alimento crudo, que requiere una preparación que lo transforma en alimento cocido, o que pierde su calidad inicial de comestible a través de su putrefacción; la segunda lógica se refiere a las mezclas y modos de preparación reconocidos, aunque no todos son uniformes para los grupos sociales; la tercera aborda los modos de comportarse en la mesa y el calendario de las prohibiciones. Cada una de estas lógicas funciona a partir de un gran número de exclusiones y de un mínimo número de

compatibilidades; las cuales se apoyan en las mezclas de ingredientes y en la adecuación de una alimento con base a una condición social o a una edad determinada.

Hacer la comida es el soporte de una practica elemental humilde, obstinada, repetida en el tiempo y el espacio, profundamente arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo mismo, marcada por la novela familiar y la historia de cada quien, solidaria con los recuerdos de infancia y el ritmo de las estaciones: la cocina es un espacio donde se desarrollan determinadas actividades, tanto de carácter social como gastronomico, en ella se entretajan destrezas humanas y colectivas que llevan a crear relaciones afectivas: La cocina puede ser un lugar bendito de una dulce intimidad, charlas deshilvanadas, seguidas a medias palabras con la madre que da vueltas de la mesa al fregadero, con los dedos ocupados, pero con el ánimo dispuesto y la palabra atenta para explicar, discutir y reconfortar (Ibid: p. 197).

Sin ella sería utópica la transformación de productos en alimentos digeribles asimilables a nuestro organismo , no solo está dada la reproducción de la vida de los hombres, sino que es el fiel reflejo de nuestras sociedades, porque cada una de sus partes están marcada por códigos, significados, valores y funciones que nosotros como sociedad hemos creado y aceptado para darle orden y consistencia, por ejemplo las reglas sobre maneras de mesa y aunque son estrictas no en todas partes son acatadas, ya que mucho influye el medio en el cual nos desarrollamos, condiciones de vida y por lo tanto la forma en que nos han educado, pues es impensable que familias sin posibilidades económicas y geográficas que no pueden adquirir productos alimenticios vegetales y/o animales estén concibiendo siquiera tales normas de mesa, si su prioridad es comer únicamente, aunque ello signifique poner en juego el respeto a un orden del mundo y los buenos modales en la mesa, así lo encontramos citado en la obra de De Certeau: “todas estas cosas (alimentos, maneras de mesa) son para tomarse en serio [...] violar un régimen alimentario, olvidarse del empleo de los utensilios propios de la mesa o del aseo, realizar acciones prohibidas, todo eso infecta el universo”.

De hecho tales normas tienen que ver con uno de los 4 elementos que integra una cocina: 1) los alimentos que se seleccionan del medio, 2) formas de prepararlos, 3) el principio del sabor y 4) reglas sobre el comer; en este último se establece: [...] el número de comidas

diarias, el momento en que se las toma, las personas con las que se come, la forma de presentar los alimentos, el uso ceremonial de los mismos, la observancia de tabúes y la etiqueta son componentes importantes de la cocina (Long, 199, p. 181).

Ya que los cambios en la alimentación fueron acorde a los cambios en los modales, en especial los de la mesa, de ésta manera podemos darnos cuenta que el simple hecho de organizarla implica ya una serie de significados sociales dentro de una cultura o sociedad particular, pues cada pueblo dicta las reglas de lo que se come, cuando, como y con quien se hace y estos rituales atarán marcados por la formalidad y la continuidad.

EL PLACER DE COMER.

De igual forma confundía el gozo de vivir con el de comer, No era fácil para una persona que conoció la vida a través de la cocina conocer el mundo exterior. Ese gigantesco mundo que empezaba en la puerta de la cocina hacia el interior de la casa, porque el que colindaba con la puerta trasera de la cocina y que daba al patio, a la huerta, a la hortaliza, si le pertenecía por completo, lo denominaba [...] (citado en Castañeda, 1993, p. 5). Comer es más que una actividad cotidiana e indispensable para vivir, en ciertas circunstancias es un placer, un lujo o una obligación, es un hecho social total en tanto que es un práctica, un acto de comunicación y una expresión de la concepción y los usos del cuerpo, es una práctica eminentemente cultural relacionada de forma estrecha con la constitución de los seres sociales, solo basta recordar la expresión: “la cultura se mama”. En el acto de comer consumimos buena parte de las características de nuestro entorno, empezando por las más visibles (régimen alimentar), pasando por el entramado social (la concepción y consumo de tiempo y espacio) hasta llegar a la afirmación de quienes y como somos. Cuando comemos realizamos una actividad tan socializada que nos lleva de la mera sobrevivencia a la vivencia del mundo, a un estar en el mundo concreto.

El hombre se diferencia del mundo animal y vegetal no solamente por el hecho de ser animal racional, sino por su talento para desarrollar y aplicar su imaginación en pro de su mejoramiento; pues bien, el ser humano es capaz de crear y trabajar su propia forma de vida en la cual el comer y beber destacan en primera línea, pues su anatomía no ha sido

estructurada para prescindir de ello, deducimos así que este mismo diseño lo ha conducido hacia la invención un tanto obligado de viandas para satisfacer esa necesidad implícita del organismo, con el afán de adquirir un modelo de existencia, por ello se interpreta que: [...] el hambre es la medida de todas las cosas (Fuentes, 1978, p. 17).

De no existir tampoco hubiese dado cabida al rincón más exquisito, exótico avasallante y envolvente de todas las exigencias papilares de los distintos grupos humanos que han ido surgiendo traspasando la barrera más antigua: el tiempo, y que es y seguirá siendo la gran señora cocina mundial, ya que carga sobre sí una de las evidentes exigencias propias del cuerpo humano, como lo es el hambre por llenar un espacio visible pero sí sensible a la naturaleza de lo que somos y representamos, todo esto equiparable al hambre en sus distintas variedades ya sea sexual, mental y aquella donde se encuentran agrupados los cinco sentidos por todos conocidos, por consiguiente si no se sacia alguna no es posible cubrir el hueco de la otra porque estas están conectadas para lograr un preciso equilibrio entre sí por ello “el alimento y el sexo deben relacionarse en el proceso humano central de la alimentación y la reproducción” (Godoy, 1995, p. 55).

Desde un punto de vista general, se puede afirmar que comer es ante todo un acto sensual, se come con el cuerpo entero y ello contribuye a la aceptación o posible rechazo de alimentos. El hambre sexual es una variedad del hambre, ambos elementos están íntimamente vinculados; Lévi-Strauss remite a un mito africano en donde hacer de comer se asimila hacer el amor, con una correspondencia término por término en la que “las piernas del hogar son las nalgas, la marmita la vagina, el cucharón, el pene” (citado en De Certeau, et. al; 1999, p. 203), además hay que considerar que la mesa y la cama podrían servir para lo mismo. En el mismo libro poco más adelante se sigue haciendo referencia a este tema, relacionándose el mantel de la mesa con la sabana de la cama, sus manchas de vino con otras maneras; por el lado de la comida se sugiere que su temperatura, proximidad de los invitados y su perfume, hacen imaginar otros aromas seductores, perfumes secretos del cuerpo no desnudo; por todo esto, el arte alimentarse tiene que ver con el arte de amar, de aquí que se hayan inventado frases alusivas a este hecho, como por ejemplo “siquiera habría de probar, yo hecho mejores tortillas, ven a probar de mi cazuela, mi agua está más fresca, mi metate más sabroso y mi petate más caliente”; bien podemos darnos cuenta que

estas palabras llevan una connotación de doble sentido en donde el sexo está implícito necesariamente.

Sin duda la comida tiene relaciones estrechas con lo afectivo, no en balde está asociada con el amor en el lenguaje de los sueños, con la capacidad de dar y recibir afecto, a través de ella expresamos juicios de valor, como las frases “vale un comino” o “me importa un bledo”, a los comensales se les insiste varias veces para que coman “otro poquito” y el no aceptar compartir la comida es considerado como una grave ofensa, a este respecto Brillant Savarín dice: quien recibe a sus amigos y no se toma ninguna molestia personal por la comida que se les prepara no es digno de tenerlos.

Al hablar de “comer” en abstracto, nos referimos “masticar” o a “tomar la comida principal del día”, pero cuando nos preguntamos que, como, cuándo y por qué se come vamos encontrando una serie de rasgos que nos permiten afirmar que ésta es una de las actividades más claramente diferenciadoras de los grupos sociales, las clases, los grupos étnicos, los individuos de diferentes edades y sexos, habitantes de distintas regiones geográficas, etc.; no comparten al comer más que la realización de una actividad nutricia.

¿Por qué comemos?, en primera instancia lo hacemos para saciar la necesidad de darle al organismo nutrientes energéticos, pues el hombre al igual que otros animales debe someterse a esta prioridad a lo largo de toda su vida lo que lo diferencia es que en su calidad de ser pensante puede delimitar sus ciclos de abstinencia alimenticia, que puede ir de un simple ayuno de uno o dos días, hasta el rechazo total de alimentos por tiempo indefinido, como por ejemplo los que se someten a huelgas de hambre.

Al igual que existen aquellos periodos de abstinencia, también existe quien abusa de la comida consumiendo mucha más ración que la requerida por el cuerpo, y se continua haciendo por el hecho de experimentar, un segundo plano: la tan famosa y catalogada por muchos, si es que no por todos, como pecadora y devorante gaita, pero, ¿en verdad se ubica dentro del círculo vicioso de lo que hemos tenido por llamar pecados capitales? No, la guía lejos de ser pecado es una virtud capital porque gracias a ella se establecen lazos de unión, convivencia, identidad y vínculos de comunicación entre propios y desconocidos, tan es así que debido a su benevolencia e importancia se impulsó el descubrimiento de este continente, en el afán de escudriñar nuevas rutas que llevaran a los navegantes a la

comercialización de especias para con ellas enriquecer, modificar y dar variedad a sus platillos, así pues “la gula fue motor de la historia y lo será mientras la humanidad no retroceda ante las técnicas nutricionales” (Fuentes, 1978, p. 33), luego entonces concluyo que el comer y la comida no son guía, quizá lo es la persona carente de fuerza de voluntad para decidir basta a absorber alimentos.

Otro motivo por el que comemos es para concretar una de las maneras de relación entre las personas y el mundo en un espacio y tiempo determinado; aunque algunos piensan que es para no ser culpables, en el libro “Puebla”³ se lee en 1849 se edita el Manual de Cocinero y Cocinera tomado del periódico literario “la Risa”, mismo que se dedica a la mujer poblana. Dice en su ingenioso prologo: “En todos los países civilizados se come; en todas las naciones del mundo está prohibido con pena capital por la ley de la naturaleza el crimen de No Comer, y ni uno solo de cuantos se ha hecho reos de tan atroz delito, han dejado experimentar el ejemplar castigo que tan inexorable ley señala. Comamos, pues, en gracia de Dios, aunque no sea más que para no ser culpables” (Del vino en Puebla, p. 17). Ahí tenemos una excusa más para comer.

¿Qué comemos?, la mayoría contestaría: lo que podemos o lo que nos gusta, aunque esta frase un tanto sencilla también es demasiado tramposa, pues el “poder” nos remite a lo que tenemos como disponible, lo cual tiene que ver con lo accesible en cuanto a precio y por ultimo a lo asumible a la digestión. El “gustar” tiene que ver con costumbres y recuerdos de nuestros primeros años de vida, pues comemos lo que nuestra madre nos enseñó, así que “lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra infancia” (citado en De Certeau, et. al; 1999, p. 189), comemos lo que comemos no porque sea conveniente, ni porque sea bueno ni practico, ni tampoco porque sepa bien, sino porque así nos enseñaron, aunque por supuesto también influye la economía de cada quien.

SENTIDOS EN LA COMIDA

³ Edición de Artes de México, 1996

A través del tiempo el hombre ha desarrollado y perfeccionado diferentes técnicas para conservar alimentos, lo cual ha derivado en la obtención de productos alimenticios con mayor estabilidad y mejores características sensoriales; el estudio de características como: la textura, el color, el sabor o el aroma se realiza por medio del análisis sensorial, que es una actividad multidisciplinaria en la que participan personas especializadas, cuyo único instrumentos para medir tales características y la aceptabilidad de los productos alimenticios son sus sentidos a saber: la vista el oído, el gusto, el olfato y el tacto, en particular la agudeza del gusto y olfato es básica en la evaluación sensorial de los alimentos.

A título de postre quisiera compartir una especial degustación que está ligada con enseñanzas milenarias, las cuales se relacionan con los cuatro elementos y nuestros cinco sentidos de la siguiente manera: el fuego con la vista, el aire con el tacto, la tierra con el olfato, el agua con el gusto, quedando solo el oído, así se puede percibir que la intervención del hombre en la reacción de los alimentos es toda una conjunción y conjugación de los elementos naturales con los sentidos, es decir, no basta solamente que se lleve un orden riguroso y exacto de los ingredientes, porciones y medidas se requiere también lo metafísico o intangible, esto es, que el hacedor imbuido de una especie de religiosidad lleve a cabo la integración tanto de ingredientes como de los elementos con una sutil percepción de sus sentidos, todo ello en perfecta armonía.

Uno de los mayores atractivos de la cocina consiste en estimular todos sentidos, quien resiste el olor del café al pasar por un tostados, o del bolillo que nos llama desde la panadería, por no hablar del aroma del caramelo de quienes garapiñan nueces y cacahuates o el incitante olor de las carnitas y el de las piñas o guayabas en el mercado, aunque el lector puede complementar su propia lista y así disfrutar del placer de la comida a través de los sentidos, pero se prohíbe derramar jugos gástricos.

Una buena comida causa impresión sobre más de un sentido en más de un sentido, la vista, el olfato, son los más directamente involucrados; el aspecto visual de un alimento es el primer paso para predecir el grado de satisfacción que se obtendrá al comerlo; las decisiones para comprar alimentos se bastan en el aspecto, el color, textura y consistencia; las sensaciones del tacto al comer su respuesta a la textura, consistencia y temperatura, la

cual influye enormemente en el sabor y el aroma; el gusto es un sentido que responde a los componentes químicos de los alimentos por las papilas gustativas, localizadas principalmente en la lengua.

Un goloso que llega con apetito a una cocina, lo primero que hace es destapar las ollas y cazuelas para percibir los aromas, después toma una cuchara para la prueba, pero ciertamente olor y gusto son casi lo mismo, porque sabores hay cuatro: dulce, salado, ácido y amargo, el resto de lo que llamamos sabores son en realidad olores que se transmiten de la boca a la nariz, y para estas sensaciones del gusto y del olfato no hay objetivos propios; las cosas huelen a..., o saben a..., y aquí nos referimos siempre a una flor, una fruta u otros comestibles, pero no a palabras que se refieran exactamente al sabor u olor en particular, sin embargo, el experto en la materia, Brillant-Savarin opina que los sabores no se cuantifican y difícilmente se distinguen “dado que existen series infinitas de sabores simples que pueden modificarse con su asociación recíproca en toda número y cantidad, haría falta una nueva lengua para expresar todos estos efectos y montañas de infolios para definirlos y caracteres numéricos para etiquetarlos” (citado en De Certeau, et, al; 1999. P.p. 191-192), pero al fin de cuentas es tan importante esta gama de sensaciones que un gourmet que no las percibiera, dejaría de ser, de ahí que una de las principales cualidades de un cocinero y cocinera es manejar con equilibrio los aromas en un platillo, ninguno sabor debe predominar; es la mezcla de todo lo que hace delicioso un guiso.

Pero también de la vista nace el amor, y en esto somos maestros; el manejo de los colores es una cualidad innata, se presenta para ello lo que la misma naturaleza nos ofrece: la gama de verde, el negro del zapote, la blancura de las guanábanas; los colores que los chiles frescos y secos le dan a los platillos.

LA COCINA COMO PATRIMONIO CULTURAL.

La cocina y su razón de ser, la comida son temas que destacan en especial porque reúnen importantes formas culturales, José Vasconcelos, citado por Alfonso Reyes, concluye: “una civilización que ignora sus sabores no puede ser una civilización completa” (Arqueología Mexicana, Especial N° 12, p. 4).

Decimos que la cocina es un acto de producción cultural porque a través del tiempo se ha ido creando con base a necesidades, cosmovisiones, actividades y ritos, todo esto en su conjunto puede verse reflejado en un exquisito platillo que solo está esperando el momento en que alguien lo tome y se lo lleve a la boca para deleitarse con su sabor, es decir “ la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que sin saberlo ni más ni menos se resigne a no descubrir sus contradicciones” (Licona, 2003, p. 77), todas ellas están determinadas por el lugar , clima, técnicas culinarias y utensilios que cada grupo social ha inventado, creado adoptado y adaptado para poder consumir mejor sus alimentos; por todo esto podemos afirmar que la cocina es cultura.

Comer es un acto biológico, cocinar es un acto cultural, por lo tanto la cocina es cultura, ésta última no es atesoramiento de libros en los estantes de las bibliotecas y en los cerebros de los eruditos no solamente; la cultura popular se integra de diversas maneras y con muy diferentes elementos, en la forma de ser de los pueblos, siendo la gastronomía una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho termino de debe entenderse únicamente a la llamada “alta cocina”, sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluida por supuesto la cocina indígena, el término “culturas populares hace alusión a procesos, por lo general colectivos que crean y recrean tradiciones; tal es el caso de las cocinas de México” (Iturriaga, 1998, p. 8).

Para poder hablar de la cocina como patrimonio, lo primero que debemos saber es que es⁴ y cuanto sabemos de esta ya que es absurdo dar inicio a algo sin advertir siquiera su origen, pues bien , para conocer esto preciso situarnos en Francia a finales del siglo XVIII, porque es aquí donde la cocina empieza a convertirse en un objeto de discurso, la gastronomía se constituye como código teórico de la practica culinaria y, bajo la influencia de Grimod de la Reynière, como “elocuencia golosa”, ejercicio de estilo que selecciona, clasifica, nombra las riquezas del buen comer (citado en De Certeau, et, al; 1999, p. 224); la prensa y la literatura conceden desde entonces un gran interés a las conductas alimentarias.

En relación a esto Rebeca Spang nos señala que la gastronomía, definida como el estudio, la discusión y la búsqueda de buena comida, surgió en Francia a principios del siglo XIX

⁴ Páginas anteriores se dijo que se entiende como el arte de preparar alimentos sean cuales fueren.

como una afirmación del gusto individual, en oposición al espectáculo de la cocina cortesana; aunque otros autores no están en todo de acuerdo con ella, coinciden en que efectivamente el estudio de la cocina y el alimento da inicio en el siglo XIX pero no como una forma de antagonismo entre cocinas, sino como una necesidad de dar explicación al por que en cada pueblo se actúa de forma distinta en la comida y maneras de hacer cocina, es decir, “cuando se prestó atención a las formas extrañas y exóticas que tenían las sociedades ágrafas de alimentarse” (Viladevall, 2003, p. 23).

Se sitúa a Francia como centro de la gastronomía mundial porque siempre ha contado con más cocineros y autores gastronómicos, creadores de la cocina clásica, moderna y tendencias de la cocina actual, la evolución que la cocina tubo en este país le dio indiscutiblemente el título que ostenta hasta nuestros días.

Si bien es cierto que la historia cultural se ha estudiado las formas de alimentación, es preciso apuntar que lo ha hecho eludiendo gustos, tradiciones, costumbres, rituales, fiestas populares, higiene y concepciones del mundo, así como el ambiente físico y emocional que se vive entre los participantes, lo cual es esencial para poder analizar a una sociedad en cualquier época, por esto es necesario que su estudio se realice sistemáticamente e interdisciplinariamente, pues así será menos fácil que algún elemento no sea bordado y, por consiguiente poder contar con un registro más o menos completo de cada cocina, pues no es extraño en nuestros días que muchas ya hayan desaparecido y otras más estén a punto de hacerlo, debido a la escasa valoración que se les ha dado, todo como resultado de las transformaciones económicas y tecnológicas en las que nos encontramos inmersos y que ponen en riesgo la continuidad y pervivencia de estas manifestaciones la cultura. Se ha escrito 2 veces la frase patrimonio cultural, pero ¿qué es esto y por qué la cocina se inserta en él?, bien, consiste en el legado de determinados objetos producidos por la actividad humana en un pasado más o menos lejano y que han perdurado hasta nuestros días. Tiempo atrás solo eran considerados como patrimonio los monumentos arquitectónicos, históricos y artísticos, así como la herencia de los grupos dominantes⁵, actualmente esta postura ha sido ampliada incluyéndose, también los asentamientos campesinos, las zonas de cultivo, la habitación popular, la cultura material las tecnologías tradicionales o las expresiones

⁵ Esto corresponde a lo que se denomina patrimonio tangible.

mentales, englobadas por supuesto las prácticas culinarias, correspondiendo al patrimonio intangible, el cual la UNESCO define como:

El conjunto de formas de cultura tradicional y popular o folclórica, es decir, las obras colectivas que emanan de una cultura y se basan en la tradición. Estas tradiciones se transmiten oralmente o mediante gestos y se modifican con el transcurso del tiempo a través de un proceso de recreación colectiva. Se incluye en ellas las tradiciones orales, las costumbres, las lenguas, la música, los bailes, los rituales, las fiestas; la medicina tradicional y la farmacopea, las artes culinarias, y toda las habilidades especiales relacionadas con los aspectos materiales de la cultura tales como las herramientas y el hábitat (Villadevall, 2003, p. 237).

La alimentación de los pueblos merece la más alta consideración y respeto, no es solo el sustento material de las personas, de alguna manera es también un sustento del espíritu, valga el siguiente verso de Salvador Novo, de su libro *Cocina Mexicana*: “Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura, para señalar el valor de las cosas, quetzal, o cono chalhiuh, o con yectli, cosa buena. Estas palabras usadas como adjetivos confieren idea de preciosidad” (citado en Iturriaga, 1998, p. 8). Pero el verbo *cua* es el que creo más adverbios o adjetivos que expresan belleza o bondad como lo que asimilable; lo que deleita y aprovecha no solo a la vista, sino al corazón; al espíritu y a la carne. Este verbo, *cua*, significa “comer”. El adjetivo *cualli* significa a la vez lo bueno y lo bello; esto es: lo comestible, lo que hace bien y es por ello bueno.

Con respeto a por que la cocina es considerada patrimonio cultural, la respuesta es evidente, simple y llanamente porque un país o región lo podemos ubicar por medio de ella y esto gracias a la trascendencia histórica que ha tenido, a pesar de posibles alteraciones en sus ingredientes pues aún conserva la esencia misma que adquirió desde el momento de su nacimiento, así pues, podemos decir que es un lenguaje en el cual cada sociedad simboliza ideas y creencias que lo lleven a transmitir una mínima parte de lo que es y representa.

COCINA REGIONAL.

Herederos somos de unos pueblos muy parcos en beber y sobrios en la comida, pero con una enorme variedad de posibilidades alimenticias que eran aprovechadas al máximo, cada región podía presumir de sus plantas y animales, aves e insectos, y quizá de la forma secreta de condimentarlos, estableciéndose desde entonces, como es lógico, las cocinas regionales. De un grupo social a otro no se consumen los mismos productos, no se les

combina, mezcla y aprovecha de la misma manera, ni tampoco se respeta el simbolismo y código de modales; todo esto por lo regular se atribuye a la historia cultural de cada región, pero habría que puntualizar que tal historia en el caso de la cocina se forma gracias a la adecuación de las personas a las condiciones geográficas y climatológicas de lugar habitado, pues de estos dos últimos dependerá la producción agrícola y carnívora con que habrá que alimentarse. Por ello es que las grandes diferencias entre las cocinas del mundo se remontan a limitaciones y oportunidades ecológicas que difieren según las regiones; de habitantes es relativamente bajo y no cuentan con terrenos aptos para la agricultura; de ésta forma podemos afirmar que el clima y la cultura determinan los hábitos alimenticios, así tenemos que los esquimales no pueden ser pueblos agrícolas e un clima extremadamente frío, impropio para la agricultura, teniendo que alimentarse mayoritariamente de pescado en todas sus variedades o de vegetales marinos.

Se considera que la cocina es una vía para conocer las características culturales de una región, se desprende esta afirmación del análisis de los ingredientes, procedimientos y utensilios empleados en la elaboración de los alimentos, pues “viene a ser la expresión del largo proceso de mestizaje y aculturación que ha experimentado la región durante siglos” (Castañeda, 1993, p. 10).

La cocina y por consiguiente la comida son determinadas en gran parte por la ubicación geográfica, y es aquí precisamente donde se acuña el término de Cocina Regional, aunque no únicamente son el resultado de los elementos naturales existentes en la zona, sino también de un acondicionamiento de los gustos, pues tal vez, esa región no es el lugar de origen de cierto elemento alimenticio, pero a la población le gusta tanto que lo hace traer y con el paso del tiempo ese lugar lo ubican otras sociedades porque ahí se cocina determinada gastronomía, incluso el gusto por algún manjar se asocia con el lugar de origen: Con frecuencia el sabor de un platillo depende de la naturaleza propia de un producto del terruño: preparadas con manzana de California, la tarta francesa de manzana pierde el extremo equilibrio acidulado (a causa de la manzana reineta), y el mole negro de México resulta realizable sin la harina de cacao [...] (De Certeau, et, al: p. 183).

En México hay platillos que todos identificamos con el nombre de la región en la que se originaron; los tamales norteños o costeños sería un ejemplo, los estados y diversas poblaciones también dan nombre a los platillos, lo exquisitos motuleos con tortilla y frijol, salsa de jitomate y chicharos, de Motul, Yucatán. Un platillo que ha rebasado las fronteras del país es el mole poblano, aunque el mole negro de Oaxaca no se queda atrás; por otra parte se acostumbra dividir a los países de acuerdo al cereal que consumen de manera principal, Europa y Norteamérica son el mundo del trigo, Asia el mundo del arroz y Latinoamérica el del maíz, excepto el extremo sur de Sudamérica.

Aunque si bien es cierto que las cocinas regionales deben conservar aquellos elementos típicos del lugar, también lo es el hecho de que en la actualidad solamente se utiliza este término como designación, pues en la vianda se sustituyen ingredientes que en su origen no se encontraba. Esto lo podemos ver claramente en la hoy tan común y hasta cierto punto normal migración de cosas y personas a otros Estados o países, pues aquí se van a probar nuevos sabores y el vínculo entre productos disponibles baratos y cocina ordinaria local se rompe, las condiciones para elegir y preparar un platillo ya no serán locales, sino a la inversa, pues si se antoja cocinar una comida que denote el lugar de origen del migrante habrá que influir su economía y la existencia o no de los ingredientes. Cada cocina regional pierde ese carácter, ese ánimo de economía cuya ingeniosidad inventiva y el rigor proporcionan toda fuerza; en su sitio, sólo queda una sucesión de platillos típicos de los que ya no se tiene la posibilidad de comprender el origen y la función, todo ello da lugar a que cocineros y chefs reconocidos preparen platillos adaptándolos a los hábitos alimenticios anteriores y a las leyes del mercado. Otro factor que hace posible desarraigar de su terruño una cocina regional es la actividad de importación de frutas y verduras, pues para su maduración exacta en el mercado, tuvieron que pasar por procedimientos químicos; de manera que la forma en que se orinaron en un pasado las practicas regionales pierden en la actualidad su importancia, entonces “comemos trozos culturales locales que se marchitan, de esta forma occidente devora con buen diente pálidas copias de esta maravillosas, sutiles y tiernas (cocinas), puestas en su punto en la lentitud de los siglos gracias a generaciones de artistitas anónimos” (Ibíd.: p. 183).

Liezl Graz afirma que los alimentos son el elemento más estable de la cultura, por lo tanto aun cuando una familia emigre a otro lugar cambiara primero su tipo de vivienda, después su forma de vestir, posiblemente su idioma, pero difícilmente la comida, pues esta representa un eslabón con el pasado y puede mantenerse igual durante generaciones, aunque creo que no se mantendrá igual, conservara los elementos esenciales, pero no todos, pues mientras más transcurren los días, la vida se vuelve más mecanizada y los alimentos más procesados a los que solo hay que agregarles agua para después ingerirlos, con el fin de ahorrar tiempo, aunque esto signifique el arrepentimiento de las cocinas regionales.

IDENTIDAD Y COMIDA.

“Dime que comes y te diré quién eres”, afirmo el gastrónomo francés Antelmo Brillant Savarín. Es bien sabido que todo secreto encierra en sí un enigma, razón por lo cual son celosamente guardados, así que los secretos de las cocinas regionales no han sido la excepción y se han transmitido de forma oral o escrita a unos cuantos, que gozaron de la fortuna de saber que especia, que aroma o que proceso de elaboración se convierte en un exquisito manjar saboreado por determinado comensal, que de entre varios guisos extrae aquel con el cual se identifica nacional o regionalmente; así por ejemplo es sencillo deducir que los asiáticos (chinos, japoneses, coreanos y vietnamitas) pertenecen a la cultura del arroz, que los europeos como los italianos, franceses, ingleses y españoles prefieren los productos de trigo y los americanos especialmente los mexicanos nos inclinamos por los derivados del maíz; como los populares tamales, los atoles y pos supuesto la sagrada tortilla en cualquiera de sus formas de alimento.

Al referirnos a cualquier país que deseemos, es necesario señalar que cada una de sus regiones cuenta con una cocina particular propia de la geografía de su territorio, que tal vez sea semejante a la de su vecina región porque se encuentran en la misma cazuela pero siempre adquieren el sazón propio de cada una, puesto que “un platillo puede encerrar parte del devenir histórico de una comunidad y además en este se expresa la identidad de un grupo” (Viladevall, 2003, p. 231), así que la cultura brinda a su gente las viandas

consumibles por estos, de las cuales cada uno hace una selección de acuerdo a la sociedad en que se ubique por tanto se puede decir que la comida es un claro apuntador étnico.

La cultura vista como un término amplio y heterogéneo admite que en los gustos y las prácticas están incluidos el olor y sabor característicos de los grupos que la componen, y es necesario que la asociemos con la tradición e identidad. La identidad como una de las manifestaciones de la cultura también entraña la creación de prácticas sociales que se establecen, difunden y preservan de acuerdo con las particularidades de cada grupo, por lo que confiere a la comida la peculiaridad que la diferencia de otras comidas regionales y, al mismo tiempo vinculada a la sociedad en su conjuntos para que se apropie de esta práctica y la convierta en un factor cultural que la identifique frente a otros pueblos, la tradición puede ser considerada como el vehículo ideológico en relación con el cual las prácticas humanas adquieren dimensión (Guerrero, 2000, p. 24).

Cuando se dan cambios radicales en una sociedad llámense políticos, económicos e incluso sociales que obligan al destierro, lo que más tiempo permanece como referencia de la cultura de origen concierne a los alimentos, quizá no para las comidas del diario pero sí para cuando se realiza una festividad, pues en cierta forma se recuerda la pertenencia al antiguo lugar de procedencia, entonces la identidad se lleva a cabo por medio de la comida y es así como [...] el alimento se convierte en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del país, la región la ciudad o el pueblo donde se nació (De Certeau, et. al; 1999, p. 190).

Por todo ello hablar de la comida como una práctica que vincula los aspectos sociales y culturales, invita a asociarla por un lado al círculo de la alimentación y de la biología y por el otro a los terrenos de la fisiología, la química, la geografía, la historia, la economía, la sociología y la política; todo el acto de comer incluye además los olores, gustos tradiciones, identidades, costumbres y espacios de consumo de los grupos sociales.

MANERAS DE MESA.

Una cultura o sociedad en cualquier época en que nos situemos se mide con base al grado de desarrollo que alcanzo con respecto a otras, tanto en tecnología como en la formación y educación de sus habitantes, es decir, en cuanto al grado de civilización logrado. Tal concepto de civilización no siempre ha sido igual ni significado lo mismo , a través del tiempo se transformó o adapto a los requerimientos de los hombres, originalmente se empleó el termino *civilisé*, obtuvo su significado para la población occidental cuando se quebranta la sociedad caballeresca y la unidad de la iglesia católica se rompe, ambas tan características de la Edad Media; consiguió su acepción y función en el segundo cuarto del siglo XVI, cuando las personas de aquella época la empiezan a asimilar gracias a la obra de Erasmo Rotterdam titulada *De civilite morum puerilium*.

De acuerdo al trabajo de Mathurin Cordier, en donde se estudian las doctrinas de Erasmo comparándolas con las del humanista Johannes Sulpicius, había un tipo especial de letras de imprenta en el siglo XVI, que reciba el nombre *civilite*; con esta letra se imprimieron todos aquellos libros que recibían títulos como *civilité* o *civilite puerile*. Con el transcurso del tiempo el concepto de *civilité* se transformó en el de civilización; con su obra Erasmo dio un nuevo impulso a la palabra *civilitas* , concierne o no, estaba haciendo una formulación que correspondía a una necesidad social de la época; de esta manera se acuñaron las palabras correspondientes en los diversos idiomas nacionales, la francesa *civilite*, la inglesa *civility*, el italiano *civilta* y también el alemán *zivilitat* (Norbert, 1999, p. 100), y como bien sabemos, el nacimiento de nuevas palabras dentro de una lengua indica casi siempre cambios en la propia vida de los seres humanos.

Las modificaciones que estaban ocurriendo y que aquí nos competen son el refinamiento de los modales en las personas, lo que Norbert Elías, pionero suizo de la sociología denominó el “proceso de la civilización”; el al examinar la historia de los modales indica el siglo XVI como el momento crítico en la transformación del comportamiento humano mediante la difusión de modales sociales altamente ritualizados pues al ir progresando el hombre en sus alimentos, también fue creando una forma más digna de alimentarse, horarios para la comida, el uso de la mesa manteles, servilletas, vajillas, vaso cubiertos, etc.; ya que la gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas para dar un servicio a los demás, tan importante en el desarrollo de la humanidad y características de la dignidad

humana. El libro de Erasmo *De civilitate morum puerilium* aborda con temática primordial la conducta de las personas en la sociedad, especialmente del *externum corporis decorum* (decoro externo del cuerpo), está dedicado al hijo de un príncipe, para su correcta formación, contiene pensamientos sencillos que expresa con enorme seriedad, pero al mismo tiempo con bromas y un tono irónico, que refiere a actitudes hoy perdidas y que quizá podríamos considerar “bárbaras o incivilizadas”: en la introducción Erasmo asegura que el arte de formar a los jóvenes tiene diversas disciplinas, que las *civilitate morum* es solamente una de ellas y , advierte que la *crassissima philosophiae* (parte más grosera de la filosofía); la obra en si habla acerca de la apariencia de las personas dando consejos para que otros aprendan la actitud corporal, ademanes vestimenta y expresión de los gestos; se describe como sentarse, hablar e incluso trata actitudes extrañas como el pararse sobre una pierna. Su escrito sobre buenos modales es una recopilación de observaciones sobre el día de su propia sociedad, cuya importancia radica en que es un indicio de la transformación y materialización de los procesos sociales.

El antropólogo Claude Lévi-Strauss argumentó que, la distinción entre la comida cruda y la cocinada, plantea una de las contradicciones esenciales que ayuda a la gente a clasificar sus experiencias; desde este punto de vista, nada es más revelador de los conceptos básicos de una cultura que las costumbres alimenticias, ya que no hay ritual que se practique en más lugares, que forme más una identidad social ni que diferencie mejor a los grupos sociales que los hábitos cotidianos a la hora de comer; “la distinción entre el hecho

de limitarse a comer para consumir comida y el hecho de comer como forma de sociabilidad

contribuye el auténtico núcleo de lo que llamamos cultura” (Muir, 1997, p. 155).

En torno a la mesa las costumbres son estrictas, veamos lo que propone Erasmo de como se debe actuar en la mesa: hace hincapié en la limpieza de las personas y de los utensilios, por lo que la copa y el cuchillo deben estar limpios y siempre a mano derecha y en la izquierda únicamente el pan; en caso de no haber cubiertos para todos y alguien ofrece algún líquido, hay que catarlo y devolver la cuchara tras haberla secado; cuando se presente la carne en bandejas se debe esperar un tiempo prudente y no

abalanzarse sobre ella enseguida, porque eso hacen los lobos y los glotones, después debe de cortar un pedazo y depositarlo en un plato o trozo de pan, pero sin rebuscar para que toque un pedazo mejor, tomar el pedazo que se tenga más a mano, tampoco meter los dedos en la salsa, porque todo ello sólo lo hacen los campesinos a falta de educación; lo que no se pueda tener en la mano debe colocarse en una cuadra⁶; si alguien ofrece un trozo de dulce o pastel de carne con la cuchara, se toma la cuadra o bien se coge la cuchara que se ofrece, depositando el bocado sobre la cuadra y devolviendo la cuchara. Deben lavarse las manos antes de la comida, recomienda Erasmo; no tienen que meterse las manos en la fuente, lo más elegante es utilizar solamente tres dedos, si se llenan de grasa no es correcto chuparlos o secarlos en la ropa, en caso de que se tenga que compartir una jarra entre varios se encarga limpiarse antes la boca y luego beber, no es conveniente que se muestre aprecio a otro ofreciéndole lo que uno está comiendo porque ya está sucio o manoseado; es incorrecto volver a mojar un trozo de pan en la salsa después de que ha sido mordido, y es mucho menos elegante sacar de la boca los trozos masticados y depositarlos nuevamente sobre la cuadra, por lo que si no se puede tragar algo debe uno volverse disimuladamente y tirarlo en otra parte.

Erasmo le da a la conversación suma importancia, sugiere que se hagan pausas durante la comida por medio de una conversación interesante; algunos comen y beben sin parar, no porque tengan hambre y sed, sino porque no saben dominarse de otro modo y tienen que estar rascándose la cabeza, hurgándose entre los dientes, gesticulando con las manos o jugando con el cuchillo; o bien tosiendo, resoplando o escupiendo, lo cual denota una especie de locura; todas estas actitudes son de aldeanos y campesinos, la gente de clase alta debe evitarlos completamente y adoptar los modales sugeridos (Norbert, 1994, p. 103).

Aunque si bien la obra de Erasmo es tomada como ejemplo para remarcar los cambios en los modales, no fue el primero en abordar estas cuestiones, en la Edad Media y Antigua ya existía la preocupación sobre lo que entonces se consideraba un comportamiento social adecuado; recayendo tal tarea en los clérigos ilustrados como san Víctor (?-1141), en su obra *De insttutzone novitiarum*; a comienzos de siglo XII el juicio español converso Petrus Aliphonsi escribe sobre lo mismo en su *Disciplina Clericalis* y entre los 662 versos latinos

⁶ Puede referirse a una pieza de metal o a una rebanada de pan.

de Johannes de Garland sobre la *Morale Scolarium*, del año 1241 hay algunos que se refieren a modales, en especial acerca de las buenas formas de la mesa.

En la época antigua los chinos tenían ciertas normas de comportamiento que debían observar al tomar sus alimentos, algunas de ellas se encuentran en los antiguos documentos Li-Ki, que datan de unos tres mil años de antigüedad, entre estas normas estaban el no hacer ruido al comer, no llenar demasiado el plato, no revolver el arroz con el bol, ni dar alimento a los perros durante la comida. Bajo el reinado de la dinastía Chang (1766-1123 a.C.) se empezaron a usar los palillos para comer, mientras el resto del mundo comía con las manos; se elaboraban de diferentes materiales como ágata, jade y plata, aunque los más tradicionales eran de marfil; para mayor comodidad de los comensales, los alimentos siempre se servían cortados en trozos pequeños. Con la invasión de los mongoles decayó el arte culinario en China, ya que éstos eran pastores nómadas y seminómadas que no poseían ningún refinamiento culinario.

Grecia ha quedado en la historia como uno de los países donde se inició una verdadera gastronomía, por la atención y buen uso que se ponía en el servicio de la mesa y la sobriedad en los platillos que se presentaban, en éste tiempo aparece la palabra *symposium* (banquete)⁷, en donde se desarrollaban conversaciones amenas e interesantes entre los comensales, quienes procuraban también elevar el espíritu; por su parte los banquetes romanos pasaron a la historia por el lujo y derroche que ostentaron.

Con el transcurso del tiempo, el hombre fue adaptando un horario para consumir sus alimentos, aunque se encuentran diferencias considerables en las distintas épocas y lugares; en tiempos de Homero los griegos comían tres veces al día, siendo su comida más abundante la de la noche. Síbaris, colonia situada en el sur de Italia, destacó en el arte culinario, pues ahí se preparaban exquisitos platillos y se cuidaban las buenas maneras al comer y hasta nuestros días se sigue llamando “sibarita” a quien gusta de los placeres de la mesa de una manera refinada (Monrroy, 2002, p. 24). También se cuentan con testimonios de las lenguas profanas, es decir, todas aquellas ajenas al latín, procedentes en su mayoría

⁷ Compuesto por el vocablo Sym (con) y Posium (acción de beber).

del círculo de la sociedad caballeresca-cortesana que corresponden al siglo XIII; como ejemplo se pueden mencionar las 50 “cortesías” de Bonvicino de la Riva y la Hofzucht (educación cortesana) atribuida a Tannhauser, igualmente en los grandes poemas de la sociedad caballeresca-cortesana se encuentra este tipo de mandatos, como en la *Román de la Rose* del siglo XIV y el *Book of Nurture* (libro de la buena crianza), de John Russel, probablemente del siglo XV que contiene un compendio de versos ingleses del comportamiento de los jóvenes nobles; entre otros. En la Edad Media fue utilizado el aprendizaje de memoria como medio educativo, ya que los libros eran escasos y caros, especialmente se hacía hincapié en como las personas debían comportarse al sentarse; quienes escribían éstas reglas no eran legisladores o creadores de tales prescripciones, sino coleccionistas y ordenadores de los mandatos y tabús sociales habituales, por ello en ocasiones todos estos escritos teniendo o no forma literaria, repiten normas parecidas y mismas costumbres en cuanto a comportamientos en la mesa.

Las reglas de la educación cortesana se dirigen expresamente a la clase alta, en los escritos siempre se manifiesta la diferencia en conductas entre estos y los cortesanos:

Muchos tras haber mordido el pan,
Vuelven a mojarlo en la fuente
al uso de los campesinos;
las gentes bien no hacen tales cosas.

Otros sienten la necesidad,
tras haber roído un hueso
de devolver a la fuente,
lo cual es una costumbre muy fea.

El que carraspea cuando va comer
y se suena la nariz con el mantel
hace cosas que no están bien,
a lo que yo entiendo.

Quien se suena estando en la mesa
y se limpia luego con el mantel

es un necio que, en mi opinión,
no conoce mejor educación.

Quien resopla como una foca
cuando come, como hacen muchos
y quien chasque la lengua como el badajo de una campana
no ha tenido ninguna educación.

No debéis rascaros el cuello
con la mano mientras comeís;
si ha de ser así,
servíos adecuadamente de vuestra ropa.

No es correcto tocarse las orejas
o los ojos, como hacen muchos,
ni quitarse el moco de la nariz
mientras se come; las tres cosas están mal.

He oído decir que algunos
(y si, es cierto, esta muy mal)
comen sin haberse lavado.
¡Ojala se les paralicen los dedos!
(Ibíd.: p.p. 106-109).

Generalmente las familias de las clases altas enviaban a sus hijas a conventos de monjas, donde aprendían buenos modales. Uno de los personajes de los cuentos de Canterbury era la abadesa Eglentyne, de la cual se dice lo siguiente: respetaba escrupulosamente la etiqueta en la mesa y cuando comía no se le caían las migas de la boca, ni metía los dedos en las salsas, no rebañaba los platos y tenía cuidado de que no se le cayese nada encima del vestido. Siempre procuraba comportarse del modo más adecuado posible y se limpiaba el labio superior antes de beber, para no dejar huellas de grasa en el vaso; cogía las cosas que estaban en la mesa con mesura, sin abalanzarse sobre ellas y mantenía durante la comida una conversación animada, salpicada de notas de buen humor [...] (Monrroy, 2002, P. 57).

Lo anterior son recomendaciones que se hacían a mayores y niños, casi son uniformes para todos los idiomas con mínimas variedades que representan el grado de civilización alcanzado en la técnica de comer durante la Edad Media, aunque en América desde tiempo atrás los aztecas tenían ya reglas de mesa muy bien establecidas, procuraban estar de buen humor, aceptar la comida con agrado y compartirla con el recién llegado, servirse con mesura y masticar bien y con calma, seguían ciertas normas de urbanidad como no llenarse la boca, no hacer ruido al comer o beber, usar la mano derecha y sólo tres dedos para coger los alimentos, no toser ni escupir; entre otros.

LOS CUBIERTOS Y LA MESA.

La forma de los utensilios cambia, como el comer es un acto natural social que todo el mundo realiza, la manera en que las personas mostraban su ostentabilidad y riqueza era por medio de la variedad de los utensilios de mesa y por la ornamentación que la cubría, por ejemplo en las mesas de los ricos del siglo XIII las cucharas solían ser de oro, cristal, coral o serpentina y en la cuaresma se usaban cuchillos con mango de ébano o marfil; en un principio las cucharas eran redondas y planas por lo que se abría mucho la boca, a partir del siglo XIV adquieren forma redonda, aunque desde la Edad Antigua los romanos usaban tres tipos de cucharas: trulla o cucharón, ligula o cuchara mediana y cocheare, cuchara pequeña y puntiaguda para sacar ostras; también figuraban unos punzones de oro y plata para que los comensales tomaran los alimentos. Las normas para el empleo de los utensilios, en especial del cuchillo, expresan miedos, éste debía ser manejado de forma especial y con mesura, pues así se equilibraba la imagen que se tenía de arma, por ello no debía apuntarse a nadie con él y a la hora de ofrecerlo a otra persona se debía hacer del lado del mango. En el sur de Italia un refrán aconsejaba no clavar el cuchillo en el pan para no apuñalar a Cristo, también los franceses abandonaron el pan cortado con cuchillo, volviendo otra vez a cortarlo con las manos (Muir, 1997, p. 16).

La aportación más innovadora de los modales en el siglo XVI fue la introducción del tenedor en la mesa, en Constantinopla inventaron su uso, en el siglo XI, la hija del emperador bizantino Constantino Ducas, contrajo matrimonio con el Dux de Venecia, Doménico Selvo, llevando sus modales refinados a Italia, entre otros, el uso del tenedor de

dos púas y poco a poco se fue extendiendo en las comidas elegantes hasta llegar a Francia a finales del siglo XVIII, antes de éste siglo la mayoría de los europeos comían con los dedos y como tampoco se había generalizado el uso de las servilletas, al final de los banquetes se llevaban aguamaniles para lavarse las manos, pero aún ya introducido siguieron utilizando los dedos como instrumentos cortantes como en el caso del pan, en el libro *Introducción a la Gastronomía*, en el apartado dedicado al rey sol Luis XIV (1643-1715) se lee: “el rey y su

madre comían con los dedos a pesar de la elegancia de la mesa, con frecuencia adornada con bellos manteles de Damasco, después de muchos años se solía usar un pequeño tenedor”.

Al principio se utilizaba para pinchar trozos de carne y tomar pequeñas porciones; los tenedores eran elementos para distanciarse: mantenían a los hombres alejados de los cuerpos de los animales muertos; todavía en el siglo XVII seguía siendo un objeto de lujo de la clase alta, generalmente labrado en oro o plata. Se dice que de forma más evidente que cualquier otro hábito culinario los estilos en el empleo del tenedor diferencian a los civilizados de los patanes y a los europeos de los americanos, por lo que creó distancias y representó diferencias culturales (Muir, 1997, p. 161). Se usaban tanto platos planos como hondos, las copas solían ser de cristal, oro o mirra, piedra muy costosa que, según los gourmets de la época, aumentaba la fragancia del vino, adornadas con relieve o piedras incrustadas de distintas formas; en Europa los platos se empezaron a generalizar hasta el siglo XIV, por lo que frente a cada comensal había una hogaza de pan blanco donde colocaban la carne, la cual se despedazaba y comía con los dedos, antes de adoptarse el tenedor. Las tazas, cucharas o cuchillos eran de muy diferente valor; en ocasiones los comensales compartían la misma copa, escogíanse parejas de esposos o enamorados para que bebieran juntos. En lo que concierne a la mesa, en la Roma antigua se solía adornar con flores, sobre todo con rosas, lo cual constituía un verdadero lujo, pues eran traídas desde oriente; las mesas de sus banquetes lucían espléndidas, el mantel ya se usaba desde el siglo I d. C. y las servilletas llamadas *nappae* eran suministradas por el anfitrión a los invitados, a diferencia de otras épocas en las que cada comensal llevaba la suya; se hacía gran ostentación de vajillas de plata, en ocasiones de piezas cinceladas de gran valor; los servicios de oro fueron prohibidos en tiempos de Tiberio, quien ordenó que los platos y los

vasos del áureo metal sólo fueran empleados en el culto a los dioses (Monrroy, 2002, p. 29),

ya en la Edad Media los grandes señores europeos comían abundantemente pero sin tratados culinarios de gran refinamiento, las mesas en los banquetes se disponía en salones amplios y con manteles más o menos ricos, dependiendo de la ocasión o de los comensales, los cuales eran divididos por jerarquías.

En la Edad Moderna en épocas del Luis XIV no se usaban los comedores, los burgueses al igual que la gente sencilla solían comer en la cocina, en el palacio comían en sus habitaciones y sólo cuando había fiesta se colocaban mesas en el salón para los invitados, los platos individuales empezaron a usarse asiduamente hasta el final de su reinado y puso de moda la costumbre de tomar licores al final de las comidas. Con Luís XV (1723-1774) el lujo gastronómico fue de gran esplendor: se usaba batería de cocina en plata, se instituyeron las meriendas y se empleó el jugo de carnes para elaborar salsas.

La mesa a comienzos de la Edad Moderna se convirtió en el lugar más importante para la relación social y la conversación culta, sustituyendo así a la sala del ayuntamiento y a la plaza de la ciudad, cuando la vida empezó a centrarse en el hogar y a convertirse en algo más privado. En ella podían eliminarse las clases sociales, pues un estudiante o clérigo de procedencia humilde podía distinguirse en la mesa mediante hábitos alimenticios refinados y una conversación interesante, de ésta manera con su figura elegante ocultaba su origen humilde, mientras que el grosero hacendado rural que no conocía las normas se sentía incómodo sin importar su linaje, pues la mesa es un lugar de placer pero que conserva su verdad y secreto, y comer siempre es más que eso. Desde el punto de vista gastronómico en la Edad Moderna, Europa tubo un despertar a una cocina de lujo, el arte de comer se convirtió en una obra maestra, se empezaron a elaborar las finas salsas blancas y oscuras, hechas a base de mantequilla, se moderó el uso de las especias, se hicieron gran variedad de estofados y había hasta sesenta maneras de preparar uno huevos; el uso de la mantelería comenzó a ser general y se empezaron a utilizar las servilletas y el tenedor primeramente en Italia y de ahí se extendió al resto del mundo.

En lo que respecta a pinturas con escenas de mesa en la época de Erasmo y aún anteriores, podía estar o no cubierta con ricos y finos paños, pero siempre con pocas cosas

sobre ella: recipientes para beber, saleros, cuchillos, cucharas y nada más, en ocasiones aparecen las rebanadas de pan y las cuadras, todo el mundo comía con la mano: reyes y campesinos. Esto demuestra que tampoco en la pintura se propusieron cambios en los modales, plasmaban lo que se vivía, eran el fiel reflejo de su sociedad.

Casi al inicio de éste apartado se utilizó la expresión de actitudes bárbaras o incivilizadas; para definir la civilización, los teóricos insistían en ocultar el hecho de que los seres humanos son animales que sobreviven matando o comiéndose unos a otros, por lo que a través de rituales carnales querían borrar las diferencias entre ellos, por tal motivo los hombres se disfrazaban de osos u otros animales y los asesinos se presentaban como perros rabiosos; aun así los rituales de la educación reforzaban radicalmente la contraposición entre humano y animal. Por lo general la distinción se hacía de dos formas: una consistía en condenar los hábitos de comer al estilo de los animales y la otra en, dentro de lo posible, ocultar la realidad de que los hombres, cuando comían consumían carne de animales. Giovanni Della Casa escribió una obra entre 1552 y 1555 que título *El Galateo*, escogió como narrador a un hombre ignorante que hizo traer los buenos modales de la clase alta al nivel del caballero, en el cual no debería existir ni siquiera en su mente la ira, la glotonería, la avaricia y ningún otro deseo indecoroso; precisamente un uno de sus pasajes expresa el punto de que el hombre deseaba borrar la diferencia entre él y los animales: Aquellos a quienes a veces veo tumbados como puercos con el hocico metido en la sopa, sin

levantar ni un momento la cabeza ni girar la mirada, y aún menos quitar las manos de la comida [...] no comiendo sino atracándose, manchándose los brazos casi hasta los codos y luego dejando sus servilletas en un estado que en comparación, un trapo de cocina parecería limpio. Sin embargo, estos cerdos no se sienten avergonzados de usar las servilletas, aunque estén manchadas, para limpiarse el sudor que, a causa de su forma impaciente y excesiva de comer, con frecuencia les cae desde la frente y la cara hasta el cuello, incluso para sonarse la nariz siempre que les apetece (citado en Muir, 1997. p. 156). Una de las cuestiones que más se critica en la descripción es que en la servilleta se mezclara el jugo de la comida con el sudor y mucosidad humana, pues esto representaba la unión entre lo humano y lo animal, lo cual rompe con el sistema de diferenciación puesto en práctica mediante modales, además el hecho de comer como cerdo rompe con todo el concepto de

civilización, pues el hombre debe diferenciarse de los animales en todos sus actos, pero sobre todo en lo que se refiere a comer, y al hacerlo como cerdo, toda esa cualidad se pierde.

Erasmus en su libro de Himnos (*Diversoria*), publicado en 1523, ofrece algo así como un inventario etnográfico sobre los diversos hábitos en la mesa y en él narra su experiencia en una posada alemana: ochenta o noventa personas en el comedor, tanto hombres, mujeres, niños, adultos, campesinos y nobles, dándose codazos unos a otros y tratando de realizar cualquier tipo de tareas durante ese descanso, algunos lavaban la ropa y la tendían en la estufa, otros se lavaban las manos en la agua sucia, otro limpiaba sus botas sobre la mesa, la habitación estaba impregnada de olores fétidos y el suelo cubierto de escupitajos, a la hora de comer se mordía el pan y se volvía a mojar en el plato común, el vino era agrio y los huéspedes sucios y malolientes. Lo que más molestó a Erasmo fue el desorden de las clases, las funciones y procesos corporales, quería que los rituales de las morales incluyeran barreras que ayudaran a marcar las diferencias, sugiriendo como principio esencial la moderación y evitar en lo más posible la suciedad.

A mediados del siglo XVII, Mikołaj Rej, escritor polaco de noble cuna escribió: se pueden definir las actitudes y las inclinaciones de la gente en función de su comportamiento [...] porque, cuando una persona rústica o cobarde quiere decir algo en serio ¿qué vemos? La persona se retuerce, agita los dedos, se tira de la barba, hace muecas, gesticula y sonrío cada tres palabras. Por el contrario un hombre noble tiene una mente clara y una postura amable, no hay nada de lo que se pueda avergonzar [...] (citado en Muir, 1997, p. 141). Como podemos darnos cuenta al igual que Erasmo Rej considera que los modales hacen al hombre, identifican sobre todo la clase a que pertenece mediante el comportamiento principalmente con los gestos que acompañan la conversación, la actitud del cuerpo y la expresión del rostro.

SERVICIO EN LA MESA.

La mayoría de las reglas rituales de la comida se centraban sobre todo en el consumo de la carne; en siglos anteriores al XVI se colocaba sobre la mesa todo el animal muerto ofreciéndose conejos, corderos, cerdos y aves con todo y su plumaje, en la mesa también podía colocarse $\frac{1}{4}$ de ternera o venado y como adorno una vaca entera asada incluyendo su cabeza. Sin embargo, poco a poco tal situación comienza a cambiar, ya se despluman las aves y se les quita la cabeza y en la mesa sólo se presenta una pequeña parte del animal, para el siglo XIX la comida evoluciona a lo que se denomina “sistema ruso”, aquí el servicio desaparece totalmente de la mesa, el trinchado de la carne lo realiza un cocinero fuera de la vista de los comensales, pues en los banquetes de la Edad Media, al igual que en épocas posteriores, el arte de trinchar la pieza principal correspondía a los nobles y caballeros; además ya se sirven porciones individuales, se utilizan las servilletas y cada plato posee copa, cuchara, cuchillo y tenedor propios.

La relación con Francia despertó en los zares rusos la afición por la gastronomía, pidiendo a los grandes maestros de la cocina francesa, que les enseñen a servir; de ésta manera se distinguió en la mesa el servicio francés, en el que el mesero presenta a los comensales el platón por el lado izquierdo y éstos se sirven y, el servicio ruso, en el que el mesero presenta igualmente el platón al comensal, pero es él quien sirve. Más adelante en Norteamérica aparece otro tipo de servicio: el servicio americano en el que los platos son servidos en la cocina, lo que permite una atención más rápida, cuando se piden diferentes platillos. Como es lógico, a pesar de todas estas reglas de mesa de uso general, cada país impuso costumbres nuevas que posteriormente se fueron adoptando, por ejemplo, los polacos impusieron el brindis, en aquel tiempo se obligaba a los invitados a ponerse de pie, quitarse el sombrero y esperar a que la copa común pasara de mano en mano, en las grandes ocasiones la copa se rompía después de cada brindis o alguien lo hacía sobre su cabeza.

Michel Jeanneret considera que “los modales siempre son potencialmente amanerados [...] los moralistas de todas las épocas han revelado sus trucos: la simulación y la afectación han sido siempre parte intrínseca de la civilización” (Ibíd: p. 162). Aquí el amaneramiento de los modales supone civilidad, manierismo procede de Maniera y es utilizado para definir un estilo artístico; cuando se aplica a los modales en la mesa, se refiere a la búsqueda de la belleza y el refinamiento mediante actitudes teatrales, en un juego con la civilización que

transforma los banquetes en un escenario para el despliegue de elegancia en lugar de ocasión para comer, es decir, la comida es tan sólo un pretexto para poner de manifiesto la elegancia en los modales y el lenguaje de los individuos. El caso más exacto que puede ejemplificar esto se encuentra en el *The Civil Conversation*, de Stefano Guaso, publicado en 1574, en donde escribe sobre un pequeño banquete en honor al duque Vespesiano Gonzaga; aquí la comida servida ni siquiera es mencionada, de esta manera se demostraba que placeres tan vulgares no eran dignos de tan augusta reunión, lo que importa es la manera en que se comportan los invitados, así como la conversación que pudieran sobrellevar; también los antiguos romanos sabían cuán importante era sostener una charla apropiada, “los invitados debían comportarse a la altura, de acuerdo a una serie de normas, al anfitrión correspondía atenderlos lo mejor posible y llevar hábilmente la conversación; Cicerón gustaba de la palabra convivio; Plutarco ensalzaba el arte de saber llevar un tono alegre y cordial en la conversación” (Monrroy, 2002, p.30), razón por la cual Jeanneret señala que el auténtico alimento era la charla sostenida, en donde los rituales de la mesa desplazaban totalmente a la comida.

A finales del siglo XIX y principios del XX, el florecimiento de París dio lugar al surgimiento de una época que es llamada la “Bella Época” que se distinguió por el refinamiento y auge de la capital francesa en todo aspecto. Las buenas maneras, el gusto y el placer de vivir, los excelentes restaurantes, las conversaciones ingeniosas, el lujo y la belleza en el comer, beber y vestir, fueron características de los ricos parisinos de ese tiempo que terminó con el inicio de la primera Guerra Mundial.

Después de la Segunda Guerra Mundial el ritmo de vida e intereses de las personas sufrieron cambios notables, en el arte culinario también los hubo como consecuencia de las nuevas estructuras socioeconómicas; en la actualidad la gente prefiere dedicar menos tiempo a las comidas porque tiene muchas más ocupaciones que antes. También se preocupa mucho más por su salud y quiere saber qué es lo que le conviene comer para estar en mejores condiciones físicas; por otra parte surge otro nuevo ideal de belleza: la figura delgada y esbelta (a diferencia de la figura robusta de antaño), que marca una patita en los hábitos alimenticios, muchos prefieren consumir alimentos más ligeros y de menor contenido calórico. Todos estos factores dieron origen a la Nueva Cocina, cuyo precursor fue Feman Point, quien tuvo su mayor auge en los años setentas; como la creatividad es una

característica de la Nueva Cocina, encontramos varias tendencias en la misma, pero todas coinciden en dos puntos básicos: a) emplean alimentos frescos y de primera calidad y b) presentan los alimentos de manera simple y sencilla, según la inspiración del chef, los platos son montados directamente en la cocina, al hacerlos se aprovecha la combinación de los colores vivos de las legumbres y frutas frescas, que intervienen también en las salsas, las piezas y raciones nunca son muy grandes sino siempre son moderadas. Las salsas no cubren las piezas (como se hace en la cocina clásica), van encima de las salsas, acomodadas de diversas formas, la imaginación del chef busca una bella presentación que al mismo tiempo sea sencilla, en ocasiones se usan flores para adornar los platos y se cuida mucho la decoración de los mismos. El servicio menos formal que en la cocina clásica, es sin embargo atento y rápido, pues el personal tan sólo lleva los platos de la cocina a la mesa tapados con la campana o cloche.

Para concluir este tema sobre las maneras de mesa quiero apuntar que todo lo anterior son sólo algunas de las conductas de los hombres de aquellos tiempos y que tal vez ahora al conocerlas las tachemos de bárbaras o incivilizadas, pero no hay que olvidar que nuestro comportamiento es producto de la evolución que han tenido aquellas formas y normas de conducta, por lo que es necesario retroceder en la memoria para comprender de dónde surgimos y se debe estar consciente de que tal vez en un futuro seamos juzgados de igual forma por las nuevas generaciones.

LA COCINA ENTRE LÍNEAS: SOPA DE LETRAS.⁸

Gastronomía y cultura van siempre de la mano, una manera en que su vestigio queda es a través de los libros o escritos que directa o indirectamente tratan acerca de la comida; el código más antiguo que existe es el de Hamínurabi, escrito hacia el año 1700 a.C; los libros Li-Ki, de origen chino, mencionan algunos alimentos y costumbres que éste pueblo tenía al comer, también en las Sagradas Escrituras se encuentran datos sobre la alimentación y costumbres que en torno a ella tenían los hebreos y pueblos con los que se relacionaban. Los primeros escritos culinarios de los que se tiene conocimiento fueron de

⁸ La mayoría de los datos presentados en éste apartado fueron tomados de páginas indistintas del libro de Paulina Monroy, *"Introducción a la Gastronomía"*.

los griegos, gracias al escritor Ateneo de Naucratis (s. II o III d.c.), se conoce que hacia el siglo IV a.C., Arquestrato escribió un poema titulado “Hedypatheia” (el buen comer), el cual no contenía un solo verso que no fuera una prescripción culinaria y sirvió de base para muchos cocineros de aquella época, en su poesía se aprecia la diferencia entre la cocina griega y la romana, la primera tiende a preparar y servir cada plato de acuerdo a su propia naturaleza, mientras que la segunda presenta un abuso de condimentos que cambia -a veces completamente- el sabor propio de los alimentos. El romano Marcus Apicius escribió un libro llamado De Re Coquinaria, el más antiguo libro de cocina completo, ya que consta de reglas, medidas, especias, verduras, aves y técnicas culinarias. Petronio, que gozaba de gran prestigio como anfitrión entre los más importantes de Roma, fue autor de Satyricon, obra en la que critica las costumbres de la época y se burla de comidas y comensales.

Ya en la baja Edad Media a principios del s. XIV, en 1306 se escribió el primer texto culinario anónimo; a finales del mismo siglo, entre 1392 y 1394, se escribió otro libro de cocina: Le Managier de Paris, este consistía en una serie de consejos muy prácticos que daba un burgués a su hija sobre la manera de cocinar y que platos preparar. En el caso de España, una gran aportación para conocer su alimentación en la época medieval fue el libro Etimológicas, escrito por San Isidro de Sevilla en el siglo VII, el autor habla de los diferentes aspectos del saber y en su último libro, el número XX presenta diversas referencias sobre cocina como: utensilios, despensas, alacenas y formas de conservar ciertos alimentos; divide los alimentos en cocina grasa (carne) y de vigilia (pescado y ave), menciona los tiempos que tenía el hombre medieval para alimentarse: ientacullum por la mañana, prandium a medio día, merienda en la tarde y coena en la noche.

No cabe duda del gran papel que en materia gastronómica desempeñaron los frailes de la Edad Media, parece ser que el libro de La Cocinación era usado por los monjes de la orden de los Capuchinos en Andalucía, una copia manuscrita fechada en 1740 fue encontrada en la biblioteca de la Facultad en Cádiz; se conoce del monasterio de Alcántara que fue salvado del saqueo de la biblioteca del monasterio durante la campaña de Portugal, es un valioso documento donde los frailes iban apuntando sus recetas de cocina, las que luego se dieron a conocer en Paris. Con respecto a la influencia árabe en la cocina española no hay muchos libros, uno de ellos es la publicación que hizo Ambrosio Huici Miranda, “de

la traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII, sobre la cocina hispano magrebi” en 1996; parece ser que este manuscrito fue redactado en el primer tercio del siglo XIII por un andaluz conocedor de la cocina hispano árabe, consta de 311 páginas en las que se encuentran sin ningún orden lógico, normas de urbanidad en la mesa, entre otras cosas. No es de ningún modo casual que la obra máxima de literatura en lengua española “El Quijote”, sea al mismo tiempo un riguroso recetario de la cocina manchega, madre y escuela de las cocinas de Castilla, toda la obra cervantina está llena de sabrosas incursiones a la cocina de la época, algunos han llamado especie de Biblia de la gastronomía castellana, o el más alto convento de la culinaria española a la obra inmortal de Cervantes que, gozamos provocando describiendo la despensa de sus bufónicos paisanos.

Ya para la época moderna el primer libro editado sobre temas culinarios es el conocido como Platina, escrito por Platina de Gremona, se titula De la Voluptuosidad Honesta y del Bienestar, su primera edición data de 1475, en vida del autor, está dividido en diez libros, lo que sugiere la posibilidad de que se inspiró en el libro de Apicio, a quien menciona en su obra, trata diversos temas y en su capítulo del cocinero se refiere a distintos alimentos y preparaciones, el pan, la sal, verduras, pescados, sopas, salsas, asados y tortas.

El primer libro en lengua italiana -1516- es el Eptario, escrito por Giovanni Rosselli, en 1570 se editó un libro que fue muy famoso: la Opera de Bartolomeo Escappi, cocinero del Papa Pío V, este libro magnífico con excelentes ilustraciones, trata todas las ramas del arte culinario en forma detallada, muestra los instrumentos de cocina que se empleaban entonces y como apéndice tiene un libro sobre el arte de trincar y la urbanidad en la mesa; sobre el mismo tema el italiano Vincenzo Cervio escribió el libro IL Trinchante, que aparece en 1581 con un éxito rotundo. En esta época moderna el primer libro de cocina francés fue Le Viandier, Le Guillaume Tirel, más conocido como Taillevent, parece ser que fue impreso por vez primera hacia 1490 y contó con varias ediciones en el siglo XVI, trata en particular sobre las sopas, estableciendo la diferencia entre caldos y cremas.

En la Edad Contemporánea destacan tres autores gastronómicos: Brillat Savarin (1755-1826), Grimod de la Reynière (-1837) y el gran cocinero Antonio Carême (1783-1833), de los que a continuación se anota la más sobresaliente. Jean Anthelme Brillat Savarin, ilustrado francés y pionero de la ciencia gastronómica moderna, autor de ese

delicioso libro que es “Fisiología del gusto”, en este encontramos uno de los más bellos elogios que se han hechos jamás a la gastronomía, dice: “puede negarse cosa alguna a esta ciencia que nos sostiene desde la cuna hasta el sepulcro, que aumenta las delicias del amor y la confianza amistosa, que desarma la cólera, facilita los negocios y nos ofrece durante el corto espacio de nuestra vida el único placer, sin que tenga por consecuencia ni aún el cansancio leve, alivia además cuantas fatigas estén contando”. Habla de la gastronomía como una ciencia apoyada por la física, química, medicina y anatomía, hace una serie de reflexiones sobre diversos aspectos relacionados con el arte culinario: los sentidos, los alimentos vegetales y animales, las bebidas y frituras; el papel de la alimentación, el reposo, los sueños o el agotamiento, la obesidad y delgadez, contiene una historia filosófica de la cocina y una evocación de los restaurantes parisinos en los años 1810 a 1820 y, da al lector direcciones sobre sus proveedores favoritos; en el prólogo establece veinte aforismos, que son:

1. El universo sólo existe por la vida y todo lo que vive se nutre.
2. Los animales pasta, el hombre come: sólo el hombre de talento sabe comer.
3. El destino de las naciones depende del modo en que se nutren.
4. Dime lo que comes y te diré lo que eres.
5. El creador, obliga al hombre a comer para vivir, le incita a ello por el apatito y le recompensa por el placer.
6. La gourman dice es un acto de nuestro juicio mediante el que concedemos preferencia a las cosas agradables al gusto, sobre las que no tienen esa cualidad.
7. El placer de la mesa es para todas las edades, para todas las condiciones, para todos los países y para todos los días; puede asociarse a todos los demás placeres y se queda al último para consolarnos de pérdida de los otros
8. La mesa es el único sitio donde no nos aburrirnos durante la primera hora.
9. El descubrimiento de un nuevo plato hace más beneficio del género humano, que el descubrimiento de una estrella.
10. Los que se indigestan o emborrachan, no saben comer ni beber.
11. El orden de los comestibles es desde los más sustanciosos a los más ligeros.
12. El orden de los caldos es desde los más templados a los más fuertes y perfumados.

13. Sostener que no debe cambiarse de vinos es una herejía; la lengua se satura y después del tercer vaso el mejor vino solo despierta una débil sensación.
14. Un postre sin queso es como una hermosa a quien le falte un ojo.
15. Puede llegarse a cocinero: se nace asador.
16. La cualidad más indispensable del cocinero es la exactitud y también debe serlo del convidado.
17. Esperar demasiado tiempo a un invitado que se retrasa es una falta de consideración hacia los que se hallan presentes.
18. Quien recibe a sus amigos y no se toma ninguna molestia personal por la comida que se les prepara, no es digno de tener amigos.
19. La dueña de la casa debe asegurarse de que el café sea muy bueno; y el dueño de que los licores sean escogidos.
20. Convidar a una persona es encargarse de su bienestar durante todo el tiempo que este en la casa.

Fisióloga del Gusto termina con una misiva a los gastrónomos de ambos mundos, en la que Brillant Savarin hace una exhortación a los insignes gastrónomos y amables comensales que hago mía es esta ocasión: Elevar hacia el cielo nuestros radiantes rostros, progresar con fuerza y majestad, pues tenéis delante abierto para vosotros todo el universo, mundo alimenticio y succulento, trabajar excelsísimos señores, enseñar en bien de la ciencia gastronómica, dirigir entre vuestro particular interés y provechos, y si durante transcurso de vuestros trabajos hacéis algún descubrimiento importante serviros por favor participándolo a éste, el más humilde vuestros servidores.

Grimod de la Reynière (¿- 1837). Hijo de un príncipe, su capacidad como gastrónomo y escrito fue indudable; Baltasar Grimod reunía en su casa una vez por semana, a un selecto grupo de gourmands parisinos que degustaban una exquisita cena preparada por grandes cocineros, con productos de diferentes establecimientos del país; posteriormente fundaron un tribunal gastronómico donde recibían muestras de manjares que provenían de especialistas de muchas partes de Francia, deseosos de obtener un certificado de legitimación del tribunal, que confirmara la calidad de su producto. En 1803 Grimod publicó el Almanaque de los Gourmands como portador del jurado, calificando productos y

establecimientos, sin embargo, debido a la inconformidad de los participantes en 1812 se terminó la publicación de la revista; el almanaque contribuyó a mejorar la calidad de los productos alimenticios; falleció en diciembre de 1837 y ha sido considerado uno de los genios de la gastronomía, algunos de sus aforismos son:

1. El huésped que en la mesa se hace esperar más de $\frac{1}{4}$ de hora, no es un gorumand es un grosero.
2. Una comida sencilla servida en una mesa bien iluminada, sabe mejor que el manjar más rico que tenga que tomarse a oscuras.
3. En ninguna parte el hombre culto debe elegir con más prudencia sus conversaciones que en la mesa.
4. No hay nada que ayude tanto a la digestión como una buena anécdota de la que no pueda reírse con toda el alma.
5. Una persona estúpida jamás y en ninguna sitio se comportara más neciamente que en la mesa; mientras que una persona con agudeza de ingenio tiene en la mesa la mejor ocasión para lucir sus facultades.
6. La mayor virtud del verdadero gourmand es: no comer nunca más de lo que puede digerir con dignidad, ni beber más de lo que se pueda soportar con plena conciencia.
7. El hombre cortes no visita a nadie durante las horas de comida

Antonino Carême (1783 – 1833). Además de su gran talento como cocinero práctico, escribió varias obras ilustradas con dibujos hechos por el mismo, entre las cuales están: El pastelero real parisino, en dos volúmenes; el pastelero pintoresco, en un volumen; el maître d'hotel francés, en dos volúmenes; el cocinero parisino y su gran obra El Arte de la Cocina en el siglo XIX, en cinco volúmenes; publicó en San Petersburgo, Londres y Viena. Además de sus numerosos libros fue considerado como un reformador, que sentó las bases de la cocina francesa; gracias a él la comida se hizo más higiénica y los cocineros adquirieron la categoría de artistas: la pastelería se vio como una sección de la arquitectura y el servicio de la mesa conoció un mayor refinamiento.

José Berchoux. Abogado francés interesado en el arte culinario; en 1801 se publicó un largo poema que título “Gastronomía o el hombre del campo en la mesa”; fue a raíz de esta obra que empezó a ponerse de moda la palabra gastronomía en vocablo francés y los otros

latinos; un verso que refleja su filosofía reza: un poema nunca vale una cena. Talleyrand (1754 – 1838), nombrado príncipe de Benevento por Napoleón; pensaba que una forma de gobernar era mediante la mesa, tanto que su influencia hizo decir a Napoleón “es por la mesa que se gobierna”; a él se le atribuye esto: Inglaterra es un país con tres salsas y trescientas religiones y en Francia solo hay tres religiones pero trescientas salsas. Una figura que destacó entre los gastrónomos de este tiempo fue Alejandro Dumas (padre), escritor y novelista amante de la cocina; en 1869 escribió el Gran Diccionario de la Cocina; cuenta con 1152 páginas, lo concluyó un año más tarde semanas antes de su muerte. Antes de la Primera Guerra Mundial aparecen dos grandes figuras de la gastronomía, Auguste Escoffier (1847 – 1935) y Prosper Montagne (1864 – 1948); el primero nació en Francia, en 1883 fundó la revista profesional *L'Art Culinaire*, su obra principal fue la *Guía Culinaria*, traducida a más de una docena de idiomas; su larga y exitosa carrera de cocinero le valió el título de “rey de los cocineros y cocinero de los reyes”, decía que es un deber social de los cocineros y de toda buena esposa alegrar la vida del hombre preocupado, con la perfección de la comida que se le sirve; opinaba que el arte culinario – sin dejar de ser arte – debía convertirse también en una ciencia, que contara con recetas metódicas y precisas y, que la belleza del platillo debía ser lograda con sencillez, usando únicamente adornos comestibles, por esto Escoffier es considerado el creador de la cocina moderna y su libro es la obra gastronómica por excelencia de esa época. Prosper Montagne, en 1900 escribió junto con Prosper Salles su primera obra: *La gran Cocina Ilustrada*; en 1929, el gran *Libro de la Cocina* y en 1938 apareció la primera edición del *Larousse Gastronomique*.

El libro de A. Mauricio, esa obra maestra que apareció en polaco en 1926, libro antiguo clásico, cuya lección para nosotros los historiadores sigue siendo válida, útil, indispensable, ¿su propósito? Desplegar ante nuestros ojos la inmensa, y múltiple evolución de los hombres desde la prehistoria más lejana hasta nuestros días, también sigue paso a paso los procesos de una agricultura practicada al principio con azadón y luego beneficiada con el arado, este libro especifica el paso de las sopas dulces o agrias a los panes, cuestiones que hoy en día forman parte de nuestro conocimiento común.

Hubo grandes cocineros en la provincia francesa en la tercera década del siglo XX: Fernand Point, Andre Pic y Alexandre Dumaine. Point nació en Francia en 1907, por lo que

principios culinarios que estableció en su cocina y entre sus discípulos es considerado como el padre de la “Nueva Cocina”: aconsejo cambiar las salsas, adornos y platillos demasiado elaborados, considero que en las cocinas es importante trabajar con amor, y se convirtió en maestro de la improvisación, impulsado la creatividad de los cocineros para que no estuviera sujetos a libros y recetas al pie de la letra, contrario a lo que propuso Escoffier.

En sus crónicas, cuentos, novelas e incluso en la poesía, los escritores mexicanos mencionan tanto menos de la comida cotidiana como especialidades y antojitos, autores como Alfonso Reyes y Salvados Novo han reflexionado acerca del tema gastronómico.

LOS RECETARIOS.

Hacer la comida es el sostén de una práctica elemental , humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y con uno mismo, marcada por la novela familiar y la historia de cada quien, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como con los ritmos y las estaciones, entre trabajos culinarios que se supone sin misterio ni grandeza, se despliega en un complejo montaje de cosas que hacer, de acuerdo a una secuencia cronológica determinada: prever, organizar y proveerse; preparar y servir; levantar la mesa, guardar y limpiar.

En gran medida esto se debe a los recetarios, tesoros que permiten conocer los usos y costumbres de la cocina a través del tiempo, pues muchos platillos fueron consolidándose a lo largo de los años y se transmitieron de generación en generación, y cada día, gracia a la creatividad de cocineros y cocineras. Sean profesionales o no, se están creando nuevos platillos o enriqueciendo los existentes; de esta creación colectiva dan cuenta por escrito los recetarios y las personas que se han dedicado a los quehaceres gastronómicos, pues en palabras de Luce Girad, “ mientras que una de entre nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, mientras que de mano en mano y de generación en generación se trasmitan la recetas de su tierna paciencia subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma” (De Certeau, et, al; 2000, p.p. 156-157).

Anteriormente las recetas se aprendían de la madre o de la abuela, ahora las fuentes de información sobre materia culinaria son los medios de comunicación⁹ o por las amigas, debiéndose esto en gran medida a la falta de interacción entre las familias y a lo complejo que resulta su elaboración, ya que “con el silencioso abandono del modelo de las generaciones precedentes y el oscuro sentimiento de que las recetas tradicionales heredadas del pasado resultarían demasiado complicadas de preparación, inadecuadas para nuestros estilos de vida, y vinculadas en el fondo a la antigua condición social de la mujer” (Ibíd.: p. 184). Aun contando con la receta de la cocina, en muchas ocasiones su elaboración exige la invención de una miniestrategia de repuesto cuando falta algún ingrediente o utensilio, siempre hay que calcular tiempo y dinero; a este respecto en el libro citado anteriormente encontramos a un grupo de campesinas que se les pregunta sobre las recetas heredadas a la tradición familiar, a lo cual responden que sus abuelas no tenían cocina, pues eran muy pobres y tenía que resolver todo a fin de que no se desperdiciara ninguno alimento, escoger, combinar, preparar eran acciones de la ciudad “cuando uno tiene con qué”. Cabe destacar que la historia del campesinado es una historia de pobres que muchas de las veces se privan de lo mejor de sus productos para venderlos a la gente de las ciudades, consumiendo ellos y sus familias los más raquíuticos; diversas investigaciones de historiadores y médicos muestran mayor superioridad alimentaria de la ciudad sobre el campo, este último se alimenta mal, pese al autoconsumo o por su causa.

De esta forma, hacer de comer descansa sobre una estructura compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla confusa y siempre cambiante por medio del cual se inventan tácticas y se individualizan maneras de hacer, cada cocinera tiene su repertorio, su rutina, sus límites y presencias, a medida que adquiere experiencia el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación de librería y la receta pierde su importancia, para solo ser la invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de situaciones, de abandonos, añadidos a préstamos; así, al seguir con cuidado la misma receta dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución, toda una relación con las cosas que la receta

⁹ Suplemento de revistas femeninas, recetas explicadas en emisiones de radio y televisión

no codifica y casi no precisa, y cuya manera de un individuo a otro difiere, ya que se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional.

Cuando las acciones culinaria se borran, las recetas que les eran propias también desaparece; pronto ya no subsiste más que el recuerdo interiorizado de conocimientos muy antiguos, aprendidos en la infancia perdida, nebulosos pero indestructibles; sobreviviendo bajo una forma trunca, ilegible de alguna manera, antes de volverse el testigo desarticulado, insignificante, de una difunta cultura material y de un antiguo simbolismo, acción fragmentada, incompleta, deforme, que se hunde con lentitud en el océano de las practicas olvidadas. Más que todo lo demás, los ingredientes han cambiado desde el siglo pasado y para empezar su presentación; anteriormente se compraban los productos a granel, el aceite por medida, para lo cual se llevaba a la tienda de abarrotes la propia botella vacía; ahora se compran las provisiones bajo diversos condicionamientos que traen a la mente una gama de acciones anteriores a toda preparación culinaria. La lengua empleada para hablar de cocina se refiere a cuatro ámbitos distintos de objetivos o acciones: 1) los ingredientes que son materia prima; 2) los utensilios y los recipientes, así como los aparatos de cocción, mezcladuras, etc.; 3) las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; 4) los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos. Estos cuatro registros de un mismo léxico se encuentran en la menor receta, pues muchas veces se da prioridad a las recetas poco conocidas o identificadas con la cultura culinaria oficial, esto es, se descartan los platillos típicos para dar cabida a aquellos que, a través de su aparente sencillez, forman parte indispensable de la dieta. Se dijo leas arriba que la cocina y por lo tanto las recetas tiene su propio idioma, pues se trata por intermediación de esta ultima de hablar en lenguas de las acciones, es decir, lo estrictamente necesario sin olvidar la información indispensable, describir sin ambigüedades, sin saltar etapa alguna, en fin de expresar sin dar cabida al equivoco, y que “en cada lengua, las recetas de cocina componen una especie de texto mínimo, definido por su economía interna, su condición y su débil margen para el equívoco [...]” (Ibíd.: p. 222)

Las recetas son medio de conservación y circulación de un vocabulario, porque también la lengua conserva antiguos procedimientos de fabricación, por ejemplo, las recetas anónimas que remiten a un conocimiento práctico anterior, que la enciclopedia recogió en el siglo

XVIII para señalar en términos de cocina, de una tradición regional oral a su registro en archivos por escrito; la lengua culinaria parece bastante estable, no porque no se utilice, sino porque ha quedado fijada en un libro de recetas.

Por su parte la gran Revolución llegó aquí con la irrupción de las innovaciones industriales en el trabajo doméstico, con la sucesiva introducción del refrigerador, luego el congelador en las zonas rurales, las estufas de llama regulable lo mismo que sus hornos, y hoy con el dominio de la cadena de alimentos fríos, cuyo consumo se sostiene por medio del horno de microondas que abrevia considerablemente el tiempo para recalentar; de esta forma la industrialización de productos, herramientas y operaciones de transformación llegó a destruir en el espacio culinario, el régimen de este trabajo, “con estos aparatos electromagnéticos, la mecánica masculina, su organización técnica, sus máquinas y su lógica entraron en la cocina de las mujeres, sin permitirles adaptar estos artefactos a sus seculares técnicas del cuerpo [...]” (Ibid: p. 226), así la irrupción de estos aparatos en las cocinas han modificado los procedimientos de preparación, cocción y conservación y por supuesto ha tenido además un afecto directo en la lengua de las recetas. La generalización de una transformación escrita en lugar de una comunicación oral entraña una profunda revisión del conocimiento culinario, un distanciamiento de la tradición, tan hondos como lo fue el paso de la olla en el hogar a la estufa de leña, y luego a los aparatos eléctricos o de gas.

En lo que respecta a los nombres de los platillos, presentan una doble configuración según su lugar de origen; en los libros comunes y corrientes destinados a las amas de casa, el nombre del platillo es descriptivo: lomo de conejo en mostaza, calabaza rellenas con carne molida, pastel chocolate; en la esfera privada la cocinera se conduce del mismo modo descriptivo, pero con un lenguaje un poco más sofisticado y propone a los invitados caldo de ternera con zanahorias o berenjenas con garbanzos; su lenguaje se vuelve cada vez más modesto cuando presenta un platillo de su propia invención, expresándose así: ah, lo hice así, con lo que tenía a la mano, no, no tiene nombre alguno, solo se trata de apio o col morada con lonjas de tocino. Su título analítico cuenta con qué y cómo se hizo; esta en relación directa con un hacer, pero no precisa una manera propia de hacerlo; lo esencial permanece oculto, en el anonimato de su autor que no pretende la condición de invento, de

creador, no, simplemente la cocinera “se las arreglo con lo que había y pudo”, y no cree ni un instante que su idea sea apta de ser conocida fuera del círculo estrecho de la familia, entonces la cocina que no tiene nombre se refiere a la vida de las personas ordinarias.

En los restaurantes, al contrario, mientras más elevado sea su nivel, más se propondrían en la carta menús misteriosos de nombres pomposos, cuya lectura en general no proporciona información alguna, hay que recurrir al capitán para que proporcione la explicación. El poner nombres elegantes a los platillos es una herencia que se viene arrastrando desde siglos pasados: con la caída del Antiguo Régimen, desapareció de la mesa de los príncipes y de las grandes personalidades; sus cocineros se vuelven hacia la nueva clientela que compone la burguesía y le deleitan el paladar con apellidos nobles y vocablos principescos (suprema de ternera a la Grand-Conde, rodaballo al estilo de la realeza), para elevar su humilde estado hasta estas alturas. Luego el discurso gastronómico de Grimod de la Reynière y compañía sigue la secuencia y se adjudica el poder de nombrar, a partir de falsas referencias históricas o por alusión al mundo contemporáneo de los artistas y el espectáculo: así llegaron hasta nosotros peras Belle Hélène y duraznos Melba, sin que se conozcan de manera cierta las circunstancias del platillo y las de su denominación. Para algunos de estos nombres pronto se dio como precio del éxito un camino entre el léxico pretencioso y culto de la gastronomía y el léxico modesto, descriptivo, de las prácticas ordinarias, este tipo de nombre, “pollo a la vasca, llomelette noruego”, indica un lugar de origen real o ficticio y contrario a la gastronomía ordinaria, no es analítico ni explicativo.

Se llama menú a la lista de platillos que componen una comida y –por extensión- al papel o cartulina donde están escritos y que en los restaurantes se conoce como carta; parece ser que la palabra menú data de 1718, aunque de hecho, las listas de platillos se hacían desde antes, las viandas eran servicios que constaban de numerosos platos que se ponían al mismo tiempo en la mesa, después se recogían sustituyéndose por otros que integraban la segunda vianda.

Ciertamente los platillos a menudo son muestra de una cocina rústica, que exige una cocción regular, lenta y prolongada, difícil de garantizar hoy en día en la vida urbana: ni los empleos del tiempo ni los aparatos culinarios disponibles le resultan convenientes, además una buena parte de la cocina se refiere a las comidas festivas y exigen ingredientes

costosos, y un dilatado tiempo de preparación, al juntarse unas con otras, estas características explican una clara desregionalización de las practicas culnarias, como si todo un estrato histórico se borrara de la memoria, incrementándose por la movilidad social y profesional de las generaciones jóvenes y su exogamia territorial: cada vez más resulta menos frecuente que se escoja cónyuge dentro del estrecho círculo del barrio, de la parentela o del pueblo. En la cocina de su madre que aprendió a querer desde su infancia, la joven mujer introduce muchas modificaciones, al imitar las tradiciones diferentes de la suegra, a partir de los consejos de sus compañeros de trabajo, o como recuerdo de sus últimas vacaciones; y es así como la comida y por ende los recetarios cambian o se modifican adaptándose a las necesidades de cada persona y a su forma de vida, pues en cada cocina, si tuvo lugar la invención de una manera de hacer particular, cuya significación o razones se olvidaron, enseguida se responde por regla general a una necesidad o a una ley del lugar.

MUJERES EN LA COCINA.

La comida constituye una actividad vital para el ser humano y ha determinado ciertos aspectos que integran su realidad; el análisis del abasto y elaboración de los alimentos es un excelente vehículo para entender algunas circunstancias sociales. Las practicas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado y desde tiempo ancestral es una tradición que sea una carga casi exclusiva de las mujeres, por ello lo que viene a continuación se refiere en buena medida a la cuestión de papel (¿privilegio?) que estas han tenido en la preparación de los alimentos que se consumen, pues con excepción de los intentos de colectividades (monasterios, hospitales, prisiones), casi siempre son mujeres las que están a cargo de la cocina, sea por sus propias necesidades, sea para alimentar a los miembros de la familia y sus invitados ocasionales. No es que yo crea en una naturaleza femenina inminente y estable, que consagraría definitivamente a las mujeres a las labores del hogar, que les daría el monopolio de la cocina y de las tareas de organización interior. Desde que Europa salió de sus fronteras geográficas en el siglo XVI y que descubrió la diferencia de otras culturas, la historia y la antropología nos enseñaron que la división del trabajo entre los sexos, los ritos de

iniciación, los regímenes alimentarios o lo que Mauss llamaba las “técnicas del cuerpo” son tributarios del orden cultural local, y, junto con él, modificables (Ibid: p. 153).

El comer va aparejado de una actividad previa: la preparación de los alimentos, quien se mete a la cocina entra en un mundo aparte, el mundo de los sentidos, las conductas alimentarias construyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias, son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión: estas cosas de la vida reclaman tanto inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas superiores.

Haciendo a un lado el minúsculo círculo de mujeres que trabajan en un restaran o cocina, la mayoría no percibe salario alguno, ni tiene un horario establecido y día a día repite las mismas acciones, pues mañana se tendrá que hacer otra comida, otra invención efímera; en las cocinas se da la batalla al tiempo, el tiempo de esta vida que siempre va hacia la muerte, en donde su único aliciente es sorprender a su familia y que esta queda a gusto y satisfecha después de haber ingerido lo que la madre u esposa preparo con agrado; son mujeres condenadas a los trabajos del hogar y a la producción de lo viviente, apartadas de la vida pública y de la comunicación de los conocimientos, educadas en las generaciones de sus abuelas de quienes desean conservar una memoria viva y verdadera.

En el quehacer culinario todo lo que hacen lo hacen bien, pues desde los primeros años la madre enseña a su hija todos los enseres de la cocina, por lo que al final, el dominio de las mujeres es el de la mesa y la comida, aunque no se limita a esto ya que es la que organiza la familia, cuida de ella, y muchas de las veces trabaja en cualquier cosa para contribuir o llegar sola la economía del hogar, aunque el que figura ante los demás como jefe es el hombre, ya que de lo contrario perdería poder y dominio, lo cual sería humillante; a decir por Jesús Ruvalcaba “la mujer domina la arena familiar, dirige y rige las acciones de sus miembros, impone sus leyes y discreción [...] este poder lo ejerce tras bambalinas, mientras que publico es el hombre el dueño absoluto del poder (Ruvalcaba, 1987, p.5); aunque no en balde existe un proverbio que reza que al hombre se le conquista por el estómago, es decir,

la comida lo doblega y quien cocina por lo general es la mujer, ¡vaya manera tan rica de imponerse! Esto denota la importancia de la cocina en el conjunto de relacionarse sociales, la mujer es el eje de la familia, por ende entre otras cosas, recae la alimentación de la misma.

Como bien sabemos una gran parte del tiempo que ellas dedican al hogar transcurre en la cocina, la función importante de la sala de la casa es hacer las veces de oratorio familiar, por ello se colocan los santos de advocación, se realizan ritos ancestrales de culto a los muertos, en días de fiesta allí se hace la ofrenda de comida, cuando no se cuenta un comedor. El otro lado de la casa es prácticamente la cocina, el lugar donde se cuecen los alimentos, allí se colocan sus utensilios propios: ollas de barro, cubetas de plástico o lámina galvanizada, cazuelas, cacerolas, en la pared se cuelgan cucharas y si no se cuenta con estufa de gas es indispensable el fogón de leña, que en nuestro país se traduce a tlecuítl.

En cualquier cultura que nos situemos, la preparación de los alimentos siempre estuvo destinada a las mujeres, incluso las grandes señoras eran educadas desde la niñez para ser buenas cocineras y las variantes en la preparación ponía de manifiesto su interés e inventiva culinaria; así pues de cuando al registro que hace Bernardino de Sahagún sobre la cultura azteca, puede uno darse cuenta de lo vital que era para ellos que la mujer supiera cocinar, no olvidando desde luego la pulcritud, pues denotaba la forma de ser cada una: La mujer que sabe bien guisar tiene por oficio entender en las cosas siguientes: hacer bien de comer, hacer tortillas [...] ser diligente y trabajadora, la que es buena en este oficio sabe probar los guisados si estas buenos, o no, y es diestra y experimentada en todo género de guisados, entendida y limpia en su oficio, y hace lindos y sabrosos guisados, la que no es tal es penosa y molesta, porque guisa mal, es sucia y puerca (Sahagún, 1982, p. 561). Muy temprano antes de que el dios Tlahuizcalpantecuhtli (lucero matutino), se mirara en el horizonte, las mujeres tenían que estar de pie, preparando el maíz, cociéndolo en agua de cal para nixtamal y luego molerlo en el metate y hacer las tortillas; de esta forma era como comenzaban la preparación de los alimentos, es a través de la línea femenina que han llegado hasta hoy costumbres, comidas y modos de ser que tienen su origen en culturas pasadas y el hecho de que sea quehacer femenino el llevar a cabo el trabajo cotidiano de hacer de comer, es signo de un estado social cultural y de la historia de las mentalidades.

Desde el fondo del tiempo han llegado a nosotros las artes de alimentarse, en apariencia estáticas en el corto plazo, en realidad profundamente transformadas a largo plazo, abastecimiento, preparación, cocción y reglas de compatibilidad pueden muy bien cambiar de una generación o sociedad a otra, pero el trabajo cotidiano de las cocinas permanece como una manera de unir materia y memoria, vida y ternura, instante presente y pasado abolido, invención y necesidad, imaginación y tradición: gustos, olores, sabores, formas, consistencias, actos, gestos, movimientos, cosas y personas, colores, especias y condimentos (De Certeau, et. al; 1999, p. 229), y un eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas, uniendo de esta forma la preocupación para ver si la sopa o guisado está en su punto, la observación para escoger los mejores jitomates y por último los conocimientos transmitidos por la madre, abuela, tía, etc.; que le sugirieron poner en práctica para obtener un mejor sabor, color o textura.

Si bien es cierto que culturalmente la cocina es quehacer femenino, lo visto en estos días es que el sexo masculino se está apropiando de tal actividad, pero no de la cocina familiar y común, sino de la alta cocina, los grandes chefs y la exquisitez culinaria son cosa de hombres, desde tiempos de Grimod de la Reynière, donde comenzó el movimiento para hacer una cultura culinaria, las mujeres no participan, quedan virtualmente excluidas de los grandes restaurantes lugar en los conoedores se reunían para formarse el gusto y desarrollar sus capacidades de juicio; los grandes cocineros artistas de quienes se parecía la excelencia son todos hombres; en fin, nadie supone que una mujer pueda contribuir a un trabajo de escritura precisa, afina y teoriza, la gastronomía será por tanto exclusivamente un asunto de hombres: “las mujeres , que en cualquier otra parte hacen el encanto de la sociedad, se encuentran desplazadas en una cena de golosos, donde la atención, que no desea ser dividida, toda ente se dedica a lo que colma la mesa, y no a la que la rodea” (Ibid; p. 224).

La sociedad burguesa del siglo XIX que confirmo la empresa gastronómica y solo con alcanzar así los refinamientos de la antigua aristocracia, hizo de estas prácticas un ejercicio social masculino, fundado sobre la marginación de las mujeres y juzgadas como débiles desde el punto de vista física para absorber en una sola comida tantos alimentos

sustanciosos, condimentos, picantes, y demasiado bobas para formar parte de la vertiente teórica y escrituraria del trabajo en curso. En este terreno la situación no ha cambiado mucho, son los hombres quienes ostentan las rubricas gastronómicas, dirigen las guías anuales que clasifican los restaurantes y componen los diversos jurados de degustación.

Precisamente son las mujeres quienes se encargan de la pequeña gran cocina, la cocina común, las cocineras de todos los días, las que jamás están tristes y desocupadas, que trabajan para dar forma al mundo y hacen nacer la alegría de lo efímero, que nunca terminan de celebrar las fiestas de grandes y pequeños, de sabios y locos, los maravillosos encuentros de hombres y mujeres que comparten la vida en el mundo y la comida en torno a la mesa, acciones de mujeres, voces de mujeres que hacen habitable la tierra. Son ellas quienes quedan clasificadas como buenas o malas cocineras, y esto define en buena medida su reconocimiento social, hay pocas apreciaciones tan valiosas para una mujer como ser considerada una buena cocinera, y ¿Quién es esta? Simplemente la que es capaz de crear, con pocos ingredientes un platillo único, la que posee el don de la sazón, la que hace de la cocina un arte y la que a diario nos alimenta.

1.2. SINCRETISMO GASTRONÓMICO MEXICANO.

Hablar de la gastronomía de un pueblo es hablar de su historia. La cocina mexicana es una conjunción del mestizaje que caracteriza a nuestra nación, la gastronomía es patrimonio de México y fuente de identidad para América Latina, a través de ella se refleja la cultura, la historia, las costumbres y el carácter de un pueblo nos habla de sus tradiciones y ritos, refleja una visión del mundo, la rica gama de platillos mexicanos, su vasta composición y sus recetas que se transmiten de generación en generación expresan la riqueza nacional reconocida y apreciada por muchos paladares en el mundo; los platillos son parte de nuestra manera de ser, habrá muchas personas que si conocer a México han saboreado su deliciosa cocina y se refieren a él por sus sabores o vienen aquí para dejarse envolver por la magia de su inmensa riqueza gastronómica.

Prácticas y costumbres conforman el mosaico nacional, sus ingredientes olores y sabores hablan de un pueblo vivo que refleja su amor por la comida, su modo de vida y entorno, la

cocina mexicana tiene una historia que contar que ha pasado de boca en boca permitiendo que se conserven los secretos y sazones de la gente, lo cual hace que esta historia llegue a oídos de un exigente público internacional que hoy en día reconoce la tradición gastronómica nacional en su generosidad, calidad y originalidad.

CUANDO EL RECORDAR SABE TAN SABROSO.

La cocina mexicana es una creación colectiva y por lo tanto anónima, como lo son los verdaderos componentes de la cultura; es succulenta, variada y muy extensa, se le conoce y califica entre las mejores del mundo; una parte básica de su riqueza está en la producción regional, aquí se combinan la variedad de los productos que ofrece la naturaleza con las propuestas culturales de las distintas etnias que habitan el territorio nacional; además, los platillos se enriquecen con el intercambio interno de los productos que se elaboran; esto da lugar a un mosaico multicultural que forma el caleidoscopio gastronómico de la República Mexicana. La gastronomía es una creación colectiva y por ello cada vez más las cocinas regionales influyen en el conjunto de la cocina mexicana; esto se ha logrado a través de la transmisión oral que en nuestro país tiene una fuerza extraordinaria. Gracias a los estudios y descubrimientos realizados a la prehistoria, se ha dicho, establecido y comprobado, que los antiquísimos primeros habitantes que aparecieron en el continente americano llegaron por el Estrecho de Bering, estos emigrantes prehistóricos, formaron varios grupos dirigiéndose hacia el sur, atravesando praderas y descendiendo hasta las costas, siempre en busca de climas más benéficos y nuevas y abundantes reservas alimenticias.

México por su orografía variada en climas, valles fértiles y extensos litorales, ofreció facilidades para la alimentación nómada, así que sus primeros habitantes encontraron abundante fauna salvaje y gran variedad de vegetales silvestres, elementos preciados en la alimentación, por lo que se establecieron aquí, mientras que los otros grupos se fueron más al sur conformarían a los incas y amazonas. El tiempo transcurrió y se dio paso a la vida sedentaria mediante el surgimiento de la agricultura y domesticación de animales, los arqueólogos e historiadores coinciden en que las semillas más antiguas mexicanas por excelencia: maíz y frijol datan de unos tres mil y cinco mil años antes y que aparecen en

tierras poblanas, Mac Neish encontró en una caverna seca del Valle de Tehuacán, residuos de unas pequeñas mazorcas de maíz, seguramente silvestre, que datan del año 5 mil a.C., eran de unos 2 centímetros de longitud, con pequeñísimos granos aparentemente rodeados por una delgadita vaina que se abría en la madurez y permitía que las semillas cayeran para así reproducirse. Sin embargo, en residuos posteriores al año 3400 a.C., las mazorcas median de cinco a siete centímetros y eran mucho más gruesas, lo que indica, que fueron resultado de selección y cultivo. Hacia el año 2 mil a.C. el maíz, planta extraordinariamente adaptable a variaciones de climas, llegó a extenderse por la mayor parte de Mesoamérica y entraba ya a América del sur. Los siglos transcurrieron y gracias a una agricultura muy adelantada el mexicano incorpora a su alimentación una inmensa variedad de verduras y legumbres, además de una enorme gama de exquisitas frutas que dejan de ser silvestres.

Nos situamos hasta los aztecas quienes sabían cultivar, guisar y sazonar con refinado gusto todo lo que comían, haciendo uso de la gran variedad de chiles que unidos al jitomate crean un considerable número de salsas, el maíz ya es comido en sus diversas formas y gracias a la llegada de productos alimenticios procedentes de los litorales y de otros estados el tianguis mexicana se enriquece y llega a ser el más variado y abundante que cualquier otro de su época; gozaban de un refinamiento culinario a tal grado que llegan a ser de los mejores en la cría de aves tanto de caza como de corral, como el guajolote tórtolas, pichones, faisanes y aprenden a consumir iguanas, víboras y gusanos. Ante tal cuadro gastronómico llegó Cortés, procedente de un país pobre en materia alimenticia, se asombró al encontrarse con la aromática vainilla y el nutritivo cacao, utilizado también como moneda y de la gran variedad de comidas ofrecidas a Moctezuma, así lo refieren Sahagún y Bernal Díaz del Castillo, pues ni los nobles ni los mercados más grandes de Europa tenían tantas posibilidades de donde escoger sus alimentos, por lo que las carnes secas, el vino agrio y unas cuantas galletas traídas por los conquistadores se vieron claramente superados al saborear tan enorme cantidad de comestibles. El intercambio de productos como es de imaginar no se hizo esperar, el cerdo y la res se adaptaron rápidamente a la tierra mexicana y por supuesto sus guisos, es así como con ésta amalgama de dos gustos gastronómicos nace una nueva cocina, la colonial o mestiza, producto de combinaciones entre especias y condimentos de productos traídos de España y las existentes aquí y cuyo representante más simbólico es el mole poblano de guajolote.

Al obtener México su independencia, también lo hace su cocina con los famosos chiles en nogada, claro ejemplo tricolor, pero también se vio enriquecida con costumbres Austro Húngaras y francesas, traídas por las invasiones, pues en defensa de la nación los mexicanos llevan y traen a todos los estados sus formas y costumbres alimenticias. Llega el porfiriato, aquí se va a prestar atención a Europa copiando sus costumbres y por lógica su manera de comer, se vuelve moda vestir a la francesa y comer a la europea, marginando lo mexicano, por lo que se sufre un desarraigo de lo que distinguía e identificaba a la nación.

En la revolución de 1910 hombres y mujeres nuevamente llevan y traen maneras diversas en la cocina, las comidas del norte empiezan a conocerse en el sur y viceversa, las del centro se hacen extensivas a ambos polos y es así como por medio de los platillos típicos se identifican a los estados de la República; a manera de resumen, en México hay una división muy interesante: durante los trecientos años del virreinato, la mezcla principal es entre lo indígena y lo español; de allí surge la “comida mexicana”, salpicada con sabores árabes que llegaron a la península ibérica y, con sabores asiáticos que siguieron la ruta de la Nao de China o el Galeón de Manila. A partir del siglo XIX, el país -recién nacido a la independencia- se abre a los visitantes e incluso inmigrantes extranjeros, quienes trajeron influencias enriquecedoras de las cocinas de Italia y sobre todo francesa; hacia finales de esa centuria también se inicia la influencia estadounidense, a través de numerosos hábitos que siguen arribando durante el siglo XX con mayor auge en las áreas urbanas al correr sus actuales postrimerías. Desde luego, dos períodos destacan por su mayor incidencia, la intervención francesa, con el imperio de pacotilla de Maximiliano, y el porfiriato, con sus ínfulas afrancesadas. Los modelos a seguir provenían de las principales naciones europeas (Iturriaga, 1998, p.p. 24,25.); podemos darnos cuenta que el sincretismo gastronómico nunca

termina, pues a diario se adoptan costumbres alimenticias de otros lugares.

LAS FONDAS.

La tradición de las fondas y en general de los establecimientos para comer fuera de casa vienen desde la época prehispánica, Cortés menciona en las Cartas de Relación que en Tlatelolco habían casas de boticarios donde vendían medicinas, así como ungüentos y emplastos, casas de barberos donde lavaban y rapaban las cabezas y casas donde daban de comer y beber si se pagaba un precio. Tres siglos más tarde el sacerdote poblano fray Juan de Viera describe con deleite el mercado de la plaza mayor, donde había una calle de las tamaleras que vendían tamales de sal y manteca, algunos de ellos rellenos de carne de cerdo y pimiento molido, de dulce, camarón y pescado, todo ello acompañado de un delicioso atole de maíz molido que quedaba más blanco que la almendra; cerca de allí se encontraba la calle de las cocineras “que preparan distintas viandas para el almuerzo de multitud de gente que en esta calle trafica”, ahí almorzaban, comían y cenaban muchos forasteros, “por no tener en la ciudad casa y pasarla así con más convivencia y comodidad y por ser crecido el gasto de los mesones” (Barros, 1996, p. 152).

A mediados del siglo XIX nos enteramos gracias a Manuel Payno, en los Bandidos de Río Frío, del origen de “los agachados”, nombre que recibían los puestos de comida que se localizaban en el callejón de Tabaqueros; los manjares que comían los clientes, inclinados o en cuclillas, se elaboraban con las sobras de lo que vendían las cocineras, las guisanderas las recomponían y ahí se podía comer pollo, costillas y guisados por $\frac{1}{2}$ real, muchos pedían quartillas de escamocha, que eran una mezcla de todo, según Payno. Pero no sólo había escamocha en los puestos callejeros del siglo XIX, Fanny Chambers, que vivió en México en esa época, comenta que por seis o doce centavos se podía encontrar comida sustanciosa y bien cocinada, atoles, barbacoa, arroz, frijoles, junto con legumbres baratas y abundantes, hacen que su dieta sea verdaderamente envidiable, afirma, incluso mejor que la de los norteamericanos de medios económicos desahogados. En nuestros días a partir de que Miguel Alemán instituyó el horario corrido y un número cada vez mayor de mujeres se incorporo al trabajo fuera de su casa; muchos obreros tuvieron que comer en la calle, como ya lo hacían de por sí varios. Si antes se comía bien en algunos mercados, a partir de ese momento se multiplicaron las fondas y cocinas económicas que son sucedáneos del hogar, al presentar en su carta menús básicos que evocan la llamada cocina casera, en muchas de ellas se puede comer una comida corrida, que consiste en un menú completo, compuesto de sopa o cóctel de frutas, arroz, un guisado, frijoles, postre y agua fresca o refresco.

REGIONES GASTRONÓMICAS.

Aunque clasificar al territorio nacional por regiones no es tarea fácil, ya que un estado puede compartir con los de otra región características físicas y rasgos culturales, se divide el país en ocho grandes áreas (basada en la división original de Mesoamérica) 1) Sureste: Tabasco, Chiapas, Campeche, Quintan Roo, Yucatán; 2) Golfo: Veracruz, Parte de Tamaulipas, 3) Oaxaca; 4) Altiplano: Estado de México, Distrito Federal, Morelos, Tlaxcala y Puebla. 5) Centro: Guanajuato, Querétaro, Hidalgo, Aguascalientes; 6) Noroeste: San Luis Potosí, el resto de Tamaulipas, Zacatecas, Durango, Nuevo León, Coahuila; 7) Noreste: Baja California Sur y Norte, Sonora, Chihuahua; 8) Occidente: Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán y Guerrero.

SURESTE. Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo comparten paisajes, en la época prehispánica esas zonas albergaron a los olmecas, mayas y zoques, entre otras culturas. Algunos frutos de la región son la guanábana, chirimoya, chico zapote, mamey, al igual que el marañón, siricote, cupape y nanche; tan sólo en la península de Yucatán hay más de veinte variedades de ciruela; estas especies fueron domesticadas y cultivadas por los mayas, entre los cultivos más importantes está el cacao; como en toda Mesoamérica la milpa fue el centro de la producción de los alimentos necesarios para el consumo. Maíz, calabaza, frijol, yuca y camote compartían un área especial para la siembra de chile y jitomate, otras especies vegetales complementaban la dieta, entre ellas, chaya; uno de los elementos que caracteriza a la cocina de esta región es el achiote, cuyo polvo de sus frutos era usado como condimento.

GOLFO: La costa de Tamaulipas comparte con Veracruz muchas características; en la alimentación prevalecen especies como la jaiba, camarón, langosta y langostino, almeja, pulpo, calamar, ostión y peces de mar o río, entre ellos el bobo, huauchinango, trucha, jurel, bonito, pámpano, cazón, cherna, mantarralla, catón y mojarra. La riqueza de la región ha dado lugar a numerosas especies vegetales, entre las frutas encontramos ilama, guanábana, anona, huaya, caqui, chico zapote, zapote prieto, zapote mono, zapote, mamey, papaya,

caimito icacu, oreja de mico, totoloché (uva silvestre), pitahaya, jobo y nanche. Restos arqueológicos como vasijas, figurillas, silbatos y sellos muestran guajolotes, pavos ocelados, ardillas, tlacuaches, patos, jabalíes, armadillos, penos tepezcuintles, tortugas, iguanas, venados, conejos; todos ellos comestibles, además de jaguares, lagartos, águilas y serpientes. En ésta zona como en el sureste del caribe, se encuentra yuca, malanga, camote, macal y ñame, desde la antigüedad se utilizó epazote, acuyo o tlanepa, moste, choco, chipile, así como achiote, chaya y varias clases de chiles; una cebolla nativa o cebollín.

OAXACA: Desde tiempos remotos, estas tierras de aluvión regadas por el río Atoyac han sido propicias para la agricultura; en sus márgenes se asentaron sobre todo los zapotecos, quienes fundaron poblaciones como Zaachila, Tlacolula y Ocotlán; lugares como Zimatlán, Ejutla y ETLA, llevan en el nombre la advocación de sus tierras: “lugar de la raíz del ayocote, lugar de ejotes y lugar de frijol”, respectivamente; la región ha estado habitada no sólo por mixtecos y zapotecos; también suaves, mazatecos, chocholtecos y chinantecos, han aportado sus conocimientos para dar tonos distintos a las cocinas. Las costas, ricas en producción de sal, grana de las extensas nopaleras, cuyos colores rosa, carmín o morado igual sirven para teñir telas que para dar color a los alimentos; diversos chiles como serrano, chiltepec o chile de monte, canario, costeño, chile de árbol, chilcostle o amarillo, chilhuacle, pasilla, de onza; insectos, que proliferan en los sembradíos, muy especialmente el chapulín. En tiempo de lluvia se intercambiaban hongos de la zona, los más diversos quelites, flores de frijol, de calabaza, de equemite o de colorín.

Los cazadores ofrecían animales vivos en los mercados, entre ellos iguanas, armadillos, guajolotes silvestres, chachalacas; ahí se podía ver a las mujeres vendiendo chocolate en jícaras, con la espátula para recoger y saborear mejor la espuma; montes de cal en piedra para preparar el nixtamal, además chico zapotes, pitahayas, tunas y mameyes.

Una de las comidas típicas son los tamales, preparados de diversas maneras, con distintos ingredientes y salsas de variados sabores, los mazatecos tienen más de diez tamales distintos, entre ellos: el siete cueros, de yuca, de capa, de frijol tierno, el cabeza de jaguar; entre los chinantecos de Usila son famosos los piltes y, entre los zapotecos, el pata de burro; los tamales de camarón y de cambray corresponden al Istmo; los siete moles: negro,

coloradito, colorado, amarillo, verde, chichilo y manchamantel, son muestra de la gran riqueza culinaria oaxaqueña y dan enorme colorido a las fiestas.

ALTIPLANO: En Puebla, en el valle de Tehuacán se encontraron algunos de los restos arqueológicos de maíz cultivado más antiguos; la cocina de ésta región incluye flor de calabaza, huazontles preparados con distintas salsas, nopales, charales, patos y chichicuilotos asados o fritos en su propia grasa; es interesante el llamado michtiapique en el cual el pescado se envuelve en hoja de totemoxtle con epazote y quelites, y se asa; las verdolagas, los quintoniles y la malva se cuecen al vapor; es frecuente el uso de la masa en tortillas, tlatlaoyos, memelas, totopos, quesadillas, atoles, tamales y chileatoles; en cada lugar los moles y pipianes de los días de fiestas tienen características propias; el pescado en salsa de ciruela es el antiguo mazaxocomullo iztac michyo; la sopa de hongos o el atole de cacahuete nos hablan de variedad y permanencia.

CENTRO: Una parte significativa del territorio que abarcan los estados del Centro, Aguascalientes, Guanajuato, Hidalgo y Querétaro es semiárida; son frecuentes la yuca, los botones de la flor de nopal y biznaga, la inflorescencia del maguey, la flor de colorín, las del mezquite; las cactáceas en particular los nopales y los xoconostles, forman parte de la cocina de ésta región, habitada actualmente por mazahuas, otomíes, tepehuas y nahuas.

OCCIDENTE: Los estados de Jalisco, Sinaloa, Nayarit, Michoacán, Guerrero y Colima, que se encuentren sobre esta costa, aunque tienen sus especialidades, comparten algunas preparaciones hechas con pescados y mariscos; la iguana está presente en diversos platillos regionales y lo mismo ocurre con animales de pie de monte como el armadillo y el venado; se siguen aprovechando diversos tipos de zapote, papaya, piña, monete, entre otros; en Tasco hay anonas, zapotes amarillos, prietos y blancos, parras silvestres, guayabas, nanches, guamúchiles, capulines y ciruelas; hay una gran variedad de chía en diversos lugares de la región; se le conoce como chía gorda, chía de Colima o simplemente chian.

NOROESTE. La costa, Baja California y Sonora comparten el paisaje y tonos culturales; en la sierra pasa lo mismo con Sonora y Chihuahua; tanto en las serranías de Baja California como en las de Sonora y Chihuahua había venados y búfalos que llegaban a

pasar en ciertas estaciones del año de los cuales se aprovechaba su carne y piel, comían también pequeñas especies de pie de monte; había intercambio entre cazadores-recolectores y los grupos sedentarios que sembraban sobre todo maíz, frijol y calabaza; entre los ingrediente se registran plantas similares al cilantro y al apio que se comen actualmente; la almeja chocolatada es muestra de la cocina de la costa.

NORESTE. Coahuila, Nuevo León, parte de Tamaulipas, Zacatecas, Durango y San Luis Potosí, cada uno cuenta, a su vez, con distintos paisajes; si en la siena se pueden encontrar bosques de encino y pinos piñoneros, los chaparrales del norte albergaron animales como el guajolote silvestre, el venado y la codorniz; desde la antigüedad, el maíz, el frijol y el chile han sido base del sustento del Norte, de lo cual es muestra la receta de hoja de frijol de Nuevo León; los variados uso del chile y sus distintos sabores permiten preparaciones como los tacos sudados zacatecanos; la recolección y las diferencias entre las estaciones del año están presentes en la chuina de abril y mayo duranguense; el conejo de Coahuila recuerda las cualidades de los antiguos coahuiltecos como cazadores, y el pescado, las lagunas y pozos de Coahuila. Recordemos, que después de la conquista, fue importante la presencia de los tlaxcaltecas en varios estados del norte, por lo que es común encontrar similitudes de esta región norte con la cocina del altiplano.

A inicios del siglo XXI nuestro país sigue siendo una de los principales del planeta por lo que se refiere a su diversidad cultural indígena, cuando una cultura se empieza a perder o dividir, lo primero en desaparecer es la lengua propia; por ello la permanencia del idioma autóctono es el mejor indicador de la sobrevivencia cultural de un pueblo, con sus rasgos originales. México está en el segundo lugar en el orbe con 62 idiomas, cobija diversos grupos indígenas perfectamente diferenciados entre sí, no sólo por sus variados elementos culturales, como son el atuendo tradicional, la vivienda, las costumbres religiosas o la comida, sino por algo más tajante y evidente: el idioma; es una potencia mundial en materia de culturas populares y una de las manifestaciones más importantes de la cultura es cocina de los pueblos.

MESTIZAJE ALIMENTARIO.

Detrás de los platillos que disfrutamos hay siglos de sabiduría. Ya se sabe que América fue descubierta por error, lo que Cristóbal Colón buscaba era el camino corto a la especiería, al lejano Oriente, a China y la India, paraíso de las especias que Marco Polo había llevado a Europa desde el siglo XIII, para enriquecimiento de sus cocinas. Las joyas de la reina española Isabel la Católica que ayudaron a financiar el primer viaje del osado marino genovés, no reeditaron en pimienta, canela o clavo de Ceilán más baratos, pero sí en toda una gama de alimentos desconocidos que alteraron la gastronomía de Europa (Iturriaga, 1998, p. 23).

A pesar del paso del tiempo y de los diversos acontecimientos que le han suscitado a la cultura mexicana, la alimentación indígena ha prevalecido como herencia de un pueblo, cierto es que en torno a ella ocurrieron cambios con la llegada de nuevos pobladores y por consiguiente nuevos frutos para los nativos, pero los productos propios de éstas tierras, aportaciones interesantes que invitamos al lector a disfrutar como: maíz, frijol, calabaza, chile seco y verde persistieron; así también ayocotes, paguas, chocolate, cebollas silvestres, vainilla, achiote, papaya, zapote blanco y prieto, cacahuete, nopal y tuna, chicle, copal, coyol y hongos, jitomate y tomate, al igual que piñas, mameyes, chirimoyas, guanábanas, aguacates, guayabas, capulines, ciruelas, yocotl, nanches, jabos, pitahayas, jícamas; continuaron siendo los elementos rigurosos de la alimentación nativa, así como los productos obtenidos de la recolección, caza y pesca siguieron fungiendo como ingredientes complementarios en la comida indígena.

Es evidente aún el gusto por el chile entre los mexicanos, los frijoles en cualquiera de sus guisos, combinados ambos con las indispensables tortillas, siendo dicho trío el régimen esencial en el sustento indígena y actual, que sin lugar a duda jamás desaparecerá ya que está íntimamente ligado a la naturaleza de todo mexicano y por supuesto a su medio geográfico, por consiguiente: Ese equilibrio, esa dieta y esa forma de preparar los alimentos de cada pueblo tiene además un programa biológico detrás, instintivo y de integración con el habitar y esto es lo que garantiza su supervivencia. Los más profundos patrones alimentarios son aquellos que se basan ante todo en lo autóctono y después en lo que se puede cultivar en su medio, aunque sea exótico (Long, 1997, p. 77).

Los productos se obtenían por medio del tributo, la mayoría de los elementos que se consumían eran abastecidos por los productores, ya sea que se cultivaran en la chinampería, se cazaran o se pescaran en los bosques, ríos o lagos de los alrededores; estos productos y otros que venían de puntos distantes se intercambiaban en tianguis como el de Tlatelolco y Tenochtitlán, llegaban ahí por medio de canoas, pues los cuerpos de agua que rodeaban la ciudad hacían que el transporte acuático fuera el más eficaz.

Es pertinente hacer aquí un paréntesis y hablar escuetamente del papel que jugaron los mercados en el proceso del mestizaje y la alimentación, estos son tradicionalmente una marca sociológica importante para la inteligencia de las relaciones humanas dentro de la práctica de un pueblo, no existe lugar que no cuente con uno; al mismo tiempo que es un espacio para el comercio, el mercado es un lugar de fiesta a medio camino entre el pequeño comercio de la calle y el gran almacén o supermercado, sin que los elementos que lo constituyen se reabsorban entre sí, ofrece una profusión de bienes de consumo que rebasan lo que ofrece un comerciante, sin caer en el distribucionalismo de los autoservicios; el mercado no conoce esta distribución racional del espacio; los alimentos que se compran permanecen en un ordenamiento aleatorio en la medida en que la organización de la comida no los ha puesto en orden, se escogen, o más bien su clase como objetos: legumbres, carne, queso, fruta; por eso es en la cocina donde se convierten en una sucesividad que se despliega según un orden canónico preestablecido, la preparación culinaria impone una serie coercitiva al interior de la cual los elementos ya no son permutables: no se comienza la comida por el postre, de ser así se percibiría como desordenada.

Cada compra es la ocasión de jugar con astucia el juego del vendedor, éste “por la estructura oral característica del mercado -el pregón, la interpelación familiar-, siempre se considera más o menos como una especie de voz estentórea, cuya publicidad es correlativa de una distancia social acrecentada” (De Certau, et. al., 1999, p. 110), su visita constituye un instante de gestos, guiños y mímicas. En México la existencia de los tianguis se remonta a la época prehispánica, Fray Bartolomé de las Casas narra que en ningún lugar de América vio tantos mercados ni tan surtidos como en la Nueva España, y no sólo se refiere al de Tlatelolco, sino también al de otras ciudades como Tlaxcala o Tepeaca, que siendo pequeña tenía un mercado tan grande que se le perdía la mirada. Dentro de los tianguis había un

orden que establecía lugares fijos para los diferentes géneros de productos, los cuales se vendían por pieza y medida, nunca por peso; según Torquemada, las acciones de las autoridades de los mercados también se enfocaban a hacer respetar la regla de que, salvo el maíz que podía ser vendido por todos, nadie podía vender otra cosa que no le correspondiera: “Tenía entre sí, por barrios repartidas las mercancías que había de vender, y así los de un barrio vendían pan cocido, y los de otro el chile y otros la sal, y de otro el mal cocinado, y los que se ocupaban de una granjería no podían atender a otra, que era curiosidad harto notable, pero todos en común podían vender centli, que es el maíz en mazorca” (citado en Mijares, 1993, p. 23). Los mercados más animados y vistosos son los que están al aire libre y en algunos todavía subsiste la centenaria tradición de realizar el trueque; en las ciudades se constituyeron sobre todo a partir de 1950 numerosos mercados, con un patrón casi idéntico desde el punto de vista arquitectónico, siendo el de la Merced el más grande en la ciudad de México.

Además de la trilogía maíz, frijol, chile a la cual habría que agregar en primer lugar a los calabazas pues se comen los frutos, las semillas, las flores, las guías y las raíces, otros alimentos fueron básicos en el México prehispánico: chayotes, jitomates y tomates; en particular para el caso del altiplano del país, habría que agregar chilacayotes, huazontles, nopales, alga espirulina, huevo de hormiga o escamoles, gusanos de maguey y jumiles o chinches de monte que suelen comerse vivas; correspondientes a las zonas costeras y tropicales, deben anotarse la hierba santa o acuyo, el achiote, la herbácea conocida como chipilín, papayas, palomitos y el lujoso aromatizante y saborizante que es la vainilla; otra planta usada como alimento fue el huautli o amaranto¹⁰; comían también tunas, miel de colmenas silvestres, de abejas y avispa, pinole, bebían pulque y gustaban de fumar tabaco.

Entre los productos de origen animal comían carne de caza y de animales domésticos y acuáticos, cazaban armadillo, jabalí, liebre, conejo, tuza, venado, engordaban a los perros llamados tepezcuintles y xolotzcuitles para después comérselos, también comían guajolotes, así como animales de agua dulce o salada; en la cocina prehispánica no se

¹⁰ En Santiago Telyehualco, Xochimilco, México, se realiza anualmente el festival del amaranto en los últimos días de enero y primeros de febrero, ahí se presentan gran cantidad de dulces, comidas, atoles, tamales, etc., que se elaboran con ese exquisito grano, que hace la alegría de todos nosotros.

acostumbraba freír los alimentos, pues no disponían regularmente de aceites vegetales ni de mantecas animales. Todas estas frutas, hortalizas y animales originarios del continente americano se convirtieron en lujosos y exóticos placeres para los paladares de otras naciones y marcaron nuevas rutas en sus hábitos alimenticios. La principal consecuencia de la conquista de México consumada por los españoles en 1521 fue el mestizaje, la mezcla se dio en muy diversos aspectos: desde el más evidente mestizaje racial, hasta muchas variantes de lo que podríamos llamar mestizaje cultural, de manera particular el que se refiere a las cocinas, tal sincretismo va desarrollándose a lo largo de tres siglos, a la par que avanzan las fuerzas militares y religiosas de los conquistadores hacia el sur, el occidente y el norte de la metrópoli, pues hay que recordar que, ya entrado el siglo XVIII apenas se lograba la conquista, colonización y evangelización del noroeste.

La huella de una gran cultura no sólo radica en las plantas cultivadas, sino en su aprovechamiento integral, en las técnicas culinarias, en la combinación de los sabores; dentro de la tradición culinaria, a los ingredientes y formas de preparación indígena se unen los de origen español, tan en deuda con los árabes, y años más tarde la tradición francesa, italiana, austriaca, estadounidense y otras. Entre civilizaciones bien asentadas o medio asentadas, un intercambio continuo de bienes culturales es regla, de ahí los viajes y los movimientos: “todo se transportaba al mismo tiempo, tanto los hombres, y sobre todo ellos, como los animales o las plantas domésticas, los detalles de costumbres o de habitación, o bien las más modestas recetas de cocina. Pero esos movimientos de hombres, plantas y de alimentos nada valen, para el argumentador o el historiador apresurado, ante el vasto destino del Nuevo Mundo que accede a un europeísmo, mejorado sin cesar después de los viajes de Colón” (Braudel, p.p. 33,34).

Con base a éste devenir y consumada la conquista del imperio, el mundo indígena sufrió transformaciones profundas, se inició toda una corriente migratoria de españoles hacia México, hombres y mujeres jóvenes vinieron en búsqueda de mejores condiciones de vida y por lo general las encontraron. En los barcos que realizaban el cruceo trasatlántico, con duración de varios meses, los colonos traían diversas semillas para iniciar cultivos agrícolas en la Nueva España, principalmente trigo y otros cereales para hacer pan, como avena, centeno y cebada; por supuesto, entre las variadas hortalizas no faltaban ajos y

cebollas y en los mismos navíos también animales de corral vivos, desde gallinas, patos, palomas, liebres y cerdos hasta ganado mayor, incluyendo así mismo cabras y borregos; las reses fueron traídas con el doble objeto del abasto de carne y la producción de leche, con el tiempo estas carnes fueron haciendo gradualmente a un lado el consumo de guajolote y perro; desde luego también se trajeron numerosos caballo, pero no con fines alimenticios, sino de trabajo y militares. De seguro que el trigo, el cerdo y los lácteos fueron las aportaciones españolas al mestizaje culinario más significativas, la sabrosa carne y sobre toda la manteca del animal para freír alimentos -arte gastronómico desacostumbrado hasta entonces en México-, de la mano con cremas y quesos, dieron lugar a maravillosos platillos al sumarse a los autóctonos maíz y frijol, sazonados con varios ingredientes, de manera relevante el chile; en palabras de Salvador Novo:

Consumada la conquista sobreviene un largo período de ajustes y entregas mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, aguardan, se ofrecen. En la nueva dualidad creadora -Ometecuhtli, Omecihuatl-, representaban la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegaron arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajo, vino y vinagre, azúcar, en la Dualidad representan el elemento masculino. Y el encuentro es feliz, los españoles venturosos, abundante a prole. Atoles y cacaos se beneficiaron con el piloncillo y la leche (citado en Iturriaga, 1998, p. 21).

Un hecho de gran importancia por la influencia que tuvo en la gastronomía española fue la invasión de los árabes en el año 711, de oriente llevaron a España alimentos que no les eran conocidos: caña, azúcar, granada, berenjena, especias diversas como la nuez moscada y la pimienta negra, así como el azafrán que encontró en esta ciudad un suelo magnifico para su cultivo y después se extendió a varias regiones; los españoles trajeron y aclimataron verduras y hortalizas: coles, chícharos, espinacas, rábanos, zanahorias, betabeles, pepinos, lechugas, alcachofas, acelgas, perejil, cilantro y calabazas de variedades más pequeñas que las mexicanas. Además de los cereales ya mencionados, también trajeron otros granos, como garbanzos, habas y lentejas, limones y toronjas; plátanos procedentes de las islas canarias, con origen más remoto, quizás africano o asiático. Introdujeron aquí los iberos, el cultivo de la caña y el consumo de su azúcar, basado en la mano de obra de esclavos comprados en África; por supuesto que vides y olivos (por más que había restricciones legales para hacerlo, impuestas por la corona española que deseaba

mantener allá el monopolio productivo de esos cultivos mediterráneos); hubo en México algunos vinos locales -aunque la mayoría eran importados-, uvas, pasas, vinagre, aceite de olivo y aceitunas, ya en 1524 los indios sembraban en los huertos las hortalizas traídas de Europa. También importaron la cerveza y la técnica para fabricarla a partir de cereales, pero el pueblo mexicano se mantuvo pulquero; en lo que respecta a licores destilados, apenas a partir del siglo XVI se empezaron a practicar en España tales procesos, por lo que a México llegaron aún más tarde. Proveniente de Asia y llevado a España por los árabes, nos llegó el arroz, tan arraigado en la dieta cotidiana; muchas especies y hierbas de olor de la India y otros orígenes, fueron parte del bagaje español en su inmigración a México: pimienta blanca y negra, canela, nuez moscada, azafrán, albahaca, anís, mejorana, jengibre, romero, orégano, menta, entre otras; se creó que las especias ayudaban a disminuir malos olores e incluso a evitar la descomposición de los alimentos. También aportaron al mestizaje técnicas de conservación como los embutidos, desde el siglo XVI ya eran de renombre los jamones, tocinos y chorizos de Perote y Toluca, fama bien ganada que hasta hoy mantienen; otras técnicas. Fueron el secado y cristalización de frutas y así mismo el prepararlas en conserva, con almíbar a base de azúcar o piloncillo.

Con todos éstos productos y carnes se dio paso al surgimiento de la cocina mestiza, mezcla de aromas, vegetales, frutos, carnes, grasas y saborizantes, pues al igual que nosotros, es el resultado del encuentro de dos mundos; contribuyen también a esto la aceptación de nuevas bebidas como el vino y la cerveza, quienes sustituyeron paulatinamente a los brebajes de cacao, mezcal y pulque, tenido éste último como poción sagrada hasta ese entonces, por consiguiente a partir del siglo XVI la cocina de los pueblos mesoamericanos se vió dominada por una fusión culinaria de españoles, negros y orientales, éstos dos últimos traídos por los primeros, quienes aportaron parte de su cultura alimenticia a la sometida.

Con seguridad afirma Novo que lo más valioso que se llevarían los españoles no sería el oro, no, lo importante, lo bueno, fueron nuestros alimentos, cuya cesión no constituye que lo prive de su riqueza natural ni que lo empobrezca; sino una fraternal comunicación de sus bienes. En materia alimenticia no hubo conquista, sino unión, matrimonio, suma y multiplicación, pero para comprender los alcances del mestizaje gastronómico tomemos en

cuenta que cada uno de los dos elementos fundamentales -el indígena y el español-, en realidad era un cúmulo de conocimientos más allá de lo azteca y lo ibero; la cocina española trajo a México buena parte de las tradiciones culinarias europeas, con una importante dosis de hábitos provenientes del norte de África; hay que recordar que apenas treinta años antes de la conquista de México, España a su vez había concluido ocho siglos de permanencia árabe o mora en su ámbito peninsular. El mestizaje de lo español con lo indio fue caminando de la ciudad de México hacia el norte, conforme avanzaban las fuerzas militares y evangelizadoras, proceso que duró los tres siglos de la Colonia, en las regiones donde había civilizaciones indígenas desarrolladas, como los aztecas, zapotecas o mayas, el mestizaje fue más fructífero y rico que en las alejadas zonas del norte, donde predominaban naciones nómadas de indígenas cuya misma condición errante no era propicia para la mezcla fértil, una línea divisoria que podría imaginarse hacia la latitud de Zacatecas, marcaría una frontera cultural de México, por cuanto a mestizaje se refiere, y esto se puede apreciar no sólo en la gastronomía, sino en el arte colonial, en las artesanías y otras manifestaciones.

No se trata de sostener la equívoca frase de José Vasconcelos, aquella de que “la civilización acaba donde empieza la carne asada”, pero sí de observar que las más importantes cocinas de México (Puebla, Michoacán, Veracruz, Oaxaca y Yucatán), se ubican en el centro, sur y sureste del país, y ello no es porque haya mexicanos de primera o de segunda (en términos geográficos y gastronómicos), sino porque el mestizaje culinario se dio entre hispanos y pueblos autóctonos sedentarios con gran desarrollo cultural (Iturriaga, 1998, p.p. 25,26).

Prácticamente no había platillo que no tuviera especias, por las razones de disfrazar el sabor ya pasado de los alimentos, y por los beneficios digestivos y medicinales que en ellas veían, por tal razón se da un uso excesivo en la Edad Antigua y Media, pues las costumbres gastronómicas en Bizancio se extendieron en el cercano Oriente, sobre todo entre los árabes que a su vez -en la expansión musulmana- las llevaron a muchos otros lugares, incluyendo Europa, a través de España. Cuentan que cuando Beda (673-735), famoso monje inglés de la Alta Edad Media, estaba a punto de morir, dejó a sus amigos un gran tesoro: un puño de pimienta que conservó a pesar de su pobreza. A este gran aprecio por las especias

contribuyó en gran parte la invasión árabe en España en el año 711, pues Europa conoció entonces la cocina oriental y sus variados sabores, esto hizo que hombres intrépidos como Enrique El Navegante, cuarto hijo del rey Juan I de Portugal y de la reina de Inglaterra, Felipa Lancaster, buscara nuevas rutas marítimas para llegar al oriente, haciendo grandes descubrimientos geográficos, o como Colón, que con el mismo fin, descubrió sin saberlo el nuevo continente, con enormes repercusiones -gastronómicas y de todo tipo- para el mundo.

En Mesoamérica se utilizan numerosas hierbas de olor: epazote, hoja santa o acuyo, oréganos de distintas variedades, la hoja seca y fresca de aguacate, anís de monte; cada una tuvo su aplicación, hubo desde luego cebollas de tierra -xonácatl-; Francisco Hernández¹¹ menciona no menos de cinco variedades, también hace referencia a las semillas de los guajes, cuyo sabor era semejante al de los ajos; recordemos que aún se prepara salsa con ellos; hay condimentos que no sólo dieron sabor, sino también olor, como el azafrancillo, que se utiliza en las cocinas de ciertas zonas de Veracruz y Tamaulipas, o el achiote peculiar de la cocina del sureste que se usó además entre los purépechas.

El sabor mismo del cacao y la manera de aderezarlo, son otra muestra de la capacidad de los antepasados para mezclar y disfrutar los sabores: las hojas de yoloxochitl (flor de magnolia), la tlilxochitl (flor de la vainilla), el hueynacastle (orejuela), la cacaloxóchitl o flor de mayo; “Martín Gonzáles de la Vera menciona otras flores que daban perfume: mecaxochitl, eloxochiquiáhuitl, xochinacastli, y chichihuaixochiti” (Cuadernos de Nutrición, 2004, Vol. 27, p. 212). Los endulzantes daban su toque a diversas preparaciones, a partir del aguamiel se hacía azúcar y mieles; no olvidemos la sal que, nos permite percibir mejor los sabores cuando se utiliza en poca cantidad y que se produjo de muy buena calidad en ambas costas.

Sin miedo a titubear puedo asegurar que la seducción al paladar de los yacentes pobladores de territorio descubierto no fue dócil, ya que para ello, la tentación en primera instancia debía ser arrastrada por el viento a su olfato, cuyo aroma coincidiría con el color, textura y forma observable del guiso, tal apariencia encajaría en un sabor y gusto succulento, capaz de atrapar en él no tan solo a un sentido, sino por el contrario capturar y envolver a

¹¹ Doctor que bajo las órdenes de Felipe II anduvo recolectando todo tipo de plantas en la Nueva España.

todos en uno sólo en el instante mismo en que el bocado fuese degustado; siendo que: “toda práctica alimentaria depende en línea recta de una red de impulsos (de atracción y disgusto) respecto a los olores, colores y formas” (De Certeau, et. al., 2000, p. 191).

Es necesario establecer que tal sumisión alimenticia encontró grandes y fuertes soldados que veían a los nuevos productos como intrusos, desatándose entre ambos una substancial batalla, los primeros representados por el multifacético e imponente maíz, resguardado por los dioses que lo dotaban en cosechas fundamentales para su alimentación y la de su pueblo, a cambio de ofrendarle sacrificios: mientras que los europeos consagraban a través del trigo, el cereal que según la enseñanza católica resultaba admisible para la san eucaristía. En el transcurso del período colonial, las tortillas de maíz y pan de trigo se convirtieron en dos símbolos de sustento básico; de dos sociedades esencialmente separadas una de la otra: la indígena y la española.

Gran dilema para la mujer nativa el aceptar suplir a la tortilla de maíz por el pan de Trigo; angustia y confusión oprimían su corazón por mantener y hacer prevalecer el sello alimentario; en el escudriño; por no una nueva pero sí fusión de dos series primordiales manifestados en su alimentación diaria como resultado: una herencia mestiza que unificó y consolidó las culturas del viejo y nuevo mundo dando vida a una identidad mexicana sazonadas por el pilar más esencial en la cocina: la mujer, por lo que “el resultado no fue la victoria de uno sino más bien la fusión de ambos; el trigo y el maíz” (Pilcher, 2001, p. 14), quienes fueron vistos como dúo complementario, uno y otro imagen auténtica de la cocina nacional mestiza, señala Ivonne Mijares que el rechazo de los indios a sembrar trigo -no sólo porque requería de áreas extensas y de una tecnología que les era ajena, sino porque suplantaba a su alimento principal-, significaba parte de su lucha de resistencia frente al conquistador.

Aunque en México evidentemente pertenece al mundo del maíz, y el consumo de pan y tortilla sea importante, sobre todo al norte y noreste de la nación, valgan las siguientes cifras: nuestro consumo humano nacional anual de maíz es de alrededor de 12 millones de toneladas, el trigo es de 4 millones y el de arroz es de menos de 1 millón de toneladas. Lo anterior quiere decir que, en el mestizaje gastronómico, el factor indígena es Preponderante, al ser el maíz su principal aportación y continuar como base alimenticia del

pueblo en general, cinco siglos después del encuentro de los dos mundos. Suárez de Peralta anota que el “pan de trigo no lo querían ni los indígenas pobres, aunque se los regalaran” (Monroy, 2002, p.79) el maíz con sus múltiples formas y presentaciones, sigue siendo la base de la alimentación del pueblo mexicano y nunca fue sustituido por el trigo, es pertinente cerrar con la reflexión de Salvador Novo: “Advirtamos, complacidos, que en esta larga, lenta, venturosa gestación, los cromosomas culinarios de los mexicanos prevalecieron sobre los genes españoles” (citado en Barros, 1996, p. 198). Curiosamente el maíz, símbolo de nuestra cultura, planta sagrada para Mesoamérica, no tiene un nombre mexicano, sino caribeño, pues por azares de la colonización, los españoles conocieron la planta en las islas del Golfo e impusieron el nombre a nuestro país, en náhuatl la palabra es centli; a colación vendría el maguey, que también tiene origen en el caribe, aquí era llamado metl. Al principio los granos prioritarios por parte de las des cocinas dividían a los moradores, la invasión de otros alimentos, formas de cultivo y acoplación de nuevos modos de vida dieron oportunidad para construir la plataforma de una cocina común, ello posterior al encuentro entre las dos maneras de asimilar la fusión y valor de la comida y alimentación, pues distaban de ser paralelas; sino más bien convergentes, dirigidas al deleite y placer no sólo por saciar una necesidad biológica; también por el agrado y gusto que descubrían en ella.

El saber y sabor de la tierra mexicana se transformaron a lo largo del tiempo, la naturaleza sabia heredó distintos temperamentos a través de sus ingredientes, los españoles tenían otro sabor y otro saber; el carácter lo imprimió el hombre que usó instrumentos distintos para alterarlos, se incorporaron nuevos platillos, apareció la carne de res que se bañará en salsas y moles y el camero ocupará el hueco de los homos de tierra para convertirse en barbacoa, cuyo sabor adhiere porciones del fuego de las piedras; la gallina sustituyó paulatinamente al guajolote y sucesivamente se mezclarán los demás productos.

El oficio de sirvientas permitió una familiaridad bastante estrecha entre la mujer española y la indígena; sin desligar la diferencia de clases sociales, las costumbres de ambas fueron generando formas concretas de aculturación que tenían que ver antes con las previas, entre ellas tenemos concretamente a la comida, que termino siendo un sincretismo de ingredientes mexicanos y españoles. El mundo indígena sufrió transformaciones

profundas, lo que sobrevivió fueron las creencias populares, las tradiciones y las costumbres que no se consideraron peligrosas; fueron las mujeres el principal vehículo de que estas formas culturales llegaran hasta nosotros a través de las tareas domésticas, los tianguis, la decoración y una muy importante, la cocina con nuevos platillos que supieron crear al combinar elementos nativos e importados. En determinados aspectos fue, más que un encuentro, un choque, como anteriormente se dijo, pues al consumarse la conquista e iniciarse la vida novohispana, las familias pobladoras procedentes de España tenían su propio estilo gastronómico, al llegar aquí topan con un fuerte sello característico tanto en ingredientes como en un extenso conjunto de sabores, es así que en el virreinato se genera una batalla alimenticia entre lo indígena y lo español, el resultado ningún triunfo; pero nadie sucumbió únicamente sellaron a toda una época con la unión de ambas y por consiguiente el nacimiento de una nueva cocina que actualmente nos identifica en cualquier lugar, y no es la cocina mestiza o española, ni la criolla, todo ello se consume en la cocina mexicana que como nosotros es el resultado del encuentro de dos culturas: por un lado la cocina prehispánica que bien podemos llamar del maíz y por otro, la cocina mestiza, que jamás fue española aunque así se expresaran en las casa de obispos y virreyes.

COCINA MEXICANA.

Disponer de la buena mesa ha sido llevado a la cima de su máxima expresión, y un hecho envidiable en el concierto de las cocinas del mundo, es que a través de ella se manifiestan y condensan procesos históricos, sociales, económicos y creativos, no sólo la sensibilidad de un pueblo, también sus respuesta a los desafíos del medio geográfico y natural, no sólo la herencia social, también las aspiraciones y las utopías, no sólo la imaginación, también el genio, no sólo la experiencia del pasado, también el proyecto del porvenir, las aspiraciones de los dioses del antiguo México, la sabia y la semilla de la gran cocina castellana y manchega, el genio sincrético y mestizo de una sociedad abigarrada como fue la sociedad novohispana, con sus legiones de monjas y letrados, de curas y leguleyos, con el vigor creativo de sus castas y la sabiduría del pueblo llano; todos contribuyeron a conformar la cocina mexicana, succulenta, variada y muy extensa, al grado de ocupar el tercer lugar a nivel mundial en variedad, por lo que se le conoce y califica entre las mejores del mundo.

En el siglo XVI dos mundos diferentes y desconocidos se encuentran y descubren, gracias a ello se incorporaron a la cocina mexicana nuevos ingredientes provenientes de diferentes lugares del mundo; los conventos y monasterios se convirtieron en auténticos laboratorios culinarios, siempre presentes los milenarios utensilios de barro, madera y piedra, donde el molcajete y el metate continúan cumpliendo con su destino y ritual. La cocina mexicana resultado de la tradición prehispánica y el mestizaje, refleja una clara continuidad cultural y una tradición gastronómica propia, original, aunque se han incorporado ingredientes provenientes de otros continentes las técnicas culinarias indígenas, el uso de especias vegetales, frutas y animales nativos corroboran ese mundo innegable de las cocinas del pasado, otorgándole un carácter único. Al mismo tiempo, los productos de las tierras mexicanas invaden y transforman el mundo con sus colores, perfumes y sabores; el tomate, y el cacao, entre muchos otros llegan a formar parte de la mitad de comidas tan sabias como la china, la hindú, la italiana; en este sentido, la gastronomía es dinámica, pues no solo se apropia de la influencia que recibe a través del tiempo, sino que tiene una continuidad que data de siglos; cada cocina es un laboratorio en el que se recrean los platillos tradicionales y se gestan nuevas tradiciones. La comida tradicional es la base que ordena poderosamente el patrimonio cultural de su pueblo a través del espíritu que significa ofrecer y compartir los alimentos, ejemplo de ello es la tradición de los tianguis prehispánicos y los mercados coloniales, que aun actualmente permanecen como un importante espacio de encuentro, con sus montañas multicolores de frutas, legumbres frescas, aromáticas hierbas y muchos otros elementos que muestran la diversidad y riqueza de las cocinas regionales del país, que nos invitan conocer los esplendores de la cocina mexicana a través de sus sabores.

La cocina mexicana se ha elevado al rango de un asunto de importancia nacional, la mejor prueba de ello, quizá la más contundente es que en octubre de 2004 se mandó a la UNESCO un expediente como candidata a ser considerada patrimonio mundial de la humanidad, México es el primer país que se atreve con gran sentido de responsabilidad y dosis de conciencia, de presentar su comida popular como una aspirante exquisita y de lijo para formar parte de ese patrimonio; los criterios para inscribir en la lista un hecho, un bien, un sitio, una ciudad o una tradición, como algo que concierne a toda la humanidad no es

sencillo, se requiere de una cantidad de requisitos muy estrictos, porque obviamente todos los países y comunidades piensan que su cultura es la mejor y es normal que así sea.

El patrimonio cultural se divide en dos hemisferios, por un lado aquel acervo de creación cultural que nos viene del pasado, que ha sido creado y madurado a través de los siglos de la historia vivida por la humanidad y que va transmitiéndose de generación en generación; la otra mitad del hemisferio es lo que nosotros somos capaces de crear. La UNESCO es el órgano internacional que se dedica a crear normas, estándares y criterios para que todos los países tengan como defender su patrimonio, México es uno de los países con mayor número de ciudades inscritas en la lista de patrimonio mundial, nueve en total y una de ellas es Puebla, cuenta además con sitios arqueológicos, monumentos y sitios mixtos que son aquellos donde hay vestigios culturales y un importantísimo entorno natural, en total nuestro país cuenta con 24 lugares inscritos en la lista, es el mayor número en América Latina, y ocupa el cuarto lugar a nivel mundial en cuanto a sitios y ciudades patrimonio de la humanidad. El documento mandado a la UNESCO nunca pretendió ser un compendio de recetas de cocina deliciosas, el propósito era salvar un sistema alimentario y así entrar a la lista de patrimonio intangible, aunque a mi juicio, la comida es el más tangible de los patrimonios; por encima de todos los beneficios que esto pudiera traer, es una ferviente invitación a todos los estamentos de la nación mexicana, para que por medio de una necesaria toma de conciencia nos evoquemos decididamente a defender, promover y hacer flores las costumbres culinarias, que son uno de los fundamentos más sólidos de identidad; esto lo prueban encuestas recientes, pues en un muestreo realizado en todo el país se preguntó a las personas ¿está orgulloso de ser mexicano?, el 90% dijo que sí, la segunda pregunta ¿esta orgullosos de la política económica del país?, menos del 10 % dijo que sí; tercera pregunta ¿de qué está orgulloso?, el 94% respondió de la comida; estas son encuestas con sus valores relativos pero habría que tomarlas en cuenta.

Con el expediente, acoplado del video, no se trató de decir a la UNESCO que en México, según los criterios que marca, no solo ha habido continuidad histórica y originalidad, sino también hay un sistema que se ha alimentado y retroalimentado en sí mismo el cual se ve en frisos arqueológicos, pues las mujeres de las culturas precolombinas usaban el metate y

molcajete como se usa ahora, hacían tortillas como se siguen elaborando ahora y hemos sido capaces de preservar estos tesoros, para que ahora en este vuelco que dado el mundo, en unos años se pierda todo y nos volvamos consumidores de papas fritas en bolsas plateadas, o de esos engaños que vienen en bolsas de plásticos, siendo ese precisamente el desafío, por ello la esencia del expediente defiende al maíz, la milpa y la manera tradicional de preparar y preservar la cocina mexicana, para que las futuras generaciones del país no vayan a acabar comiendo solo hamburguesas o hot dogs.

Al proclamar a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad, la UNESCO estableciera un importante precedente al reconocer uno de los elementos vivos de raíces ancestrales que contribuyen al desarrollo cultural y materia de un pueblo y una nación, pues la gastronomía mexicana sensual y armoniosa es la herencia de una tradición milenaria.

CAPITULO II. ABRIENDO LA BOCA AL MOLE.

mole

Esa audacia ciclópea que es el
de guajolote, resumen de una civilización
musculosa como las de Egipto y Babilonia,
surge de una manipulación delicada, municiona,
chiquita.

ALFOSON REYES

2.1. PATRIMONIO GASTRONÓMICO POBLANO.

Una de las regiones mexicanas con características más marcadas por su historia, arquitectura, comida y gente es sin duda la poblana, fundada en el segundo cuarto del siglo XVI por españoles, se desenvuelve en un proceso social conformado por criollos y mestizos cuya actividad económica primordial es agrícola e industrial. La favorece su cercanía con la capital y ser ciudad de paso obligatorio entre esta última y Veracruz, lo cual permitía que se comercializara con un gran número de personas a y a la vez que se conocieran primero las novedades de toda índole, Puebla sin más era un sitio forzoso de convergencia.

Puebla fue cuna del vino en América y de parte de la riqueza culinaria que hoy identifica a México, cuenta, con una de las cocinas más prolíferas del mundo, en ella se encuentran el arroz y especias de orientes, se combina también el gusto por los sabores en los dulces, salados y picantes, son de uso comunes las recetas en las que se utilizan pequeñas porciones de muchos ingredientes, costumbre muy oriental; en lo que respecta a utensilios encontramos el metate, molcajete, cedazos, cernidores, cazuelas, moleras, peculiares, por sus decorado en color negro y por su enorme tamaño y profundidad.

GASTRONOMÍA: PUEBLA ES MI MERO MOLE.

Sin dar cabida a duda alguna de la gastronomía poblana se originó en los recintos conventuales, colocados en el marco de la arquitectura colonial entre las obras más importantes, prácticamente se encuentran distribuidos en todo el país, los más hermosos e importantes se localizan en los estados de Michoacán, Querétaro, San Luis Potosí, Oaxaca, Jalisco, Guanajuato, Zacatecas, Coahuila, Tlaxcala y Puebla. El término convento se utilizó originalmente para referir a un colegio o comunidad, convento: lugar donde los frailes moran de continuo; con el tiempo esta palabra se extendió a todos los institutos y congregaciones religiosas, fuese claustro, abadía o monasterio; por mucho tiempo constituyen grandes bastiones de reconquistas, centro de religiosos y cultura, aunque llegaron a sumar varios centenares, nunca fueron suficientes para conquista espiritual. Generalizando se establecen dos clases de conventos: los de frailes y los de monjas, estos últimos adquirieron relevancia después del siglo XVI con una categoría arquitectónica diferente, ya que se construyeron pensando que el pueblo asistirá a participar de las funciones religiosas sin que las monjas fuesen molestadas en su recogimiento y actividades; se procuró que contaran con áreas comunes y de servicio como portería, locutorios, refectorios, contaduría, baños, habitaciones para el capellán mayor, cocina, despensa y chocolatero; contaban con huerto o jardines, donde cultivaban plantas, hortalizas y frutas, procurando que fueran entidades económicas autosuficientes que garantizaran el sustento alimenticio y económico; para complementar sus ingresos se establecían ocasionalmente algunos centros de artesanías que poco a poco se institucionalizaron como núcleos educativos

en todos los niveles, es esta área, las instituciones femeninas definitivamente debían pertenecer al convento, lugar confiable para la educación de una señorita.

Las funciones que los conventos cumplieron durante el virreinato, abarcaron los renglones de cristianización, educación, salud y cultura; con su llegada ,los españoles introdujeron al país su comida, y en poco tiempo, los conventos se hicieron famosos por su dedicación a la elaboración de vinos y especialidades gastronómicas, fueron precisamente las mujeres de las casas mestizas y criollas y muy en especial las monjas, quienes crearon la cocina cotidiana, pues en la obligación de admitir y mezclar nuevos métodos, técnicas y toda clase de elementos comestibles, dieron origen a succulentos platillos que, con arte, gusto y tradición hoy forma parte de la cocina mexicana. La diaria tarea de alimentar a los monjes, monjas y sacerdotes, así como el ofrecimiento de manjares a sus benefactores, llevo al convento a alcanzar un alto reconocimiento culinario.

La creación gastronómica conventual no solo se limitó a la producción de vinos y dulces, desarrollo la cocina criolla, combinación de elementos indígenas, europeas y asiáticos, para ejemplificar esta evolución, es necesario mencionar que en cierta etapa de la colonia Puebla estuvo apartada de la influencia española debido a lo inaccesible de sus poblados esparcidos entre cerros y montes, por lo que las costumbres alimentarias prevalecientes conservan rasgos autóctonos, sin embargo es también su cocina la que exhibe más tendencias hacia la comida española, pues transmitidas estas de generación en generación, han sido asimilados dando puerta de entrada a la influencia culinaria de la gran capital y más allá de la frontera mexicana. También fueron los conventos en donde los frailes enseñaron a los indígenas algunas técnicas de conservación, cultivo y preparación de alimentos; las monjas por su lado, daban en los colegios para niñas y señoritas (acorde con la filosofía de la época) educación y conocimientos útiles a la sociedad, para una dama, lo más útil era saber cocinar no solo mezclando ingredientes y sabores, sino ilusiones, sentimientos, ideales y el más arduo afán de mostrar en sus creaciones gratitud, creatividad y amor (Revista del Vino en Puebla, p.p. 12, 15).

Cada convento tenía su especialidad, en la ciudad de México las monjas de la Concepción hacían ricas empanadas, las de San Bernardo toda clase dulces y conservas además de

laborar bizcochos y tostadas; las de la Encarnación eran especialistas en chicha y miel rosada; el convento de San Lorenzo llevó a él su tradición culinaria, en este último fueron famosos los alfeñiques y los caramelos; las monjas de Santa Catalina hacían toda clase de dulces y empanadas; las de Santa Rosa la Nueva eran famosas por sus panes rosas o marquesotes, y a la capuchinas de Nuestra Señora de Guadalupe se les reconocía la elaboración del más rico chocolate de la ciudad, las monjas de la ciudad de Puebla fueron aún más celebres cocineras, poniendo interés en crear los mejores platillos para obsequiar a los bienhechores, alcanzar favores, agasajar a los obispos y recibir a los virreyes.

Fue así como a lo largo de la conquista las monjas religiosas, hicieron el prodigio de la combinación de las especias y de ese hecho surgió la gastronomía poblana, que a sus recetas con tradición de siglos tenemos por fuerza que agregar los platillos más emblemáticos de su cocina: el mole poblano, los chiles en nogada y los dulces, en lo que respecta a sus recintos cocineros de donde salían numerosos platillos destinados en su mayoría al alto clero y a personajes de la aristocracia, cabe destacar a la cocina del convento de Santa Rosa, famosa por estar completamente tapizada con azulejos de talavera. La cocina poblana en su incomparable exquisitez, fue la armoniosa combinación de varias influencias, tanto autóctonas como foráneas, de las regiones circunvecinas a ese asentamiento hispano, a más de las llegadas de ultramar de Europa, Asia y África, debido a esta feliz conjunción se fincó el renombre de su gastronomía, tan variada y compleja como suculenta y barroca. Puebla es el único lugar de la República en donde los platillos tienen fecha de nacimiento, ligado a un acontecimiento histórico o de tradición que los identifica; además de esta característica, cuenta con una importante variedad culinaria que la hace atractiva al turismo de acuerdo a las diferentes épocas y estaciones del año, si se visita en semana santa podrán disfrutar de los romeritos, las tortitas de camarón, el molcajete de camarón; a partir de abril y mayo se encontraron con la llegada de la lluvia y los gusanos de maguey; en junio los escamoles, los molotes de huitlacoche o el cerdo en huitlacoche y verdolagas; en agosto ya los estarán esperando los chiles en nogada; en octubre el mole de cadera y en diciembre los chipotles rellenos, los romeritos y los ayocotes; pero todo el año se encontrara el mole poblano, los pipianes verde o rojo, el mole de la, las carnitas, los esquites, la tinga, los nopalitas rellenos de queso, las chalupas, las pellizcadas, las garnachas, las cemitas, las tostadas, los tamales, la sopa poblana, la flor de calabaza, la de

nopal con chipotle, el consomé atlixquense, los atoles, el champurrado y por supuesto los maravillosos y exquisitos dulces.

Durante varias décadas en el siglo pasado fue la gastronomía la que sostuvo el sector turístico poblano, la gente no visitaba archivos culturales, pero a Puebla todos venían aunque de entrada por salida a comer, y a decir de los turistas y visitantes, a comer muy bien. Esta ciudad dio al mundo el maíz; más que la propia lengua, el vestido o las danzas, es la cocina la raíz común del mexicano en torno a su rey Dios el maíz y a su reina la tortilla, y quizá en ningún estado de la República exista tal variedad de productos elaborados con masa de maíz, de tal forma que Puebla es reconocida a nivel mundial como un destino gastronómico cultural, además de estar considerada por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad; se ha hecho mundialmente conocida por su rica cocina, como ejemplo solo hay que mencionar al mole poblano de guajolote, presente en cualquier restaurante y recetario, denotado de origen e identidad.

EL BARROCO POBLANO.

El impacto que España causó en México refleja en lo barroco de sus complicados platillos, que podrían compararse con las maravillas de la arquitectura colonial, se dice que el más barroco de los barrocos es el poblano, siendo este una arquitectura que se sueña alimento, y el mole no podría entenderse sin tal mundo, lo más barrocho mexicano tiene en Puebla su asiento más excelente, pues los moles coloniales bien pudieron haberse vuelto más elaborados en el barroco del siglo XVII a medida que la expansión del comercio con Oriente llevaba nuevas especias a las tierras novohispanas.

Para poder hablar de este movimiento artístico en la angelópolis, resulta vital asomarnos mínimamente a sus orígenes en Europa: Maravall, lo toma como una reacción social en contra del dominio y cambios políticos establecidos; propone que durante los siglos XV y XVI España sufrió transformaciones relevantes como resultado de las grandes expectativas creadas por la reconquista y la consiguiente consolidación del reino, el proceso expansionista con la conquista de nuevas tierras, y el movimiento de contrarreforma uno de

los cambios más importantes fue la lenta erosión del poder local de los señores feudales y el fortalecimiento del poder central del rey.

Las condiciones de crisis en España durante el siglo XVII provocaron un intento por e instalar los esquemas de control previos a los cambios de los siglos anteriores, buscando así recobrar la fuerza y grandeza perdida; como respuesta se generó el esfuerzo del poder central por mantener el control político. En esta búsqueda de formas de control social, Maravall ubica el surgimiento del barroco, como un intento de provocar respuestas sociales con base en la manipulación de las formas culturales, es decir, para este autor el barroco es el inicio del uso de las expresiones culturales como medios masivos de control social; opina que la ciudad es el lugar por excelencia donde se genera el barroco dado su carácter masivo y de dinámica interacción social (Galí, 2000, p. 116).

La ciudad de Puebla, segunda población de importancia y abolengo durante el virreinato de la Nueva España y hasta nuestros días, tiene un gran decoro y dignidad que no se ve en otros estados del país, sin que esto se sea denigrar a ninguno, tiene portales castellanos y conventos barrocos donde flamea el oro grueso con un frenesí verdaderamente andaluz, es cuna de la azulejería, es la Talavera de México, nombre que le vino de aquella ciudad española de Talavera de la Reina, provincia de Toledo, esta cerámica la trajeron aquí en el siglo XVI y vino a ser la primera en el continente americano. Vivió su momento de mayor auge y esplendor durante el siglo XVII y principios del XVIII, ya que este periodo coincidió con los cambios culturales y artísticos que ahora identificamos con el nombre de barroco, manifestándose en la construcción de conventos, capillas portales y objetos de la gran preciada Talavera, esto lo podemos constatar si visitamos la capital Angelina adornada con tal exuberancia que al estar frente alguna de sus construcciones coloniales quedamos estupefactos y minimizados ante tan enorme manjar arquitectónico. Dos fueron principalmente las circunstancias que ayudaron a la economía de la región, 1) el hecho de que en las primeras décadas del siglo no se concentraron los empresarios en la capital del virreinato y 2) la presencia en Puebla en varios personajes que la beneficiaron en todos los aspectos, pero sobre todo en el cultural, religioso y artístico; nos referimos a los obispos Juan de Palafox y Mendoza (1640-1699) (ibid: p. 78). Por tales razones se estudia más el

siglo XVII poblano ya que expresa la vitalidad del obispado, la originalidad de la cultura y la variedad de aspectos que presenta su vida social.

Las ciudades novohispanas fueron un espacio de convivencia de culturas totalmente diferentes, este intercambio cultural incidió de manera significativa, al igual que otros factores, en el surgimiento de una cultura barroca en la Nueva España, y el barroco justo es señalarlo, no nace en México, “pero si renace aquí con tal fulgor y fuerza que los que llegaron renacentistas serán en estas nuevas tierras, dados a la columna salomónica” (Taibo, 2003, p.9). Sus primeras señales han de advertís por aguas veracruzanas, pero también es cierto que no habría un barrocho auténticamente mexicano hasta que la iglesia católica metiera mano en el asunto, y no únicamente se tomó como un estilo decorativo arquitectónico, sino también como una forma de vida que impacto hasta la gastronomía del lugar.

Bajo este rubro surge la forma barroca poblana única en su género, como un estilo y modo de expresión para dar respuesta la confusión, desesperanza, angustia y carencia de identidad, debido al ambiente inestable de los pobladores nativos, pues indígena y su cultura fueron elementos que participaron activamente en la definición de las características del barroco novohispano, un claro ejemplo de esto es evidente en la capilla del Santo Rosario, donde unos pájaros raros picotean al Rosario unido por círculos rellenos que semejan ser uvas y que parece serán devoradas por ese animal plumífero, deduciendo así que “[...] lo que significa para un católico un Ave María, para un pajarraco es solo un apetecible alimento” (Ibid: p. 36), con ello reafirmamos la vacilación sentida por los indígenas ya que en vez de esculpir el Rosario de acuerdo al catolicismo, lo hicieron sí, pero dándole un toque personal impregnándole abundantes formas, quedando sellado de esta manera el barroco poblano, manifestándose también de forma consistente en uno de sus elementos por siempre apreciado y degustado por todos: el arte culinario, clara representación de lo que es, fue y será el padre de los barrocos, pues “[...] en un momento dado, el barrocho poblano saltara de las capillas a la cocina, dejara los pinceles por el cucharón de madera, los ángeles de estuco por los ángeles de pan, azúcar y clara de huevo; las retorcidas columnas de piedra pintada por los panes retorcidos y dorados al horno” (Taibo, 1981, p. 25), es decir, el barroquismo de las comidas poblanas se manifestó en la

exuberancia de sus ingredientes, en su laboriosa preparación y en las variadas combinaciones de colores y sabores, y Puebla como representante del estilo barroco del mundo era la única que podía haber producido el más barroco de los platillos: el mole poblano de guajolote, del cual la marquesa de Calderón de la Barca decía que para soportarlo en las cantidades que aquí se come, sería necesario tener la garganta blindada de hojalata.

Eugenio D'Ors comenta: “siempre que encontramos reunidas en un solo gusto varias intenciones contradictorias, el resultado estilístico pertenece a la categoría del barroco” (Ibid: p. 32) y vaya que la comida entra en este rubro. Sin más, hay que precisar que la gastronomía poblana se tiene que ubicar en el contexto de una sociedad prospera y compleja, diversa y cosmopolita, religiosa y festiva; en la comida, lo mismo que en la arquitectura y en la música, encontramos la íntima comunión entre lo barroco y el ser más profundo de los habitantes de la angelopolis: más que un estilo, el barroco resume una manera de ser poblano, en el que la exuberancia de las formas, de los sonidos y los sabores sirven de pretexto para entretejer una rica tradición cultural, producto del mestizaje.

LEYENDAS Y CONTRADICCIONES.

Que hermosas son las leyendas, es una manera muy bonita de arraigar, de dar fuerza y contenido a una historia que forma parte de la tradición; aunque la historia es comprobable mediante el método científico no me molestan las leyendas, si alguien tiene la capacidad de hacerle un cuento y ponerle vestido de fiesta a los platillos o a cualquier otra cosa, que se los ponga, porque en repetidas ocasiones nos acordamos más del cuento que de la verdadera historia, y es así como en un mundo variado y cuidadosamente establecido por todo tipo de normas y edictos que se vive en Puebla en tiempos barrocos las mojas inventan confites, los artesanos indios inventan santos y ángeles, los criollos se inventan a sí mismo y todo es invención dentro de lo cual el mole es inventado.

Toda leyenda construye y constituye parte de nuestra identidad y la invención del mole fortalece, reafirma y sostiene esta grande y pesada responsabilidad, es por eso que entorno a su origen han surgido variadas versiones, apuntándose en este momento la más conocida y

tradicional de ellas: corría el año de 1680 cuando la hermana dominica del convento de Santa Rosa de Lima creó el mole como homenaje al virrey de México Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, Marqués de la laguna y conde de Paredes, fue así como sor Andrea de Asunción, se remangó las largas y campanudas mangas y levantó el hábito oscuro de la orden de Santo Domingo apresurándose a realizar sus actividades diarias, entró a la cocina conventual de Puebla e inició su labor; primero escogió diversos chiles rojos y negros (Santitas, mulato, pasilla y chipotle), lo tostó en el comal y prosiguió a molerlos en el metate, piedra nativa propia para martajar, hasta obtener una pasta liza. Después de ello pasó al especiero del viejo mundo y escogió clavo, canela, anís, granos de pimienta, semillas de cilantro, ajonjolí y almendras, que junto con el cacahuete, ajo, cebolla y tortillas duras frito con manteca de cerdo, posteriormente molió todas estas especias al igual que unos jitomates hervidos, finalmente junto esta masa con la del chile agitándolas hasta quedar una sola.

A continuación en una cazuela de barro coció a fuego lento la mezcla preparada, agregando de cuando en cuando caldo de guajolote, de dicho guiso color café oscuro se desprendían aromas verdaderamente tentativos; pero al probar unas gotas de la salsa colocadas sobre la palma de la mano cayó en la cuenta de que le hacía falta algo dulce pero a la vez amargo, así que escudriñó con la vista por toda la cocina tratando de encontrar aquello que supusiera le hacía falta, por lo que en el instante mismo en que sus ojos se detuvieron en aquella barra de chocolate, antigua bebida azteca y la dejó caer en la cazuela y puso fin a la creación de tan elaborado platillo. Se cuenta que cuando Andrea estaba en el metate moliendo, se acercó la madre sacristana y comentó entusiasmada “¡hay madre mía, y que bien mole su reverencia!”, las otras monjas estallaron en risa diciendo “madre, muele, muele, no mole madre, por Dios”, Andrea concluyó el bullicio diciendo “con ese divertido *lapsus linguae* le ha dado vuestra reverencia nombre a este guiso, mole se ha de llamar aunque también sé que la palabra mole significa en náhuatl o mexicano salsa o guisado” (Valle, p. 193), y es así como nace el mole poblano, plato nacional mexicano. O eso es lo que cuenta la leyenda. Una explicación más hace referencia al hecho de que el mole ciertamente tuvo su cuna en el convento de Santa Rosa preparado por las mismas manos de la ya mencionada Sor Andrea, pero ahora movida por el interés de agasajar a su ilustrísimo el señor obispo don Manuel

Fernández de Santa cruz, en agradecimiento por haberles mandado construir un convento propio y para celebrar el día de su nacimiento.

Supuestamente las versiones de la tan variada leyenda aquí presentadas coinciden en el hecho de tener como lugar de nacimiento el referido convento de Santa Rosa, pero lamentablemente tal recinto no pudo ser el afortunado fogón del codiciado platillo, sencillamente porque tal convento no existía aun en 1680, año en que dicho virrey llega a estas tierras, así que no pudo ser preparado como regalo de bienvenida, esto se refuerza copiando a Taibo: “El día 7 de noviembre de 1680 llega el marqués de la laguna a tierras de la Nueva España... según lo que sabemos el convento de Santa Rosa no existía” (Taibo, 2003, p. 48).

Se sabe que la orden religiosa se albergó en estas tierras a finales del siglo XVII, las monjas terceras de la orden dominica se instalaron en este edificio en 1697, entonces solo contaban con una portería y un amplio locutorio que durante cuatro décadas sirvió de capilla, confesionario y sacristía, además incluía una sala de profundis, dos refectorios, un claustro, una huerta y una amplia cocina. Este tiempo data de 1698 (Revista Momento, No. 968, p. 529, por tanto Taibo propone al monasterio de Santa clara como su cuna, “nace el mole en un convento; en el de Santa Clara de la ciudad de Puebla de los Ángeles, en el siglo XVII. Es el único nacimiento acaecido en tal lugar del que se tenga noticia” (Taibo, 1981, p.12).

Aún más si quisiéramos buscar consuelo por la vía de fiesta de despedida de la Laguna y Aragón no existe posibilidad alguna debido a que este persona abandona su cargo el “[...] 16 de noviembre de 1686 cuando todavía el convento de Santa Rosa era solamente, un beaterio” [...] (Taibo, 2003, p. 48). Tampoco es posible que tan suculento y controversial platillo fuese destinado al obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz, ya que el consumó su cargo 40 años antes de que se fundase el también polémico cenobio. En cuanto a las benditas manos que se creó le dieron vida igualmente hay un revuelco al respecto “Éste platillo lo inventaron Sor María del Perpetuo Socorro y otras mojas del convento de Santa Rosa” [...] (García, 1996, p. 96), para ofrecerlo al obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, agradeciéndole los muchos favores que de él habían recibido. El obispo, con su reconcomiendo y recompensa, mando construirles la faustuosa cocina de los azulejos, ubicada actualmente en la 3 norte, entre la 12 y 14 poniente, hoy el convento de Santa Rosa

hace las veces de museo de cultura popular; en su libro “Cornucopia de México”, José Moreno Villa apunta que fue inventado por las mojas de Santa Mónica para regalar al obispo visitador.

Otra versión de la leyenda de mole –con una visión más satírica que divina de la identidad nacional- le atribuye la mezcla a Fray Pascual, quien al tropezar por accidente dejó caer todas las especias en la olla donde estaba cocinándose un guajolote, y de la desesperación empezó a rezar con bastante fervor para obtener un buen platillo y agradar así al Arzobispo de Puebla Juan de Palafox y Mendoza y al virrey de la Nueva España; al final quedó sorprendido porque consiguió una reacción favorable de estos personajes; aunque en lo personal considero que la historia de este tropiezo es una forma burda de querer minimizar un producto que deliberadamente recibió insumos que poco a poco fueron mejorando su sabor; lo que sí es real es que desde su beatificación ha pasado a ser el santo de las cocineras y cuando se ven apuros gastronómicos, lo invocan pidiendo su ayuda para remediar la catástrofe sabrosamente; lo llaman a través de un versión que ahora me permitió copiar un fragmento:

Pascualito muy querido
mi santo Pascual Bailón,
yo te ofrezco mi guisito
y tú pones la sazón.

San Pascual Bailón
sigue con tu fogón
haciendo tu turrón
y si haces un mole
te gritare un ole
de pura emoción.

Para que el lector no sufra confusiones debido a tan enredadas y variadas versiones me permito resumirlas:

1. La leyenda más usual y que podemos encontrar en cualquier libro de historia de Puebla apunta que el mole lo creó sor Andrea en el convento de Santa Rosa en el año de 1680, en esta fecha tal convento no existía, solo era un beaterio y no tenía la

famosa cocina, fue hasta 1740 cuando se fundó, es decir, hoy 60 años de distancia entre el supuesto origen y la fundación del monasterio.

2. Se maneja otra versión de que nació en Santa Mónica, tampoco pudo ser porque fue fundado 8 años después, en 1688.
3. Taibo propone al monasterio de Santa Clara como único lugar de natalicio.
4. En lo que respecta a la persona a quien fue dedicado, es imposible que haya sido al obispo porque cesó su cargo en 1700, 40 años antes de que se fundara Santa Rosa.
5. Tampoco pudo ser para dar la bienvenida al virrey porque él llegó a la Nueva España en 1680 cuando aún no existía Santa Mónica y Rosa y aún menos de despedida ya que abandonó su puesto el 16 de noviembre de 1686, 2 años antes de la fundación de Santa Mónica y 54 años antes de la de Santa Rosa.
6. En cuanto a quien lo elaboró, a tres personas se les atribuye el milagro conventual hecho platillo, la más socorrida es Sor Andrea, el sigue San Pascual, y en última instancia a Sor María del Perpetuo Socorro.

Varios autores modernos han empleado este plato colonial que une especies europeas con chiles mexicanos como emblema de un pueblo mestizo, entre los cuales se encuentra Alfonso Reyes, Carlos de Gante, Artemio del Valle Arizpe, Salvador Novo, Armando Farga, Paco Ignacio Taibo I, Mayo Antonio Sánchez y Alfredo Ramos Espinoza, todos estos lo sitúan en una nueva producción literaria en donde se busca de manera peculiar los místicos orígenes de tan emblemático guiso, siendo la interpretación barroca la de mayor proliferación en el intelecto actual nacional.

Por lo tanto para finalizar este apartado diré, que si nació como ofrenda a un hombre supuestamente importante, tal importancia, ha quedado ya muy por debajo del mole y que vio sus primeras luces como la sopa de ajo, “cuando le fue posible”. Ahora bien lo que importa para la historia de la cultura no es el primer paso sino su culminación, o sea que poco interesa averiguar en qué momento nació, si lo que realmente tiene sentido es su aprovechamiento para los fines del espíritu (Fuentes, 1978, p. 18), entonces no es tan significativo el momento preciso en que se originó el guiso barroco por excelencia, ni la persona que lo inventó, ni el individuo a quien fue obsequiado, sino lo real y

verdaderamente esencial estudiar es la trascendencia que ha tenido a lo largo del tiempo y el impacto en las sociedades como conciliador y enlace de familias y desconocidos.

EL MOLE COMO SÍMBOLO DE LA MEXICANIDAD.¹²

Entender al mexicano es gozar de su amplísima cocina y disfrutar de la cocina mexicana, es adentrarse en el complejo tejido que conforma la identidad cultural de un pueblo, que ha hecho de sus costumbres y tradiciones una forma de vida. Cada estado o país cuenta con platillo que los identifica y que uno busca degustar cuando los visita; el mole poblano de guajolote es uno de esos platillos que corona la gastronomía de un país, se puede decir que es el platillo nacional por excelencia. Aparte de los atributos esenciales como territorio, lenguaje e instituciones, la nacionalidad se reconoce en los productos culturales de un pueblo, en donde la cocina regional, los objetos de artesanía de carácter utilitario, ceremonial y ornamental son formas de identidad de un origen común, reconocidos por patrones culturales que se hacen únicos.

Las fiestas y tradiciones mexicanas están ligadas a su cocina, y no podríamos entender los acontecimientos del hombre y la mujer mexicana desde su nacimiento hasta su muerte, sino fuera en torno a un platillo que lo conmemore, pues la comida es la razón en que se concentra la mayoría de las manifestaciones culturales de cualquier comunidad. Hablar de la mexicanidad del mole plantea varios problemas serios, en primer lugar, qué es la mexicanidad, tema bastante complicado y extenso por decir lo menos, y que muchos filósofos, políticos, literatos y demás intelectuales han intentado explicar desde hace ya bastante tiempo. Aquí sólo se abordará de forma sucinta el contexto en el que se discute la mexicanidad en las primeras décadas del siglo XX mexicano, ya que en el lapso de la segunda década hasta los inicios de los años 50, se da el paulatino proceso discursivo de los contenidos pragmáticos planteados para la refuncionalización del estado posrevolucionario; aunque si bien estos años fueron ricos en discusiones de índole nacionalista, donde hubiera

¹² Parte de los datos que se presentan en éste apartado fueron tomas de la ponencia de Ricardo Pérez Monfort, en el VI Congreso sobre Patrimonio y Turismo Cultural; realizado en Puebla en el mes de octubre de 2004.

una corriente unificadora y homogeneizadora de usos, costumbres, historia e identidad de la sociedad mexicana, el nacionalismo ya formaba parte del enorme bagaje cultural que se heredo del siglo XIX. Lo que permitió el fuerte impulso introspectivo y renovador del periodo de la revolución armada y los años siguientes fue lo que se denominó Nacionalismo revolucionario, aunque ya para los años 50 tal discurso se encontraba un tanto gastado, era poco convincente y se había convertido en el lugar común de la élite en el poder: el PRI, que desde luego para estas fechas poco se identificaba con las propuestas populares de 1910; en este tiempo la manipulación, la demagogia y la consolidación de los estereotipos nacionales habían minado la base popular de la primera reflexión que se hizo, convirtiéndola en un discurso político un tanto hueco, con fuertes vicios de agotamiento; a diferencia de lo propuesto por el PRI, la doctrina filosófica, histórica y antropológica sobre la mexicanidad si tuvo una repercusión muy importante y se extendió más allá de la década de los años 50; aunque es importante decir que éste fenómeno de pensar lo mexicano fue una especie de moda en la intelectualidad mexicana de los años 20, 30 y 40 que también en un momento dado llegó a deteriorarse.

El centro del fenómeno de la mexicanidad lo representa un trinomio básico: 1) el pueblo, que es la base de la nación; 2) el discurso relacionado con ese pueblo; y 3) la manipulación que se hace de ese discurso; de esto se deslinda el cuestionamiento de qué es el pueblo mexicano, pregunta que se hicieron bastantes estudiosos de los años 20 y 30, pues bien, el pueblo de México en el siglo XIX desde la perspectiva de los positivistas y con Justo Sierra, en su famoso texto de la Evolución Política del Pueblo Mexicano, denomina pueblo a los hombres mayores de edad que supiesen leer y escribir, fueran activos políticamente y tuviesen bienes inmuebles. Esta concepción cambió radicalmente durante la Revolución y para los años 20 el pueblo es el campesinado, las mujeres rurales, algo importante sucede aquí, ya se involucra a las mujeres, ancianos y niños, pues son precisamente ellos quienes hacen la revolución, y no los hombres mayores de 21 años que tienen propiedades y saben leer y escribir.

Esa masa popular, llana es pueblo de México, el cual cuenta con una serie de expresiones artísticas y culturales que serán factores clave para la creación de la mexicanidad; quienes van a identificar esas expresiones serán las élites educadas y

señalaran específicamente cuales son los valores que corresponden a éste pueblo mexicano, por lo que se desencadena una discusión muy intensa, en la década de los 20 se plantea que debe ser reconocido y revalorado junto con sus expresiones artísticas y culturales a través de los medios educativos y de comunicación masiva, de tal forma que la educación que se trata de impulsar en el México posrevolucionario es una educación que aprecia los valores populares, esto se puede ver claramente en los murales de Diego Rivera, en la música de Manuel M. Ponce, en los textos de Eduardo Villaseñor o de Rafael Saavedra, que siempre apelan por el reconocimiento de lo popular.

Pero a la vez plantean otro factor: no sólo es un reconocimiento del ser del mexicano, sino también de su deber ser, es decir, para ser mexicano se debe ser de tal o cual manera, por ejemplo me debe gustar el mole poblano de guajolote, me debe gustar Diego Rivera o el baile jarocho; este deber ser es una construcción cultural que se va conformando a lo largo de la década de los años 20 y 30, hasta formar estereotipos de lo que es el mexicano, obteniéndose como síntesis que engloba a todo el país la clásica representación del charro y la china poblana bailando el jarabe tapatío, cuadro que viene incluso desde el siglo XIX, convirtiéndose en las décadas señaladas en el símbolo nacional por excelencia, creándose incluso asociaciones de charros en Yucatán, Baja California y prácticamente en todos los estados, y chinas poblanas las hay también por doquier, ambos simbolizan la unidad nacional, por un lado el charro representa el occidente y la china el oriente y juntos bailan un jarabe tapatío que no sólo es de Jalisco, pues un jarabe es un conjunto de sones, empieza con el vamos a tomar atole y termina con la diana cochiche, y tapatío es una tortilla arriba de la otra, es un popurrí de tortillas.

Esta imagen de china y charro tuvo una aceptación impresionante, empezaron a aparecer en los medios de comunicación, especialmente en el cine, surgiendo en 1936 la película que representa la mexicanidad por excelencia “Allá en el Rancho Grande”, estelarizada por Tito Guízar y Esther Fernández, siendo una película de charros y chinas poblanas donde se apela a la cultura popular. Ante esto se plantea que tal cuadro de la mexicanidad es una reducción bastante simplista, pues no todo el tiempo se anda vestido de charro o china ni tampoco siempre se baila el jarabe.

Al tratar de sintetizar esta mexicanidad, Martínez Guzmán propone que no está en la síntesis ni en los extremos, sino en el espacio intermedio de ambos, es decir, planteó que cuando se piensa en las semejanzas y contrastes que hacen una la vida mexicana, no es lo típico lo que se viene a la mente, no es el charro con sus enormes sombreros de palma o de fieltro, ni las chinas con sus hermosas faldas bordadas con lentejuela, no es la masa desnuda, miserable y taciturna, ni las grandes ciudades contemporáneas con empresas y máquinas de última hora, no son los hombres cubiertos con mantas multicolores, ni los niños color tierra; ni tampoco los tianguis, campamentos improvisados donde las inmundicias y los manjares se confunden; no, no es aquí donde se encuentra la mexicanidad, el verdadero México no está en esos extremos, sino en el contraste y la armonía de sus cintas medias, donde se renuevan día a día los atributos de dos razas, dos culturas, dos atavismos fundidos ahora en un solo modo de ser peculiar y congruente en la vida de la población mexicana.

De tal forma que a partir de la década de los 20 estudiosos nacionales y extranjeros se dieron a la tarea de escudriñar los quehaceres de aquellas poblaciones pequeñas y buscarles un servicio propio, desde luego se ocuparon de sus actividades productivas, de sus fiestas, de sus costumbres y rasgos culturales, de sus atuendos y comidas, y es precisamente aquí donde el mole hace su aparición como elemento distintivo de las llamadas cintas medias, en el escenario modesto del que habla Martínez Guzmán desde el siglo XIX.

Muchas de las distinciones regionales del territorio mexicano apelaban al mundo culinario justo cuando se pretendía llegar a una unidad nacional, pues el siglo XIX es un siglo de guerras y conflictos, y cuando se trata de generar una unidad, siempre aparecen los regionalismos y estos se identifican también por tradiciones culinarias; dice Jeffrey Pilcher en su ya clásico libro “Vivan los Tamales”, que muchas regiones habían heredado sus tradiciones gastronómicas de periodo colonial, que a la hora de repensarse como parte de una nación independiente con afanes de integración, eran los platillos locales los que ayudaban a mostrar la diversidad de los famosos matices regionales, apareciendo de la siguiente manera: Puebla era conocida por su mole de guajolote, mientras que Oaxaca por su mole negro.

Pero como existe una enorme diversidad de platos locales se hace difícil imaginar una cocina nacional única, por lo que finalmente se crea una especie de lucha entre lo nacional regional, pese a todo, la cocina criolla fue construyendo un particular monopolio, sobre todo si se toman en cuenta los tipos de cocina mexicana del siglo XIX, significando claramente el mole como un producto culinario netamente mexicano, cuando lo mexicano no necesariamente incorporaba al mundo indígena, pues no hay que olvidar que en el siglo XIX esa parte de la población se encuentra marginada de todo proceso social, incluso del de integración nacional.

Mole había en varias partes de la república, su uso generoso de las caras especias asiáticas servía como signo de riqueza conspicua, y en su vinculación a un vegetal nacional como era el chile, lo podría convertir en un platillo relativamente hegemónico; si bien es cierto que se reconocían sus variedades regionales, también lo es el hecho de que en este siglo tan ajetreado se intentó acriollarlo, tratando de desconocer su pasado prehispánico, pues para que el mole poblano de guajolote adquiriese estatus social en el México colonial, debió haber sido visto como un plato criollo más que mestizo, “los alimentos sólo obtenían aceptación cuando parecían ser adaptaciones criollas de platos españoles, porque la gente acomodada despreciaba la cocina india del maíz, actitud que persistió hasta mucho después de que México lograra la independencia” (Pilcher, 2001, p. 78), esto es bastante interesante porque en esta búsqueda de la mexicanidad se trató de marginar a los indígenas.

Durante el porfiriato, el mole ya identificado como platillo nacional, se enfrentó a las políticas indigenistas y en cierta medida antiindigenistas de la burguesía y la élite política, sus virtudes fueron vistas como una fiesta dedicada a la indigestión de la clase proletaria y campesina, y no como el buen comer de los sectores finos y urbanos; en el periódico “el Imparcial” de 1897 se lee: “un bautizo, una confirmación, una fiesta onomástica, un matrimonio, un extremaunción o un velorio, han de ir acompañados para merecer tal nombre, por el platillo nacional, sea verde como la esperanza, sea amarillo como el rencor, sea negro como los celos, rojo como el homicidio, pero en abundancia en ancha cazuela, espeso, oloroso, con reflejos metálicos, salpicado de ajonjolí y deslizable la pechuga de pavo”. Los indigenistas aconsejaban un uso parsimonioso, no excederse de ese otro amigo del alma, como algunos lo llamaban, que unido al licor nacional que es el pulque y a la

tortilla, sirven de combustible a la incansable máquina de los proletarios y quizá habría que añadirle de los indios, este planteamiento es de la época porfirista y cambió radicalmente después de la revolución, aunque se siguió reconociendo a éste trío como los alimentos básicos y típicos del multinombrado pueblo mexicano, tan así fue que el general Álvaro Obregón, en la que sería una de las primeras fiestas de la mexicanidad posrevolucionaria, la del centenario de la consumación de la independencia de 1921, ordenó que el banquete consistiera en sopa de tortilla, arroz a la mexicana y mole poblano, como un homenaje a la comida típica del pueblo mexicano.

Aquí ya se incorporó al mole a éste fenómeno de la identificación de lo mexicano como comida popular, como comida que tiene un antecedente histórico, devolviéndole así su origen prehispánico e indígena; de esta forma los indios no sólo formarían parte integral de la nación posrevolucionaria, sino que en el discurso se convertirían en el elemento diferencial con respecto a otras naciones, y desde luego en un orgullo que, justo es decir solo en raras ocasiones abandonaban el tono solemne y demagógico. En el libro del mencionado Pilcher, encontramos que una de las monjas sugiere preparar un guajolote, lo que llena de honor a las demás, “es un animal sucio y mal oliente” reprocharon; “precisamente me he fijado en ese animal, bien podemos hacer algo bueno y original” (ibid: p. 198), esto denota el programa indigenista por rescatar a los indios de México; por lo tanto el mole no únicamente parecía un recurso de identidad en la cocina mexicana, sino que su reconocimiento como comida típica reiteraba el compromiso con las causas populares y el código diferencial indigenista.

Los estridentistas¹³ de Manuel Maples Arce (1898-1919), también hablaron del mole en su manifiesto publicado en Puebla en 1923, estos literatos hartos del academicismo, sentido común y textos conservadores, en un párrafo de la proclama se leé: “proclamamos como única verdad, la verdad estridentista, defender el estridentismo es defender nuestra vergüenza intelectual, a los que no estén con nosotros, se los comerán los zopilotes, el estridentismo es el almacén donde se surte todo el mundo, ser estridentista es ser hombre,

¹³ Se conoce como Estridentismo al movimiento artístico que encabezó el poeta Manuel Maples Arce, nace en 1921 con la aparición de Actual No. 1, hoja volante que a su vez es un manifiesto, una declaración de principios, una bofetada al tradicionalismo, al costumbrismo y al modernismo.

sólo los eunucos no estarán con nosotros; finaliza así: ¡Feliz año nuevo! ¡Apagaremos el sol a sombreroazos! ¡Viva el Mole de Guajolote! (Taibo, 1981. p. 64).

En 1926 en el periódico Excélsior, el periodista Carlos de Gante publicó en el artículo “Santa Rosa de Lima y el Mole de Guajolote” una historia del origen del mole, atribuyendo su aparición a las monjas de Santa Rosa en la época colonial, fue el primero en publicar tal versión; poco después en agosto de 1927 en el Universal, el hispanista Artemio del Valle Arizpe le hace segunda y agrega que se sirvió para un virrey; en 1939 en el XXVII Congreso Internacional de Mexicanistas, Rafael Eleodoro Valle presentó sus famosos anales del mole de guajolote, donde hizo un recuento de aquel “cuento de hadas” como llamo a esta historia de su invención en un convento; poco después lo folkloristas Agustín Aragón y Virginia Rodríguez Rivera, contradijeron el planteamiento hispanista, defendiendo su origen indígena, atribuyéndole su antecedente náhuatl mollí —salsa- y no al vocablo moler que sonaba demasiado español, creándose así el debate entre indigenistas e hispanistas, pero continuó dándosele a Puebla su paternidad.

Eleodoro Valle e incluso Agustín de Aragón plantearon que era mestizo, porque mestizo es también el estilo barroco mexicano, y es precisamente aquí donde nace la locución de que el mole es el más claro y vivo ejemplo del barroco mexicano, pero fue Aragón quien explico que, independientemente de su indiscutible origen poblano, era ya reconocido como un platillo que bien representaba a todo el país, como lo habían logrado el charro y la china bailando el jarabe tapatío, decía don Agustín: si no tuviera Puebla otras muchas razones para ser una ciudad importante, le bastaría para asegurar su gloria el haber mecido la cuna del legítimo mole de guajolote y los chiles en nogada.

Un dato hasta cierto punto curioso acerca del mole como símbolo de la identidad nacional es cuando en 1922, siendo secretario de educación pública José Vasconcelos, él junto con su equipo organizaron un muestreo para tener una idea general de cómo era éste país, en cada estado cuestionan a los residentes sobre cuál era la comida típica del lugar, su atuendo, bailes y demás costumbres; es aquí donde viene lo curioso, a algunos zacatecanos les preguntan cuál era su comida local, a lo que contestan el mole poblano; esto denota su gran federalización incluso en el norte del país. Ya que se está tocando el punto de los mexicanos que se interesaron por el mole, vendría bien a colación el recuento que Taibo

hace de otros tantos que también lo hicieron y de aquellos que lo comieron pero se les escurrió la tinta y pluma, empezando por el poeta autor de “La Suave Patria”, don Ramón López Velarde, su poesía que parecía ser un registro de lo mexicano, en sus 153 versos que lo conforman, entre otras cosas refiere sobre el tabaco, el aguamiel, la panadería, el ajonjolí, el cacao, el nopal, la codorniz, la chía, el rompopo, etc., pero nunca del mole; por tal razón el autor de Brevario del Mole Poblano propone un verso más donde se le incluya:

Suave Patria; tu vales por el río
de las virtudes de tu mujerío.
Tus hijas atraviesan como hadas,
o destilando un invisible alcohol,
vestidas con las redes de tu sol
cruzan como botellas alambradas.
Y desde el hueco de tu alfarería,
que concita las hambres de la prole,
ofrecerás en horas de alegría,
junto al ardiente caldo de pozole
la muy oscura dignidad del mole.

Algunos novelistas que lo mencionan en sus obras son Payno en “Los Bandidos del río Frío”, Roa Bárcena en “Relatos” y Mariano Azuela en “La Mala Hierba”; vuelve a hacer su aparición en el puño del ensayista Alfonso Reyes y del escritor e historiador (entre otros quehaceres) Artemio del Valle Arizpe; incluso posteriormente hubo quien le cantó, pues siendo gobernador de Puebla Alfredo Toxqui (1975-1981), y queriendo que los grandes acontecimientos poblanos quedaran bien tatuados, pidió al compositor Juan Arturo Ortega, crear canciones referentes a esos hechos y cosas, surgiendo así “poblanita”, “Llegaste a mi ciudad”, “Corrido de Ayoxuxtla”, “Puebla cinco de mayo”, y finalmente en el disco titulado “Puebla”, editado por el propio gobierno, se encuentra la canción “mole poblano”, manteniéndose con dos frases: “mole poblano, mole mexicano” repetidas en cuatro ocasiones y nada más; es más bien una afirmación nacionalista que un elogio.

El corrido del maestro Juan S. Garrido es una receta hecha canción, y si no léala usted mismo:

Amigos voy a decirles
como se hace el mole poblano
que debe de saber todo
aquel que sea mexicano.
Lo primero es el guajolote
que esté gordo y muy grandote
el chile ancho y pasilla
y pa' darle sabor su anís.

Lleva canela y clavo
sus tablitas de chocolate
también su chile mulato
y su almendra y su cacahuate.

La cazuela donde se guise
ha de ser de barro cocido
y no hay que echar en olvido
un puñito de ajonjolí.

Es tan sabroso el mole de guajolote
que hasta los dedos se tienen que chupar
hay que sopearlo con tortillas de comal.
Mole poblano, es el plato nacional.

En el libro “Testimonio de una Familia Petrolera”, de Martha Chávez Padrón y editado en 1998 por Petróleos Mexicanos, la autora recuerda el elogio que en su infancia se cantaba al mole:

No hay cosa mejor
en esta Nación
que el rico mole poblano,
ese guiso mexicano
que es la pura satisfacción.

Su rico sabor de plátano y nuez
tan dulce como el camote,
su carne de guajolote,

no hay en el mundo, hermano,
plato como el mexicano
y nuestro mole poblano
nadie lo puede igualar.

Te invito a comer,
mi gran valedor,
pero con mole poblano
tu que eres buen mexicano
gozarás con su sabor.
Y si has de llorar
no quiero ni ver
cuando te enchiles con mole
y verás cómo el atole
te va a enseñar a comer.

Un poema de José Recek Saade que alude prácticamente a la leyenda reza:

A los pálidos, reflejo
de los pálidos reflejos
de los blancos azulejos
por la lumbre del fogón
un hábito en los ladrillos,
susurran y loan los grillos,
del mole la velación.
Santa Rosa, tu cocina
Sor Andrea hace hornacina
para San Pascual Bailón.

Del recuadro los aromas,
sus manos que son palomas
vuelan en justa elección
y con frutas de la tierra
en una cazuela encierra
su seráfico sazón.

La lumbre signa el instante,
la cuchara rebosante
surge cuchara rebosante

surge de la ebullición
y un angelito travieso
puebla el mole y deja un beso
en el monjil corazón.

En el corrido a Puebla de mismo Recek que se encuentra escrito en azulejos en el teatro principal, se leen los siguientes fragmentos:

Por ti mi verso se aroma
Puebla, en cocina trocada,
con el dulce picadillo
de los chiles en nogada.

Adiós tamales monjiles
y mole de guajolote;
chalupas de San Francisco
y tlacoyos de epazote.
(Taibo, 2003, p.p. 169-173).

En las primeras décadas del siglo XX se intentó revisar su raíz prehispánica, apreciándolo como una de las expresiones de la gastronomía mexicana, en las que con mayor fuerza se hace evidente el mestizaje cultural, en la medida en que el propio término mole, derivado de la voz nahua mollí, o acaso del castellano verbo moler, remite a la idea de fusión e integración de las diversas raíces culturales que conforman la nación mexicana, presentándose como elemento cultural de identidad en los grandes eventos familiares, con las peculiaridades que cada región le impone, haciéndolo uno de los platillos más originales de la cocina mexicana, al grado de ser objeto de melodías y poemas.

MOLE. ¿GUISO O SALSA?

Todo lo que conocemos tiene un inicio y una evolución y el mole no podría ser la acepción, Por lo que ha sufrido cambios que lo llevaron a adquirir las características que hoy lo

distinguen y con las que lo conocemos e identificamos, ya que en su época primigenia sólo era cocinado con chiles, jitomate y una pieza de carne, reduciéndolo así a una salsa. Por tal motivo en la actualidad existe la controversia en los estudiosos de las cuestiones culinarias de que si es una salsa o un guiso simplemente, aunque para la gente común únicamente es mole, ya que así lo han asimilado por tradición, además de que tienen bien definido que en una salsa solo intervienen dos elementos: chile y tomate o jitomate, siendo una manera sencilla y rápida de preparar, sin más esmeros; por el contrario en un mole participan más ingredientes y se requiere una mayor dedicación.

En mi opinión el mole es un guiso, porque en el afán de saborear algo diferente a lo trivial simplemente se cocinó, independientemente de la cantidad y productos utilizados, así como los procesos de elaboración para su obtención. Sin embargo autores de la talla de Paco Ignacio Taibo I, lo consideran una salsa porque no necesariamente puede llevar carne, el guiso en su opinión sería la carne y la salsa unidas, el mole es mole aunque no tenga carne, si bien por tradición se dice mole de guajolote, aunque en términos reales puede o no estar, y queda un poco más claro si le aunamos el hecho de que en náhuatl mollí significa salsa; aunque no se debería ser tan riguroso con esta palabra, porque también podría ser interpretada como salsa molida o como molido, que es la característica principal del mole, además son traducciones que se sacaron del náhuatl y pasaron a español y que tal vez en la translación algo quedó perdido, pero en lo que no hay duda es que la palabra mollí siempre se refería a un guiso o salsa. En el Diccionario de la Lengua Española encontramos Mole: Guisado. Una salsa que se hace con chile colorado, ajonjolí y otros ingredientes. En la enciclopedia de México tenemos Mole: del náhuatl mollí, salsa preparada con varias clases de chiles y otros condimentos. Hay diverso tipos de guisados y salsas que reciben el nombre de mole de acuerdo con los ingredientes que contienen.

¿Qué si el mole es un platillo o una salsa? Aquí permítanme hacer una importante diferenciación: el mole poblano es un platillo, el mole dicho así nada más es una salsa que enriquece a otros platillos, si se pide en algún restaurante o fonda un mole poblano aquí o en Nueva York, lo único que van a preguntar es ¿pechuga o pierna?, si se piden enchiladas podrán ser rojas o verdes o directamente se pedirán enmoladas. Finalmente, estoy de acuerdo con Taibo en que el mole es mole tenga o no carne, pero para serlo tuvo por fuerza

que pasar por un proceso en el que al ser cocinado intervinieron la vista, el olfato, el instinto y el gusto que juntos le dieron el carácter de guiso.

2.2. MOLES DE COLORES.

En lo culinario tenemos plena conciencia de que nos comemos el color, los moles son de color negro, rojo, verde, coloraditos y amarillos; por supuesto que los pipianes entran en otro rubro, habiendo para cada uno un sin fin de variedades, pues si bien cada cabeza es un mundo, entonces cada persona podría ser un mole, porque para él hay tantas recetas como imaginaciones, así pues el mole que se comió ayer no era mejor ni peor, era otro mole, motivo por el cual abro la boca a cualquier chomo¹⁴ de mole, ya que: la nariz de la Gioconda debe ser respetada, pero hablando del mole nunca respetes nada.

MOLE VERDE.

*Se limpia bien un guajolote, se parte en piezas y se pone a cocer en suficiente agua y una cebolla, se limpia pepita y se fríe con dos cucharadas de manteca, cuando ya está bien dorada se pone a enfriar y posteriormente se muele, en una cuchara de manteca se fríen almendras y se muelen por separado, lo mismo ocurre con las nueces, los chiles se desvenan y se fríen en dos cucharadas de manteca, se asan tomates, se fríen y se muelen con cebolla y ajo, agregando a esto las pepitas, los chiles, las almendras, las nueces y con tiento el caldo en el que se coció el guajolote al igual que las piezas, dejando hervir ésta mezcla a fuego lento hasta que la salsa espese; así se obtiene el mole verde que ofrece doña Berta Zelayarán Ramírez en el libro “Las 500 mejores recetas de la cocina mexicana” y que además se encuentra en el libro “Cocina Mexicana” de C. Gandía de Fernández (Taibo, 2003, 230).

- MOLE VERDE DE OAXACA. Ingredientes: La carne: 750 gramos de pierna o de lomo de cerdo en trozos, 250 gramos de codillo de cerdo, 1 cebolla picada en dos, 2 dientes de ajo, sal al gusto. Para el mole: 50 g. de manteca de cerdo, 1 cebolla mediana finamente picada, 2 dientes de ajo finamente picados, 2 clavos de olor, 2 pimientas negras, 1 manojito

¹⁴ Trozo de tortilla doblada.

de perejil, 1 manojo de cilantro, 5 hojas de hierba santa, 2 chiles de agua o dos chiles jalapeños, 3 ramas de epazote, sal al gusto, 50 g. de masa fina para tortillas. Para acompañar: frijol blanco cocido. Preparación. La carne: Se pone a cocer la carne con la cebolla, el ajo, sal y agua a cubrir hasta que esté suavcita. El mole: En la mitad de la manteca se acitronan la cebolla y el ajo, y se muelen junto con las yerbas y un poco de caldo. Se prepara una tercera parte de este molido y el resto se sofríe muy bien en el resto de la manteca caliente. Ya que está todo muy bien sazonado se cuele y añade el caldo donde se coció la carne, se deja hervir unos minutos y se le agrega la masa; cuando espese se añade la carne y justo antes de servirlo se agrega el molido que se apartó y ya no se deja hervir para que no pierda su color. Se sirve acompañado con los frijoles blancos cocidos. Presentación: Se sirve en una cazuela de barro acompañado de los frijoles blancos puestos en otra cazuelita más pequeña y se complementa con totopos.

*MOLE VERDE DEL ESTADO DE MÉXICO. Receta para seis personas: medio kilo de tomate verde, 150 g. de pepitas, 4 chiles serranos, 2 ramas de epazote, 1 hoja de aguacate, un diente de ajo, una rebanada de cebolla, un poco de caldo y sal. Para prepararlo se asan los tomates y los chiles en el comal; se muelen con el epazote y se sofríe en un poco de aceite el ajo y la cebolla. La pepita ya tostada se muele y se sofríe en un poco de aceite; se deja sazonar unos minutos y se le agrega la salsa de tomate y un poco más de agua o caldo. Se deja cocer a fuego manso durante 20 minutos, hasta lograr una consistencia no muy espesa; se mueve constantemente para que no se pegue, impidiendo que la mezcla salte el hervor, porque la pepita puede cortarse.

Es preciso señalar que para la mayoría de las personas un mole verde es aquel que lleva chiles verdes y tomates y reciben su denominación según lo que lo acompañe, ya sea res, cerdo, costillas, barbacoa, chícharos, papas, etc., pues la más de las veces no cuentan con más ingredientes que estos y son precisamente los que dan el color que se deseé.

MOLE ROJO.

*De igual forma encontramos a los moles rojos y aquí se agrupan todos los anteriores y mas pero ahora se hará con chiles rojos secos o frescos combinados con jitomate, pues éste, el tomate y el chile son la base de toda salsa y guiso, cabe destacar que las señoras de

comunidades rurales opinan que la característica principal de los moles, es que los chiles y tomates o jitomates no se asan o ponen a hervir, pues de ser así pasarían a ser salsas.

*MOLE DE EPAZOTE. Esta receta de mi madre: se requiere ½ k. de jitomate, 50 g. de costeño, un trozo pequeño de cebolla, el caldo de pollo puesto a hervir previamente, 6 ramas de epazote, sal y un poquito de aceite. Teniendo esto se muele el jitomate y el costeño desvenado, se sazona en una cazuela ésta mezcla con el aceite, trozo de cebolla y ramas de epazote, ya que está bien sazonado lo cual se ve cuando ya no se prueba agrio, se deja caer el caldo y las piezas de pollo, se le agrega sal al gusto y se deja hervir por unos 20 minutos. Posteriormente se sirve y en cada plato se coloca una rama de epazote.

MOLE COLORADITO.

*Esta receta fue recogida de la Revista Arqueología Mexicana, en su número especial dedicado a la cocina prehispánica: sobre la mesa son necesarios 100 g. de chile ancho, 3 jitomates medianos, media cebolla mediana, 4 pimientas de tabasco, 4 dientes de ajo, 1 cuadrado de achiote. Se limpian los chiles y se remojan en un poco de agua, se sofríen los ajos, el orégano y las pimientas y se muelen juntos, se pica la cebolla y se acitronea hasta que esté bien transparente, se agrega a la mezcla. Se asan los jitomates y se cuecen ligeramente para retirarles la piel; se muelen y se queman. Se agregan a la mezcla dejándola sazonar cerca de una hora o hasta que se le quite el olor a crudo, en seguida se muele y cuele el chile; se agrega a la mezcla. Se deja sazonar.

• Una de las dos recetas que entrego Olga Tamayo¹⁵ a Artes de México, y que llamó guisados de colores, es la siguiente: **GUISADO COLORADITO:** 1 k. de carne maciza de puerco o pollo, 50 g. de chile ancho, 3 jitomates, 8 pimientas gruesas, una pizca de canela, ½ cucharadita de orégano, un clavo y medio, una cebolla grande, una cabeza de ajo, seis hojas de acuyo (hierba santa), hojas de aguacate tostadas, una cabeza de ajo machacado y sal hasta que se termine el agua y en su grasa se dore. El chile se asa, se remoja, y se muele con el resto de las especias, y se fríe mucho. Se le agrega agua hirviendo hasta que tome consistencia de mole, se fríe fuerte y se añade a la carne. Se espesa con masa (como atole). De la masa batida con manteca se hacen bolitas agujeradas con el dedo (chochoyotes),

¹⁵ Esposa del pintor Rufino Tamayo.

agregándolas al guiso cuando este hirviendo y se le ponen las hojas de acuyo y las hojas de aguacate tostadas. Se agregan calabazas y ejotes cocidos aparte (ibid: p. 224).

*MOLE COLORADITO DE OAXACA. Ingredientes: 1 pollo o ½ k. de pierna de puerco ½ k. de costilla de puerco, 1 cebolla asada, 150 g. de chile ancho, 6 chiles chilcostle, 1 cabeza de ajo asada, ½ k. de jitomates asados, 2 cucharadas de ajonjolí tostado, 2 tablillas de chocolate, pimienta, orégano, manteca y sal. Preparación: el pollo se corta y se pone a cocer, lo mismo se hace con la carne, de preferencia hervir en agua suficiente con ajo, cebolla y un poco de cilantro y hierbabuena. Los chiles se tuestan, desvenan y ponen a remojar; se muelen con el jitomate, el ajo, el ajonjolí tostado y las especias, más tarde se fríe en la manteca; ya que está bien frito se le agregan el caldo y las piezas de pollo o pavo en que se coció, así como el chocolate. Se deja hervir hasta que sazone y quede bastante espeso. Cuando se hace para vigilia, en lugar de pollo o pavo se le agregan 250 g. de papas, 250 g. de ejotes, 250 g. de chícharos cocidos, camarones y no se le pone azúcar.

MOLE AMARILLO.

*Se dice que esta comida es ceremonial, por lo que quien la prepare debe tener abstinencia sexual por lo menos cuatro días antes. Se necesita 1 ½ pollo, 20 hojas de acuyo, 30 g. de chile seco, 50 g. de masa de nixtamal, achiote y sal. En esta comida especial para los rituales, se utiliza pollo de rancho, se limpia y cuece con sal; una vez cocido se agrega el achiote, para darle color, y dos hojas de acuyo. Al pollo cocido se le agrega el chile seco, tostado y molido, y la masa de nixtamal previamente disuelta en agua fría y colada. Se obtiene así un mole espeso, que se servirá con la salsa de acuyo, la cual se hace poniendo en un recipiente un poco de caldo de pollo y hojas de acuyo amarradas para que no se separen; ya cocidas las hojas se muelen en el molcajete.

*MOLE AMARILLO DE CHILE COSTEÑO. Dispónganse sobre la mesa de la cocina los siguientes elementos: 1 gallina, 250 g. de ejotes, 2 chayotes, 10 chiles anchos, 2 chiles chilhuatles amarillos, 3 tomates o jitomates verdes, 6 jitomates, 3 dientes de ajo, 1 cebolla, 2 hojas de hierba santa, 1 limón, 350 g. de masa de maíz, 2 cucharadas de manteca. Manera de hacerse: la gallina se corta en piezas y se pone a cocer, en un poco de caldo de la

misma se cuecen los ejotes ya limpios y cortados en pedazos. En una cucharada de manteca se fríen los chiles ligeramente asados, desvenados, remojados en agua caliente y molidos con el ajo y la cebolla; cuando está bien frito se agrega el tomate o jitomate y el miltomate molidos y se deja freír poco a poco; se le agregan las hojas de acuyo; cuando reseca se le agrega el caldo y las piezas de gallina, los ejotes y el chayote cocido y cortado en tiras. Por ultimo se le pone los chochoyotes dejándolos hervir hasta que estén cocidos (ibid: p. 226).

***GUISADO AMARILLITO.** Nos lo proporciona Olga Tamayo: 1 k. de carne maciza de puerco y 1 ½ de espinazo, 15 chiles guajillos, ¾ de k. de tomate verde, 3 jitomates verdes, una cabeza de ajo, 1 ½ k. de calabacitas, 1/4 de k. de ejotes, ½ cucharadita de cominos, masa y hojas de acuyo. Para hacerlo se pone a cocer la carne hasta freír con el ajo machacado, aparte se cuecen las calabacitas y los ejotes; los chiles se asan, desvenan, se ponen a remojar y se muelen con el tomate, el jitomate, los cominos y 4 ajos; se le pone un ponon de caldo, se fríe fuerte y se añade a la carne, poniéndole otro poco de caldo; se espesa

con masa. De la masa batida se hacen los chochoyotes, echándolos al guiso cuando este hirviendo; luego se ponen las 6 hojas de acuyo y unas hojas de aguacate tostado. Para terminar se añaden las calabazas y los ejotes.

* **MOLE AMARILLO DE CUALQUIER CARNE.** Esta receta se abre a todos los experimentos y se puede hacer con la carne que se quiera. Se toma chile amarillo, una cabeza de ajo y tomate cocido; se muele todo bien y se pone la carne que se deseé. Se añaden ejotes, calabacitas y epazote, se sazona y listo.

PIPIAN.

Es una receta que tiene como base principal para su elaboración pepitas de calabaza, que es precisamente de donde toma su nombre, incluso algunos gastrónomos prefieren llamarle pepian. Si bien cuando se leen los recetarios del siglo XVII y XVIII se encuentra que los pipianes se hacían a partir de diferentes tipos de semillas, no necesariamente de calabaza o pepita de melón que también es muy frecuente, como podían ser piñones, nueces, avellanas y ajonjolí; se acompaña con carne de guajolote, pollo, res, cerdo o simplemente con trozos de huevo; en caso de agregarle cacahuete en vez de pepitas se

llamará encacahuatado, y si se le añaden almendras estaremos hablando de un almendrado; Siendo todos sus derivaciones. Existe una gran variedad de pipianes, a continuación se anotan algunos:

*Hago referencia a una receta del siglo XIX. Secas las semillas de calabaza, se restriegan con ayate o cotense hasta que se le caiga el tamo, se remojan en agua de sal un rato: después de secarlas al sol se muelen (como el chocolate con lumbre) debajo del metate, hasta dejarlas enteramente rendidas; se fríen con suficiente manteca hasta que se hagan como bolitas; luego se agregan cominos, ajos, chiles verdes chiquitos, y tomates todo crudo y molido; así que se hayan frito y puesto la sal se le echará el guajolote, ya cocido y su caldo dejándose hervir hasta que quede algo espeso. El chile será a elección, pues solo será para darle un poco de picante suave (Cocina Poblanas 1968, p. 23).

*Se desvenan chiles colorados y se tuestan bien en la manteca, se tuesta a sí mismo un pedazo de pan y se muelen bien ambas cosas juntamente, se muele aparte un puñado de almendra tostadas y otro de pepitas: se deshace, este en un poco de caldo y se cuele todo, después se fríe el chile molido con el pan, y estando bien frito, se le echa el caldo colado de almendras y pepitas, se deja hervir y cuando haya espesado, se sazona con la sal necesaria y se aparta del fuego, bañándose con éste pipían las aves azadas (Taibo, 2003, P. 254).

*El pipían se prepara tostado ajonjolí que se muele, un chile ancho que se remoja en agua y se muele aparte con un poco de tomillo, unos panes tostados, ajos, especias y las semillas del chile, más una pepitas de calabaza previamente tostadas, junto todo esto se desase en caldo y se sazona en manteca agregándole sal; cuando se haya mezclado todo con el caldo y éste espeso agregar la carne previamente cocida en pedazos, moviendo el conjunto hasta estar en su punto (García, 1996, p.).

*Comúnmente en poblaciones de escasos recursos económicos gustan de guisarlo así: por separado asan en el comal la pepita o el ajonjolí, enseguida se hace lo mismo con el chile, tomate o jitomate, dependiendo de qué color se desea; después se muelen igual por separado, junto con canela y clavo; se sazonan en aceite o manteca moviendo constantemente para que se mezclen bien el chile y la pepita o de lo que fuere, cuando ya

esta hirviendo se le agrega la carne previamente cocida ya sea de pollo, res, cerdo, o bien trozos de huevo antes frito. Como pudimos darnos cuenta al igual que los moles nos ofrece gran cantidad de variedades y derivaciones, lo mismo sucede con los pipianes, pues la cocina se fortalece a diario ideando nuevas recetas, agregando o sustituyendo otros ingredientes y es de donde surge la extensa gastronomía nacional.

CLEMOLES.

*Presento dos recetas del siglo XIX. Chile ancho y pasilla se desvenan, se tuestan y se ponen a remojar; deberán molerse unas pocas semillas unos y otras después de tostadas y, enseguida, los chiles y ajos, pocos clavos y ajonjolí tostado; en éste adobo con sal, se pondrá el guajolote en cuartos a pedazos, en una olla al día siguiente se le echará agua y la manteca necesaria y se pondrá al fuego, cuando esté cocido se le agregarán tortillas tostadas en la lumbre y bien remolidas para que con esto espese así que esté y se vaya a servir, se le echara por encima, ajonjolí tostado. (Cocina Poblana, 1968, p.p. 1546).

*Chile ancho desvenado, tostado y remojado, tortilla y ajo frito en manteca, ajonjolí y culantro tostado, pimienta, clavo, jengibre, cominos y tomates, todo se molerá y freirá en suficiente manteca con sal, cuando esté se le echará la gallina ya cocida, papada de cerdo y caldo, hervirá y se concluirá. Otro se hace lo mismo con cacahuates en lugar de tomates.

TESMOLE.

*Necesitamos 1k. de pollo, 250 g. de masa, 6 hojas de acuyo, ½ cucharada de achiote, 3 chipotles secos y sal. Se pone a cocer el pollo con agua y sal, a medio cocer se le agregan las hojas de acuyo, el achiote diluido para darle color, y el chile seco, previamente asado, molido y caldo. Cuando rompe el hervor se agrega la masa disuelta en agua batida y colada, moviéndola para que no se formen grumos. Una vez que esté espeso y cocido se retira del fuego, sacando las hojas de acuyo para molerlas en el molcajete y preparar una salsa.

*Antonio Garrido Aranda, dedicado a estudiar los sabores más misteriosos que se suelen entrar en las comidas habituales que hacen felices a los mexicanos, en su libro “Aromas, Sabor y Pensamiento de cuatro platos occidentales producidos en América: Romero, Perejil, Cilantro y Albahaca”, nos proporciona un tesmole: para una cazuela de a

medio, un puño de cilantro tostado, 2 dientes de ajo asados, 5 clavos, 6 granitos de pimienta, una pizca de canela, chiles anchos o pasilla como quisiere; todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír, luego se hecha la carne de puerco, chorizo y gallina.

MOLE DE OLLA.

*Ingredientes: ½ kilo de chamberete de res en trozos, ½ k. de empuje de res en trozos, ½ K. gujas cargadas, 2 huesos de tuétano, 2 litros de agua, 1 cebolla mediana, 1 ramita de epazote, 4 xoconostles pelados, sin el centro, partidos en trozos; 2 dientes de ajo, 2 cubitos de consomé de res, 3 elotes tiernos partidos, 3 zanahorias partidas en trozos, 5 calabacitas rebanadas en rodajas gruesas, ½ k. de ejotes limpios, 3 chiles anchos y tres pasilla asados, despepitados y remojados en agua muy caliente, 1 trozo de cebolla para la salsa de chile. preparación: el chamberete, el empuje, Las agujas y los huesos de tuétano se cuecen en el agua con la cebolla, el epazote, los xoconostles, los ajos y el consomé de res; hay que espumar hasta que las carnes estén bien cocidas. Mientras, los elotes, las zanahorias, las calabacitas y los ejotes se cuecen aparte en un poco de agua con sal. Los chiles se muelen en la licuadora con el agua en que se remojaron y un pedacito de cebolla, se cuele y se vacía en la olla de las carnes y se deja hervir 10 minutos; se incorporan las verduras y se deja hervir durante 5 minutos más. Presentación: Se sirve el mole muy caliente en platos soperos, y se acompaña con la cebolla y el limón picados.

LOS SIETE MOLES DE OAXACA.

Uno de los mayores atractivos de la ciudad oaxaqueña, aparte de su pasado histórico y demás cuestiones turísticas, es sin lugar a dudas su extensa y exquisita gastronomía, donde se encuentran los chapulines acompañados con guacamole y quesillo blanco, y por supuesto lo que corona su sabrosa culinaria: los siete moles de Oaxaca, que son el amarillo, coloradito, colorado, manchamanteles, verde, chichilo y negro; algunos de los cuales cuentan con variedades y subvariedades. Cabe destacar que estos siete moles corresponden únicamente al Valle Central, cuyas comunidades principales son Teotilán del Valle Zaachila, Zimatián, Centro, Tlacolula, Ocotlan, Ejutla y la parte plana de Etlá y

Miahuatlán; quedan fuera las otras regiones que son: la Mixteca, Cañada, Costa, Golfo, Istmo, Sierra sur y norte. Aparte cada quien tiene sus propios moles, por ejemplo en Teotitlán del Valle hacen el mole de cadera, que es el mole por excelencia de las bodas; el mole de panza, que se cocina en los días de mercado en la región de los valles centrales; el chilmole, que lo hay en varias regiones; el tesmole, que es de la zona de la cañada; el mole bueno, que es de la comunidad de Huajuapán de León; el mole de chivo característico de la mixteca, al igual que el mole mixteco; el molito de frijol colorado que es del municipio de Tlaxiaco, y otros tantos que han sido degustados pero no registrados. A diferencia de otros estados, Oaxaca cuenta con una gran diversidad de chiles, de donde salen sus distintos moles; el chilhuatle cuenta con tres tipos: rojo, negro y amarillo; el chile verde o de agua es con el que se hace el mole verde; el chile ancho sirve para el mole colorado y coloradito, y el chile guajillo que es considerado un chile comodín, pues debido a que los chilhuatles son demasiado caros, el guajillo lo sustituye aplicándole distintas técnicas de tostado y cocción, al grado de obtener el color que se deseé, ya que el chile original para hacer el mole coloradito es el chilhuatle rojo, para el negro es el negro y para el amarillo corresponde el chilhuatle amarillo. Dentro de los siete moles se encuentran algunas similitudes, por lo general se coronan o rematan con rajas de chile de agua o verde, varios utilizan chochoyones o que no son otra cosa que bolitas de masa batida en manteca y sal.

* MOLE AMARILLO. Es un mole 100% indígena, donde no interviene otra cosa más que el chilhuatle amarillo, o en su defecto el guajillo, la masa que lo espesa, polio, hoja santa que también es conocida como santa maría, tlanema, tlanepa, tlanepanquecitemogo o apullo; la cual tiene que cortarse omitiendo las costillas o pequeñas arterias, pues así se evitara ese sabor fuerte en el mole. El metate en que se molió el chile se limpia con masa hasta que quede limpio y esta masa se derrite en un recipiente junto con la pasta de chile, para luego vaciar ésta mezcla al caldo de pollo, moviéndose enérgicamente hasta lograr consistencia; a continuación se agregan los chochoyones y si se desea pueden adicionarse verduras como ejotes o calabazas, pero estos ya son elementos mestizos.

Este mole cuenta con subvariedades: el que está hecho con chile guajillo, masa, pollo y hoja santa, que es el mole indígena; el mole de la ciudad se hace con pollo, hoja santa, chilhuatle amarillo, chochoyones y verdura; y un tercero que se hace con carne de cerdo, la

hoja santa desaparece y será sustituida por el cilantro; si el elemento cárnico es res se hacen a un lado hoja santa y cilantro y se utiliza una hierba aromática local llamada pitona; si es época de vigilia y el mole es únicamente de verduras, la hierba que se pondrá serán los chipiles; si es de hongos se usará hierba santa, y si la carne fuese de venado lo que habrá que utilizarse será la hoja de aguacate. De ésta forma nos damos cuenta que en la cocina hay reglas, no se mezcla una cosa con otra, para cada tipo de carne hay un tipo de chile y para cada chile existe un tipo de hierba aromática.

*MOLE COLORADITO. Los ingredientes principales son pollo, chilhuatle rojo o el comodín, guajillo, chile ancho, jitomate, ajonjolí, clavo, pimienta, canela, orégano; verduras, generalmente papas; se endulza con un poco de azúcar. Se le llama coloradito porque no tan rojo como el mole colorado.

*MOLE COLORADO. Está hecho de guajolote o pollo criollo, chile ancho o chilhuatle rojo y especias. Es el más parecido al poblano.

*MANCHAMANTELES. Los hay en todas las regiones del país, el oaxaqueño sólo lleva dos frutas, claro que pueden añadirse otras, pero las básicas son la piña y el plátano, y por alguna extraña razón siempre es de lomo de puerco. Se utiliza chile ancho colorado,¹⁶ clavo, pimienta, canela, cebolla, ajo, la mencionada piña y plátano macho o de costilla, azúcar y sal.

*MOLE VERDE. Existen por lo menos tres variedades, su peculiaridad es que es Picoso; se utiliza el chile verde o de agua, es un mole que incluye granos de frijol blanco, el elemento cárnico por excelencia es el espinazo y carne maciza, siempre se combinan; es tradición servir un pedazo de espinazo y otro de carne maciza; se necesitan miltomates, chiles de agua serranos, clavo, pimienta, cilantro, hoja santa, masa de maíz, chochoyones, frijoles blancos y por supuesto cebolla cruda picada y bañada en jugo de limón.

*CHIHUILO. Es un mole ampliamente sofisticado, se elabora con chilhuatle negro o guajillo ennegrecido, chile ancho, negro o mulato, carne de res o cerdo, las semillas de los chiles deben estar ennegrecidas, tortillas quemadas, clavo, pimienta, chochoyones; el plato se adorna con ejotes, calabacitas y chayote; en el centro se colocan cebollitas curtidas y

¹⁶ También hay ancho negro que es el que conocemos como mulato.

rajas de chile de agua. Es un mole avasallador, cuenta a su vez con algo suave, duro, picante, dulce y ácido; es un abanico de sabores y texturas.

*MOLE NEGRO. Es el más completo de todos los siete, surge de entre aproximadamente 30 ingredientes; necesitamos chilhuatle negro, chile mulato y pasilla, ajonjolí, almendras, cacahuete, nuez moscada, papas, cebollas asadas, cabezas de ajo, plátano macho freído, miltomates o jitomates, y algo muy característico de la gastronomía oaxaqueña es el pan de yema, el cual será rebanado y freído; para sazonar es indispensable el clavo, pimienta, canela, orégano y algo que se debe tener muy presente es el jengibre; los chiles después de desvenados y asados se deben tender en el piso en un petate y dejarlo airar por lo menos dos días antes, esto es lo que las cocineras zapotecas llaman quitarle la humedad al chile, y es así como el viento pasa entre los chiles y se lleva las micro partículas quemadas evitando que tenga un sabor quemado. El ajonjolí se va a freír con la almendra, la nuez, el cacahuete, el plátano, el pan de yema, y se molerá de preferencia en metate, a la pasta se le agrega el caldo de pollo y cuando se esté sazonando se le añade el celebre y rico chocolate, la cantidad depende del gusto de la cocinera, incluso puede agregarle azúcar, al final se tuesta la hoja de aguacate y se le agrega al mole. Se recomienda hacerlo con tres o cuatro días de anticipación, dado que tiene que reposar, pero si tuviéramos que hacerlo el mismo día será necesario aplicarle el jengibre, pues éste ayudará a que esa pesadez que tiene preparado el mismo día desaparezca, y no cause daño estomacal a los comensales.

Estos fueron los siete moles de Oaxaca, el amarillo es el más versátil de todos, el coloradito es un intermedio entre el amarillo y el colorado, el colorado es muy similar al mole poblano, el manchamanteles es un mole de fruta, el mole verde es el único que se elabora con hierbas aromáticas frescas, el chichilo es el más sofisticado de todos y el negro el rey de todos los moles oaxaqueños.

RECETARIOS ANTIGUOS.¹⁷

¹⁷ Información tomada de la ponencia presentada por José N. Iturriaga, en el VI Congreso sobre Patrimonio y Turismo Cultural; realizado en Puebla en el mes de octubre de 2004.

A lo largo del tiempo los distintos moles y comidas han quedado registrados de manera voluntaria, accidental o involuntaria, de tal forma que hoy sabemos de ellos gracias a esos documentos, uno de los recetarios coloniales más antiguos el de Francisco Goroa, quien en 1649 dejó anotados muchos de los moles que hoy conforman el mosaico de Oaxaca; a finales siglo XVII, más o menos por el año 1680, sor Juana Inés de la Cruz, confesaba es uno de sus romances episcopales, “no he de moler chocolate, ni me ha de moler a mí quien viniere a visitarme”, esto es una referencia clara a un ingrediente básico del mole; ciertamente sabemos que la apasionada monja era más afectada a la poesía y al amor que a la cocina, embargo, escribió un pequeño recetario donde aparece un clemole de Oaxaca, dejando a consideración de la cocinera la cantidad de chiles anchos o pasilla, y la dosis respectiva de ajo, clavo y pimienta, esto porque en los recetarios del virreinato es raro que traigan las cantidades exactas, éste aspecto de precisión es evidente hasta el siglo XX; de hecho la característica de los recetarios antiguos es que no dan dosis, cantidades ni tiempos.

Ya en el siglo XVIII, en 1750 otra mujer nos hereda sus recetas, doña Dominga de Guzmán, incluye platillos evocadores como el bien me sabe, el noble, el señorito, el atortolado, el cocido, el muerto, el loco, el prieto, viudo, casado; entre todo ello aparece un mole de sesos de carnero de chile ancho; tampoco hay cantidades, se presentan también los huevos mollí, más es un postre que no trasluce el porqué de su nombre.

Otra fuente gastronómica del mismo siglo XVIII es el “Manuscrito Ávila Blanca”, designación alusiva al propietario, pues el documento es anónimo, en él recibimos unos coscorrónes de gallina, nos enteramos de cómo salar y cocer el jabalí, de cómo aderezar un venado, y hacer un platillo de las puntas del cuervo, aparecen unos pichones ahogados, nombre que se espera no aluda a la forma de sacrificarlos; aparece un mole de Oaxaca que lleva gallina y carne de puerco juntas; mezcla de aves y mamíferos que repetidamente se observa en los moles coloniales, en la actualidad los únicos que hacen esta combinación son los tamales huastecos, que se hacen con cabeza de cerdo y guajolote.

Enrique Asensio dio a conocer otros dos manuscritos anónimos del siglo XVIII, titulado al primero “Cuaderno de Guisados Caseros”, se encuentran platillos con adjetivos como peregrino, discreto, incógnito, entremetido, embustero y oloroso; igualmente se halla un clemole castellano y un pichomole castellano, el cual pretende justificar su nombre con

piñones y avellanas, aunque en realidad se basa en chile ancho, ajonjolí, hojas de aguacate, bizcocho tostado y dos carnes: gallina, puerco o res. El pichomole por su parte reitera el uso de nixtamal, se sazona con especias, pimienta, canela y clavo serán indispensables, lleva nuez moscada, bastantes cominos y sorprende el jengibre. El otro manuscrito es el llamado “Recetario Mexicano”, después del salmorbo y el empecinado nos topamos con dos moles, uno anunciado de vinagre, muy alejado de las tradiciones, la receta invita a probarlo con tornachiles¹⁸ y tomatillos, se adereza con especias, cilantro y vinagre, agregándosele alcaparra, aceitunas, pasas y almendras, las carnes son pollo, chorizo y jamón. El otro mole lleva además jengibre y azafrán. En 1780 tenemos el “Libro de Cocina”, de fray Jerónimo de San Pelayo; después de un jigote y una salsa de caldo se encuentra un clemole poblano, espesado con maíz tostado y molido, lleva epazote y hojas de aguacate, recomiendan se cueza a fuego manso y se anuncia como muy sabroso; un clemole para manitas de carnero, o menudo con pan molido y epazote; unos huevos duros en clemole con cominos; un pescado en clemole; así mismo un mole de costilla con camote, jengibre y cilantro.

Existe otro recetario novohispano que data de 1791, fue dado a conocer por Elisa Barragán; está imbuido de inspiración melancólica desde su inicio: si el estar triste y ocioso me hacen escribir con afán en éste libro, leerán de guisos un mar copioso ante un peligambre y un trapiche, una angaripola y un canuto, tienen su lugar el galán, el escalfado, el emborrado; aparece un pipián de ajonjolí con chile ancho sin pepita, por lo que se llama fmgido; se ostenta un clemole poblano, llevando una parte de chile ancho remojado y la otra tostado, además de otras especias; contiene cominos, jengibre y cilantro.

En resumen, los pucheros (cocidos) tuvieron una gran proliferación en el México virreinal, se cambiaron los ingredientes medievales por los autóctonos, la carne predominante será el camero, se usaran calabazas, elotes, choconostles, ejotes, etc., de tal manera que se da una transformación de la olla clásica con la lechuga o con los rábanos hispanos por esta nueva versión, y va a llamarse mole de olla. En general en este periodo colonial surgen los moles de gallina, de res, de puerco, de chivo, o los de carne frita como las camitas de Tepeaca, los de chito, los de oveja, que el que quiere lo como o si no lo deja;

¹⁸ Chile castillo que tiene la propiedad de cambiar su color cuando se cocina en vinagre.

y con el recalentado se hacen envueltos, romeritos, enchiladas y otros antojitos. Aparecen también los manchamanteles que son clásicos del siglo XVII, se rectificó el nombre de mollí a la patente indígena y se prepara en los palacios y casas, en los conventos e iglesias. No se conocían los nombres de los chiles, al poblano se le llama verde ancho, los chiles colorados se confunden entre maduros y secos, algunos no se especifican, otros moles llevan chiles verdes o tornachile; por lo regular todos llevan clavo, canela y ajonjolí, hasta que con el tiempo se van involucrando otros elementos para hacer más exquisitos los diversos tipos de moles. Otro manuscrito anónimo es el de 1817, publicado como “Libro de Cocina de la Gesta de Independencia”, se encuentran ahí unos ñoclos, unas popochas y unas chambergas; siguiendo la costumbre de viejos nombres coloniales se atraviesan el fritangol, el genovez, el francesino, el comisario, el colegial y el colorado, se anota un pollo gachupín, un platillo de pobre, unas migas episcopales, una papa del obispo y un estofado de religión; viene después un guisado de Venus, el bocado de doncella, las puchas y los revolcados. En éste recetario independentista se conocen cinco moles y dos pipianes, hay un mole de guajolote singular pues tiene como base chiles colorados remojados en vinagres, chiles verdes y tornachiles, lleva azúcar además de sal, se compone con aceitunas y aros de cebolla cocida, también se le agrega jamón al guajolote.

Sugestivo es el mole de monja, su variedad de componentes se aproxima a los habituales de hoy en día, aunque vino y vinagre tiene cabida, rica debe ser la forma de espesarlo con la menudencia de la gallina molida; un mole de Oaxaca es de aves y carnero y entre muchos otros ingredientes lleva jamón, perejil y azúcar; otro es el mole de colegio, también de aves y carnes, especias como canela, pimienta, clavo, poniéndosele vino y vinagre, aceitunas y alcaparras. Tan relevantes como las recetas mismas son los consejos que se dan: “el buen sazón consiste en tener buen paladar, no en pegarse a las recetas, que lo que haga este compuesto, con aceite y gracia, agrega que con buen gusto serás apreciada en el ejercicio de la cocina”; le da una gran importancia al orden, que se cuenten con varias vasijas para recoger las sobras y así los mendigos no las coman revueltas. Las primeras recetas impresas del mole aparecieron en el siglo XIX, poco después de la independencia, José Luis Juárez y Rosalba Loreto López han descubierto manuscritos de mediados del Siglo XVIII, pero antes de eso la pista se pierde.

En 1831 ya en el recién nacido México independiente se publica un clásico anónimo de la gastronomía nacional el “Cocinero Mexicano” en tres tomos, están presentes ahí panaderas y escarolas, borrachas y chicorias, salmorejo, frondita y mezclapiques, artaletes, papelitos y alfóncigos, engranujos y ratafías, capiroleta, caspiroleta y caspiroloca; hay un rescoldo de sabor colonial como los pollos cardenales, el pay de cielo, las sopas espirituales, postre del clérigo, una agua de chía, leche de obispo y albóndiga de fraile. La política se hace presente con la sopa de la aceleración y unas pollas republicabas, pero más complace la ensalada de la bella unión, una salsa de la buena mujer, otra crema virginal, el aceite de venus, el perfecto amor y las pollas de la bella mulata, asombra un pastel de pichones vivos y una barbacoa africana de trompa de elefante; pues aunque es el cocinero mexicano, también hace referencias de comida de otros países; cabe comentar que esta forma de cocimiento de carne enterrada en un hoyo bajo la tierra y calentado previamente con leña y piedras que absorben y mantienen el calor, es una forma de cocimiento inventada en diferentes partes del mundo, sin que sugiera para nada que hubiese contactos precolombinos que expliquen esas diferentes barbacoas.

En este recetario de 1831 aparecen veinte recetas de moles, aquí ya se registra la palabra mole como tal, deja de ser mollí, también empiezan a aparecer todos sus hermanos y parientes, como el tesmole, guaxmole y manchamanteles; están presentes el clemole de cecina, mole caraqueño de camero con cacahuates, clemole de palacio; así mismo un borrego con cocoa y almendras, pato en pipián, hasta un mole gallego con piñones, nueces y almendras; otro castellano y claro uno de Puebla, Oaxaca y verdes también; varios moles ya son muy parecidos a los de hoy. Las medidas que se encuentran es la libra, la onza y el arcaico real, hay una referida a la capacidad de $\frac{1}{2}$ cascarón de huevo y otra de la que se puede recoger con tres dedos, que hoy corresponde a la pizca.

Para 1851 se edita el “Cocinero y Cocinera Mexicano”, aparecen cuatro clemoles, sobresale uno de cecina y otro de lomo o espinazo de cerdo; revela también otro cuarteto de pipianes de almendra, pepita de melón y calabaza, espesado con pechuga molida, y el cocido de mole verde con chile serrano. En 1872 con un recetario del “Arte y oficio de la Cocina”, se vuelve a tocar el tema de los moles ampliamente. En 1876 tenemos la obra de Vicente Torres Rubio, en la cual se habla de moles, pipianes y manchamanteles, cabe hacer

notar que éstos últimos debieron ser preparaciones a los cuales se les empezaron a añadir frutas y verduras, lo cual se cree es una influencia árabe. En 1888 con un largo título se da a conocer el “Nuevo Cocinero Mexicano en forma de diccionario, que contiene todos los procedimientos empleados en la alta, mediana y pequeña cocina”, el editor advierte a las señoras curiosas dedicadas a sostener el buen tono de sus casa y el bienestar de su familia, que el material de esta obra es de lo más especializado, seguro, exquisito y económico. Hace su aparición aquí el flamenco de color de fuego, muy hermoso reconoce el autor, para ser despachado por los golosos, no sin recordar que los romanos apreciaban mucho su lengua, poniéndola en el rango de los platos más delicados; se hallan por supuesto chilmollis y clemoles, un guaxmolli con guajes y mole de pipían.

En un párrafo dedicado al guajolote dice: un guisado propio aprendido de los originarios del país es el mollí, pero se hace éste de tantas maneras que no sería exageración decir que en cada casa se dispone de diverso modo que en las otras, aunque en todas es la base el chile, mezclándose en mayor o menor cantidad, el ancho con el pasilla y poniéndose más o menos pepitas de ésta y de la otra clase para espesar el caldillo y las especias en diferentes proporciones, añadiéndose o no jitomate o tomate, quince días antes de matar al guajolote se recomienda cebarlo con olivo. Este cocinero expone una trentena de moles, destacando por supuesto el poblano, hay un mole prieto, un pipían colorado con guajolote o costillas de cerdo, otro de ajonjolí con acitrón y varios moles verdes; poco comunes son un chicharrón con longaniza, un clemole y un menudo de carnero, un pescado en pipían da almendra y un mollí de costilla de ternera.

Un anónimo formulario de la cocina mexicana que corresponde a la Puebla del siglo XIX, su capítulo de guajolotes está dedicado a 28 moles, y en otro hay seis pipianes, un mole de chipotle, otro de papa, uno más de tamal y otro igual de chito; así mismo un prieto con hierba santa y un mole mulato, hay poblano, tapatío y oaxaqueño, éste último con achiote; surge un primer mole con cuatro chiles: ancho, pasilla, mulato y chipotle, en otro se hace presente la panela o piloncillo y un poco de anís, en algunos más hay orégano, hierbabuena o epazote. En éste formulario se encuentran como unidades de medida un admul de pepitas de tierra caliente, y referido al jitomate llenar dos veces un comal de a tlaco; nótese que una medida monetaria, el tlaco, remite a una superficie que es el comal y

éste a un volumen que son los jitomates que le caben. A principios del siglo XX doña Ideliza Martínez, recopiló recetas de unas veinte o treinta décadas atrás, en éste modesto y revelador trabajo se encuentran seis moles, uno de ellos de chile guajillo con orégano entre otros ingredientes, un pipían verde de chilchote, un lomo de puerco en lomo chino, y un mole de guajolote de chiles ancho y negro. De Tepetitlán Puebla es otro recetario de 1900, que además de un buen mole de guajolote incluye, unos caramelos de esperma. En 1907 se publicó la “Cocinera Poblana” o el “Libro de las familias” en su séptima edición, por lo que de seguro es un trabajo de finales del siglo XIX, en éste están las recetas de 46 moles, hay amarillo, chichilo, chilposo, campechano, chiltepín, de babillas de ternera, toluqueño, etc. En un recetario tradicional de Celaya también de finales del siglo XIX, encontramos pollo en pipían con papada de cerdo, enriquecida la pepita de calabaza con almendras y ajonjolí, y para espesar se le ponen zanahorias y el hígado del pollo molidos, lleva chile ancho, mulato y piquín. En el “Manual del Cocinero” de 1909 no solamente ya se empieza a hablar de los moles del centro del país, sino de que también existen moles en otros estados.

De Puebla es también el “Manual de Cocina” de María Islas, de 1911, aparecen tres moles, uno de ellos con plátano; ya se perfila un prototipo de mole poblano de guajolote, lleva cuatro variedades de chile: ancho, pasilla, mulato y chipotle, semillas de ajonjolí, nueces, cacahuete, chocolate, especias orientales: clavo, pimienta y canela, pan de trigo, tortilla de maíz tostada, anís, pasas, cilantro, cebolla, ajo, tomate y jitomate, por supuesto preparado con manteca de cerdo, azúcar y sal; todo lo cual suma 25 ingredientes. En el “Diccionario de Cocina Gastronómica Mexicana”, de reciente publicación se analizan más de 42 moles en el centro del país.

Son tan importantes todos los moles que con la finalidad de promoverlos, en San Pedro Atocpan, perteneciente a la delegación de Milpa Alta del Distrito Federal, desde 1997, se realiza la Feria Nacional del Mole durante el mes de octubre, aquí al visitante se le ofrece el deleite de platillos elaborados con diferentes tipos de moles como: el poblano, verde, pipían y adobo; acompañados de carne de guajolote o polio, arroz, frijoles y tamales.

2.3. MOLE POBLANO DE GUAJOLOTE.

En sentido suntuario y colorista el mexicano tenía que dar con este lujoso plato bizantino digno de los lienzos del veronés omejor, de los frescos de Rivera; ese plato gigantesco por la intensidad, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: “mole de guajolote”, grandes palabras que surgieren fieros banquetes.

ALFONSO REYES

No hay historia sin escritura, sin embargo algunas veces conviene platicar con los objetos, con lo los tangibles perennes y con los perecederos fugaces, interrogar a las cosas es debatir acerca de su origen, de su evolución, de sus usos y de su relación social. El mole recibe en su seno dadivas minerales, animales y vegetales, su temperamento es amable y picante, su carácter enérgico, entusiasta y de salero alegre, los dioses lo invitan a sus banquetes y lo elevan a tlatoani de sus fiestas, sus primeros pasos son sencillos, firmes y ordenados; en el siglo XVI enfrenta valiente agravios externo, pero surge invencible cuando conquista a sus conquistadores; con estructura sólida y ornamentación armónica, tiene sabor, aroma y color; con plenitud se le reconoce como símbolo de identidad, sus ancestros lo llamaron molí, cuya idea representa el picor y lo picante de una raza brava, al producto de la molienda en piedras en basalto, al guiso derivado de ella, a la cazuela que lo contiene, a la ofrenda de los dioses, a la comida completa de un festín. Hablar de molí o mole es hablar de historia, tradiciones y recuerdos.

SU ANCESTRO.

Diariamente disfrutamos de la comida mexicana, pero ¿cuánto sabemos sobre su origen y forma de condimentación? La mayoría desconocemos lo rico, variado y extenso de la cocina tradicional, cada región y pueblo cuenta con un platillo que lo caracteriza, saber el origen de la cocina nos permite conocer las costumbres, hábitos, valores y todo aquello que conforma el perfil propio de un país, lleno de tradiciones y riqueza cultural.

La forma de preparación y conservación de los alimentos, y el significado religioso y social de la comida, así como los productos más consumidos son reflejo del tipo agricultura, de la época y de la visión del mundo que tenía el pueblo indígena, desde siempre el mexicano ha mostrado inclinación por los chiles y los guisos, teniendo como base a este en sus distintas variedades, por ello nuestro ancestros tenía una clara organización y determinada combinación para guisos específicos, siendo así su peculiar cocina, basada en las salsas, acompañada con su predilecto animal, el guajolote; cómo podemos constatar en la Historia general de las cosas de la Nueva España: También comían lo señores muchas maneras de cazuela, una manera de cazuela de gallina hecha a su modo con chile bernejo y con tomates y con pepitas de calabaza molida, que se llama ahora éste manjar pipían; otra manera de cazuela comían de gallina hecha con chile amarillo. Comían también muchas maneras de potajes: una manera era hecho de chiles; una manera hecha de chile amarillo, otra manera de chilmolli hecho de chiltépitl y tomates: otra manera de chilmolli hecho de chile amarillo y tomates (Sahagún, 1982, p. 462).

Cada alimento cárnico tenía su propio chile, así los indígenas preparaban el pavo con varias salsas diferentes que incluían chiles amarillos, verdes y rojos; los chiles amarillos y los jitomates se usaban para preparar el pescado blanco y las aves, mientras que los pescados de piel oscura iban mejor con chiles bermejos y pepitas de calabaza molidas; otro chile rojo, el chiltépitl, se usaba para la salsa de camarones, y los chiles verdes eran el condimento natural para las ranas.

Las pastas de chiles se dividen en dos partes: los chilmollis y los chiltomallos; el primero es la pasta de chile seco, de donde viene el mole poblano; los segundos son la pasta de la salsa de chiles frescos, es decir, los chiltomallos son las salsas que se preparan como alimento diario, por ejemplo, la salsa de huevo; y los chilmollis son para los días festivos porque requieren mucha elaboración. Por esta razón actualmente se cuestiona acerca de cuándo y quien dio origen al mole; si fue hasta la colonia o a los gustos prehispánicos ya se le puede llamar así, desde el momento en que son integrados guajolote y chile; Charles Wiecke escribió: “Al llegarle (a Moctezuma, el aroma del mole, salsa rica echa de chocolate, varias clases de chiles y otras especias, tomaban un pedazo de guajolote, una tortilla doblada, probándolo...” (Citado en Taibo, 1981, p. 26), también los dioses

degustaban de este esplendido platillo, pues se les hacían ofrendas, en especial los mercaderes pochtecas al llegar a casa después de un largo viaje ofrendaban al dios del fuego una cabeza de guajolote con molli y cuando lograban buenas transacciones tenían que dar una gran fiesta en señal de gratitud.

De chile o más bien de chiles se preparaba el platillo de lujo por excelencia, indispensable en ceremonias y banquetes, orgullo de los anfitriones y delicia de comensales: el chilmolli, el cual consistía en una salsa muy espesa que se aderezaba con cacao, maíz, tostado, un poco de miel de maguey, cacahuete y por lo menos dos o tres variedades de chile, acompañándose con tamales rellenos de frijol. No era indispensable que llevara carne de guajolote, pues ésta se servía aparte para ser comida en sazón, tan exquisito sabor tenía que los conquistadores lo aceptaron y enriquecieron los nuevos productos por ellos traídos convirtiendo así en el mole poblano y dizque descubierto, pero aderezado por las monjas poblanas.

A partir del siglo XVI convergen en el mole invitados de todo el mundo, puerco y su manteca, la gallina y el pollo originarios de China llegan con Cortés y usurpan poco a poco el lugar del guajolote, en 1521 aparece la primera estufa, el primer fogón de corte español y por supuesto el especiero se incrementa enormemente; una década después, en 1531 se funda la ciudad de Puebla, ubicada en un lugar maravilloso y estratégico en medio de dos mares, uno el de Veracruz y otro el de Acapulco, pues si se traza una línea recta de Puebla a Acapulco nos daremos cuenta que efectivamente convergen; de tal manera que la angelópolis va a ser el sitio de reunión del mundo de las especias, por primera vez se reúnen en un solo lugar de la tierra los ingredientes de los cinco continentes, y gracias a esto se crean los platillos más especiales, ubicándola como la cuna de la gastronomía virreina, la precursora de platillos, la creadora de pequeñas extravagancias exquisitas.

Taibo afirma que si los aztecas lo conocían lo olvidaron y solo hasta mucho después se produjo lo que podríamos llamar su invención formal, por supuesto enriquecido ya con productos del mestizaje, aunque nadie olvida aquello con lo cual se identifica y es herencia trascendente tatuándole para siempre un legado de su pasado. Lo que sucedió fue que para poder quedar registrado en la historia como un guiso relevante tuvo que ser aceptado por personalidad importante de la colonia, pues la baja estima que los españoles dieron al

indígena y a todo lo que representaba no les permitía aceptar entre otras cosas a su cocina, “para que el mole poblano adquiere estatus social en México colonial debió haber sido visto como un platillo criollo más que mestizo. Su uso generoso de las especias asiáticas servía como signo de riqueza conspicua, y una misma receta se incluían combinaciones de ingredientes como canela, clavo, pimienta y azúcar” (Pilcher, 2001, p. 77)

Su historiografía no que ahí, Judith Friedlander, ha tratado de buscar su origen mediante sus ingredientes, advierte que mayoría proceden el viejo mundo, correspondiendo al nuevo chile, chocolate, el guajolote y por supuesto el nombre, derivado del náhuatl molli, esta autora sugiere que fue inventado por los misioneros españoles, quienes lo servían a los indias al término de las celebraciones religiosas en pro de su conversión a las creencias europeas. Otro estudio antropológico anterior es el de Margaret Park Redfield, quien plantea que la preparación del mole es precortesiana, pues las mujeres indígenas experimentaban con la combinación de chiles diversos hasta crear sabores sutiles, añadiéndosele el hecho de que el metate netamente oriundo fue hasta el siglo XX el principal utensilio para su elaboración,

En los recetarios manuscritos del siglo XVIII y XIX queda ya manifiesta la postura del mole tal como lo conocemos actualmente y Puebla como su cuna; en el caso de los estados del norte que cuentan como moles, como podría ser Coahuila y Chihuahua, fueron llevados a través de un intercambio comercial cultural y son de origen tlaxcalteca, poblano o de cualquiera de los estados del centro del país, lo que es un hecho es que el antecedente inmediato del mole poblano de guajolote es molli prehispánico, y como consecuencia de la conquista y proceso virreinal ocurrido a México, tubo por fuerza que modificarse y transformarse apareciendo en calidad de milagro conventual en pleno siglo XVIII, justamente cuando las capillas barrocas estaban surgiendo en Puebla e incorporando numerosos ingredientes que lo hicieron único y exquisito. Es importante decir que para darle a la cocina mexicana el lugar que le corresponde como una de las mejores del mundo es indispensable conocer sus orígenes prehispánicos y la fuerza de la continuidad cultural expresada en distintas etnias y regiones del país.

EL PLATILLO QUE CONSEA AL MUNDO.

El mole poblano de guajolote no solo ha generado suspiros y loas de satisfacción, sino también páginas magistrales de autores señeros como Antonio del Valle Arizpe, Alfonso Reyes o Salvador Novo. Su textura es dúctil, cremosa, aterciopelada, tiene un sabor suavemente dulce que aparece al fondo del paladar después de haberse impuesto sobre otros muchos aromas, la arropa con sus condimentos y detiene el goce de su bocado en la suave textura de la efímera cucharilla de tortilla, en él se mezclan el incitante sabor de los chiles, fuerte el del mulato, acaríciame el pastilla, con su regusto de dulzor el ancho; el pan, la tortilla, las almendras y los cacahuates, enlazados con la sabiduría ancestral de la canela, la pimienta, los clavos de olor y la fantasía realizada del chocolate, todos ellos diluidos en la gracia de un cerdo ejemplar, formándose de esta mezcla “esa audacia ciclópea que es el mole de guajolote, resumen de una civilización musculosa como la de Egipto y Babilonia, surge de una manipulación delicada, municiona, chiquita”(citado en Taibo, 1981, p. 43).

Por primera vez se prepara un platillo que podríamos decir representa a nuestro planeta, un platillo que tiene ingredientes de todo el mundo, en una cazuela esta contenido el universo, en otras palabras: en una gota de mole se condensa el mundo. Parte del encuentro de dos fogones, que al final se hacen uno gracias al mestizaje y encuentra su joya en la etapa de lo barroco; del mole podríamos hablar muchas cosas y cada una será distinta, lo cierto es que es un verdadero agasajo cuando nos invitan a la mesa a degustar este platillo tradicional, si se pregunta a cualquier poblano que se aprecie de serlo, ¿Dónde se come el mejor mole poblano?, la contestación sin lugar a equivocación alguna será: en mi casa, por lo que se desvira que es difícil encontrar un mole igual a otro, pero aseguro que todos serán muy ricos, pues como sucede en cualquier platillo, la receta original ha sufrido varias modificaciones a lo largo del tiempo, por lo que es difícil deducir cual fue la primera que se preparó. Todos los moles poblanos habidos y por haber lo serán aunque por regiones presenten ligeras variantes pues de acuerdo a las entrevistas realizadas y las recetas consultadas surge de la mezcla de aproximadamente 20 ingredientes, pero debido a gustos, región y situación económica puede oscilar entre 18, 20, 22, 24 o 26 elementos que a continuación se enlistan, ya que de hecho en cada hogar se cocina de distinta manera:

- | | |
|--|---|
| 1. Chile Mulato. | 15. Anís |
| 2. Chile Pasilla. | 16. Ajo |
| 3. Chile Ancho. | 17. Pimienta negra |
| 4. Chile Miahuateco | 18. Semilla de cilantro (puede o no Utilizarse) |
| 5. Chile Chipotle (puede o no utilizarse). | 20. Cebolla (Puede o no utilizarse) |
| 6. pasas | 21. Pepita (Puede o no utilizarse) |
| 7. Ajonjolí | 22. Tortilla o cáscara de plátano quemada |
| 8. Galleta | 23. Azúcar |
| 9. Plátano (largo o macho). | 24. Sal |
| 10. Cacahuate. | 25. Guajolote y su caldo |
| 11. Almendra (puede o no utilizarse). | 26. Manteca o aceite vegetal. |
| 12. Chocolate. | |
| 13. Canela. | |
| 14. Clavo | |

Se puede observar que la mayoría de los 26 componentes son especias traída por los españoles, corresponden únicamente al nuevo mundo los chiles, el cacahuate, el chocolate, la pepita, la tortilla, el jitomate y por supuesto el rey de la granja mexicana, el guajolote, lo cual reafirma la postura de Judith Friedlander, de la que anteriormente se habló.

Con base en un estudio comparativo de las recetas trabajadas, las variantes centradas en cuanto a ingredientes son:

La más marcada es en la utilización de diversos tipos de chiles:

- La mayoría de las personas utiliza el mulato y el pasilla.
- Un mínimo número omite alguno de los dos anteriores y lo sustituye por el ancho.
- El miahuateco y el chipotle son los menos utilizados, el primero por ser de un costo demasiado elevado y el segundo por no ser el adecuado.

Otra gran diferencia son las especias que lo conforman:

- Un reducido número incluye semillas de cilantro, de 10 señoras solo 2 la utilizan.
- Pepita de calabaza la agregan 3 de 10 personas.
- En cuanto al plátano 7 prefieren el ancho y 3 el largo.
- La almendra es poco usada, ya que es demasiado cara.

- Pimienta sólo 3 personas la utilizan.
- Jitomate se encuentra en una receta.
- La mayoría utiliza galleta de animalitos y 2 señoras bolillo.
- Ocho usan manteca de cerdo y 2 aceite vegetal.
- La mitad utiliza tortilla quemada y la otra restante prefiere cáscara de plátano.

En los ingredientes sobrantes la mayoría coincide.

Los cambios que se producen en la cocina no suelen afectar por igual a todos los componentes, el principio del sabor debe ser el más resistente ya que es un rasgo básico que identifica a una cultura, la comida y la forma de prepararla están más sujetas al cambio, pues con frecuencia se introducen nuevos alimentos en una cocina, pero se los condimenta de la manera tradicional. Como pudimos darnos cuenta la culinaria poblana es vasta y sustanciosa, sus platillos son muy elaborados y sobre todo ricos en hierbas aromáticas, sin duda el ejemplo más claro es el tradicional mole poblano, delicia gastronómica multifacética que se puede comer ya sea en envueltos, pambazos, arroz, tamales, con pollo, guajolote o carne de puerco, y cuya historia concreta la combinación hispano-indígena que origino una nueva sociedad.

EL MOLE EN LAS MESAS DE HOY Y DE MAÑANA.

Hablar de mole poblano es hablar de la riqueza gastronómica no solo de un estado, sino de una nación, es hablar de un producto artesanal con gran posicionamiento en la mente de los consumidores, y es precisamente e estos donde está su futuro, específicamente en los niños, para lograrlo es esencial que a los niños tanto de poblaciones rurales como urbanas se les enseñe a degustar no solo el molo sino la comida mexicana en general, es decir, que en algún evento festivo en lugar de pedir pizzas o ir a comer Mac Donalds, pidan a sus madres les hagan comida mexicana, incluido por supuesto el mole, esto es lo que propone la gastronoma Lula Beltrán, pues de acuerdo a una encuesta que realizo a 50 mujeres entre los 30 y 50 años de edad, de clase media alta y alta, descubrió que el mole que hemos dicho hasta el cansancio es el platillo nacional, no lo es tanto, ya que con base al resultado de su encuesta, para varias de esas mujeres no está presente en sus recuerdos infantiles, en el 80% es su platillo favorito, el 99% nunca lo ha probado en forma tradicional, el 93% lo asocian a las fiestas populares y el 96% nunca lo ha servido en una fiesta o comida privada, esto

quiere decir que entre la mujer urbana del Distrito Federal, entre los 30 y 50 años de edad, el mole entro en sus vidas en la edad adulta, y no recuerdan haberlo comido de niñas, exceptuando aquellas en donde la familia tiene raíces provinciales, o cuando en el servicio doméstico tenían cocineras de provincia, específicamente de Oaxaca o Puebla. En este sector ni siquiera se prepara en ocasiones festivas, estando entre las razones más obvias la falta de motivación, falta de conocimientos culinarios y falta de tiempo para su preparación, por lo que recurren a los moles enlatados o en el mejor de los caso compran la pasta en mercado, pero el verdadero mole que empieza con la selección de ingrediente en el mercado, el tostado en el comal, el molido en metate, es algo totalmente extinto

Por ello es importante que en los infantes se les arraigue la costumbre de degustar comida nacional, para que en su edad adulta puedan prepararlos y sucesivamente sigan transmitiendo recuerdos y recetas a futuras generaciones; principalmente corresponde a las mujeres el papel de deducir principalmente, pues la comida y el mole son cosas femeninas, no llegan a la mesa por sí mismos, hay unas manos detrás, el chef de gorro alto lo hace, lo sirve, lo vende, lo imita, pero el mole es cosa femenina, por ello es tarea de las mujeres transmitir costumbres y educar en gustos; esto de ninguna manera significa hacer a un lado al hombre de tan complicada responsabilidad, pero se está tomando desde el punto de vista de que las mujeres son las que pasan mayoría tiempo con los niños, ya sea en su condición de madre o ser quien los cuida, de esta forma con la transmisión de recuerdo culinarios se estará contribuyendo a que el mole poblano continúe en las mesas de hoy y de mañana.

Otra vía alternativa y benéfica para que el futuro del mole no se vea amenazado es su comercialización en el extranjero, pero con empresas y empresarios poblanos, pues así el provecho será para las personas residentes en el lugar de origen de tan gustado platillo, ya que si se toma en cuenta que cuando menos el 80% de mexicanos que viven en el vecino país de Estados Unidos, consumen los productos alimenticios que México apporto al mundo y sin los cuales sería difícil entender la gastronomía mundial; se obtiene por resultado que está ahí un mercado enorme donde podría consumirse mole, puesto que en aquellas personas el vínculo de identidad se mantiene a través del folclore, fiestas, música y en forma muy importante a través de la cocina de su país de origen. El mexicano y en general el hispano desea consumir productos de lo que se ha denominado mercadillo de la nostalgia,

es decir, productos de origen mexicano, y nació precisamente de la necesidad de satisfacer los requerimientos de un pueblo con profundas raíces culturales, vinculados a patrones de conducta basados en una alimentación cuya base es el maíz, por lo que no es extraño que en este país del norte, tres mixtecos sean los reyes de la tortilla, dos de Piaxtla y uno de Chinantla, surtiendo 10 millones de tortillas diarias aproximadamente en los estados de Los Ángeles, Nueva York, Nueva Jersey, Connecticut, Pensilvania, Massachusetts y parte del sur de Canadá: 10 millones de tortillas que consumen diariamente no solo mexicanos, sino también otros latinoamericanos.

Los mexicanos que viven en Estados Unidos gastan un mayor porcentaje de sus ingresos en comidas de supermercado, que otros grupos sociales, las ventas de los alimentos diseñados para este segmento de mercado como tortillas, chiles, salsas, moles, frijoles y comidas preparadas con la diversidad de chiles, han crecido a tasas más altas que la del resto de los demás alimentos, y es una contrariedad que siendo Puebla el exportador número uno de chiles jalapeños procesados, no se cultive ninguno y tengan que traer de otras regiones del país. En el caso de otros productos que también son hecho aquí llámense nopales, frijoles, jugos, etc.; son elaborados por migrantes exitosos que vienen e invierten en sus lugares de origen, exportando y distribuyendo sus productos por sus propios canales de comercialización, y el mole se encuentra en una situación similar o peor, pues sus productores están totalmente diseminados, son pequeños productores de empresas familiares que les es difícil venderlo masivamente, lo cual en términos reales representa una pérdida económica importante.

Lo anterior no ha sido obstáculo para que el mole poblano se diera a conocer al extranjero y sea uno los platillos más disfrutados; tan solo en Estados Unidos aparece en las cartas de las pequeñas fondas y en las de los restaurantes más sofisticados, lo malo es que los dueños no son mexicanos. Otro aspecto en el que nos damos cuenta que empresas foráneas hacen del mole un producto rentable es cuando nos dirigimos al área de comida congelada de los grandes supermercados (Wall-mark, sams), ahí hallaremos riquísimas enchiladas de mole congeladas hechas en California; increíble, lo ideal sería que aprovechando la globalización, en los congeladores de todo el mundo se encuentren enchiladas de mole hechas en Puebla y por empresarios poblanos. Debido a esto se pretende proteger

jurídicamente al mole poblano de guajolote por medio de la Denominación de Origen, entendiéndose por denominación el nombre de una región geográfica del país, que sirva para designar un producto originario de la misma y cuya calidad o característica se deba exclusivamente al medio geográfico, comprendido en éste los factores naturales, tierra, clima y humanos. Creo que el mole poblano cumple perfectamente, tales características y más aún el mole de cadera de Tehuacán.

México cuenta con once denominaciones de origen: 1) Tequila, que no es de una zona, varios estados comparten la denominación: Jalisco, Nayarit, Tamaulipas, Michoacán y Guanajuato; 2) Olinala – artesanías de laca y madera- (Guerrero); 3) Mezcal (Guerrero, Oaxaca, Durango, Zacatecas y San Luis Potosí); 4) Talavera (Puebla y Tlaxcala); 5) Bacanora –licor de agave- (Sonora); 6) Café de Veracruz (Veracruz); 7) Ámbar de Chiapas; 8) Charanda (Michoacán); 9) Sotol (Chihuahua, Coahuila y Durango); 10) Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas (Chiapas) y 11) Café de Chiapas (Chiapas). Sería excelente que el mole formara parte de este reducido y privilegiado grupo, pues mientras países como España o Francia tienen aproximadamente 400 denominaciones de origen, entre las que se incluyen frutas, vegetales, quesos, jamones, vinos, etc.; nuestro país solo tiene once; siendo los cánones para obtener tal denominación los mismos en todos los países, sólo que en algunos se apoya más a los productores que en otros.

México es el principal proveedor de muchas verduras en los Estados Unidos, en donde el ajo, el cilantro, la zanahoria y la pimienta poblana ya tienen bien ganado un lugar, junto al jitomate de Sinaloa y el Aguacate de Michoacán; los norteamericanos cada vez gustan más de las delicias de nuestra mesa, el mole poblano es hoy por hoy un producto altamente rentable, que genera importantes ingresos para quien lo produce, tanto en México como en otros países, así como las monjas lo elaboraban para venderlo en las casas de la gente adinerada desde principios del siglo XVIII. En esta obra de arte al paladar se reúnen cuestiones objetivas, subjetivas y hasta aspectos intangibles que unidos a los ingredientes previamente seleccionados con las cantidades requeridas y al maravilloso elemento fuego se crea un manjar agradable al gusto, el olfato y el paladar que harán que el mole poblano de guajolote continúe en las mesas de hoy y mañana.

2.4. INGREDIENTES, SU PROCEDENCIA Y UTILIZACIÓN.

Para la elaboración del mole se ponen en marcha la alquimia y la mezcolanza de los más variados y dispares ingredientes, quizá después de su exquisito sabor, esta diversidad de elementos que entran en juego para su creación sea lo que hace a este majar tan espectacular. Cada una de las especias que participan en su preparación tiene un significado y una historia, muchos de ellos están contagiados de tradición y dicen mucho sobre la riqueza de la gastronomía de cada país, todos ellos contribuyen en la diversidad de expresiones y conocimientos, a hacer del mole poblano uno de los platillos nacionales.

LE HAS DE DAR SABOR AL CALDO.

Uno de los ingredientes sin el cual el mole existiría y que además proporciona una experiencia que puede transformar todo nuestro sistema olfativo es el ancestral ají; da entrada imprevista a un gran almacén de chiles diversos, aparte de la indudable belleza que ofrecen estos productos frescos o secos, matizados por los negros intensos y lustrosos, los ocres dorados, su olor es tan intenso, penetrante, orador que bien puede rechazar al intruso con la fuerza de un directo a la nariz. El chile no se queda quieto, flota en el aire, desarrolla en su entorno una zona de afluencia y se acerca a nosotros para quedársenos en la piel, así es este fruto tan conquistador de territorios ajenos y tan dado a denunciar su presencia con altanería y desparpajo, que expandió explosivamente su consumo y llegó hasta casi todos los rincones del planeta.

Pertenece al género *Capsicum* que incluye un promedio de 25 especies, tiene su centro de origen en las regiones tropicales y subtropicales de América, probablemente en el área Bolivia-Perú, donde se han encontrado semillas de formas ancestrales de más de 7.000 años, y desde donde se habría diseminado a toda América. Al menos cinco de sus especies son cultivadas en mayor o menor grado, en el ámbito mundial, casi la totalidad de la producción de ají y pimiento está dada por una sola especie, *capsicum annum*, esto tiende a confundir porque a partir de esta especie se generan dos productos distintos para el consumidor: ají (del arawak *axi*) o fruto picante, y pimiento (de *pimenta*, por equivocación de C. Colón) o frutos no picantes.

Es necesario destacar que existen otras especies del genero cuyo fruto o producto también es denominado ají, estas especies de interés más puntual son *Capsicum chinense*, cuyo cultivar “Habanero” produce el ají más picante que se conoce, *Capsicum frutescens*, cuyo cultivar “Tabasco” es muy usado para la elaboración de salsa picante, *Capsicum baccatum*, cuyo producto es conocido como ají andino y es ampliamente cultivado en las zonas altiplánicas, *Capsicum pubescens*, cuyo cultivar “Rocoto” (Manzano y Siete Caldos son sinónimos) es muy apreciado por su sabor y picantez en diversas regiones de América; brinda las proteínas, calcio, hierro y carbohidratos necesarios para el organismo.

Después del descubrimiento de América todas estas especies, principalmente *Capsicum annuum*, han sido llevadas a distintas regiones del mundo y rápidamente han pasado a ser la principal “especia” o condimento de comidas típicas de muchos países, por lo que su cultivo, aunque generalmente reducido en superficie, se encuentre ampliamente extendido, siendo China, Estados Unidos y México los principales productores en el ámbito mundial. El chile es una Solanácea con seis especies principales y diez secundarias, es una planta anual, herbácea, de crecimiento determinado, su raíz es pivotante con numerosa raíces adventicias, alcanzando una profundidad de 70 a 120 cm, la altura de las plantas varía de 0.30 a 1 m, según las variedades, su flor es frágil, el fruto es una baya amarilla o roja en su madurez, las semillas son aplastadas y lisas, pudiendo contarse de 150 – 200 por gramo; ricas en aceite y conservan su poder germinativo durante tres o cuatro años.

Claro distintivo de un mexicano, herencia nativa que ha prevalecido a pesar de las evoluciones culinarias; es el elemento predominante que da sabor y picor a todo lo que se llame salsa: el chile, ya desde hace bastante tiempo Sahagún escribió de él: El que es tratante de ají, que es la pimienta de esta tierra vende el ají de todos los géneros que van aquí nombrados como los que son largo o anchos, y los que no son tales, grandes y menudos, verdes y secos, y los que son de verano y del estilo y todos los que son se hacen en diversos pies y los que se acogen después de tocados del hielo (Sahagún, 1982, p. 556). Los vendedores distribuían verdaderos huertos de color sobre mantas blancas de algodón puestas en el suelo, ofrecían pilas de jitomates rojos y rechonchos, camotes morados, jícamas, verdes nopales, calabazas y chiles, estos últimos variaban del rojo y el amarillo brillante, al verde oscuro y negro.

Tan indispensable elemento en la dieta nacional no pudo escapar a las leyendas, la tolteca cuenta que Tezcatlipoca se disfrazó de macehual para vender chiles en el mercado de Tula y lograr que la hija del rey se enamorara de él, pero más de su mercancía. La mayoría de las comidas eran preparadas teniéndolo como base, se catava el sabor como mejor cuanto más picante contenía. Desde antes que los españoles llegaran, el chile ya era objeto de obscenidades y dobles sentidos. Un platillo muy gustado por los señores de Cholula era el chilzolote, se preparaba con chiles que se habían dejado secar hasta hacerlos pachichi, es decir, secos y que los españoles denominaron pasilla porque se hacía pasa.

Los agricultores en su interés por mejorar cada vez más la calidad de los chiles fueron logrando su domesticación – entendida como la selección y/o evolución de plantas o animales bajo la influencia humana-, mediante constantes cultivos sucesivo, y cruza y de semillas, obteniéndose múltiples variedades, los nombres son bastantes confusos ya que con frecuencia el mismo chile recibe otro nombre en un lugar diferente y varía según se encuentren frescos o secos, pues vocabulario de la cocina mexicana es tan rico como nuestra cultura, a continuación se describen algunos de ellos.

CHILES FRESCOS.

CHILE VERDE. Son todos los chiles frescos que tengan color verde, generalmente inmaduros, se puede tratar del chile serrano jalapeño, amashito, poblano o chile de agua, entre otros; en el centro del país cuando uno menciona el chile verde se refiere al chile serrano, cuando no hay este se utiliza el chile jalapeño, en el norte del país el chile verde es el chile verde del norte, en Yucatán el chile verde es el chile verde yucateco.

CHILE CHILACA. Chile fresco, color verde-negrusco, brillante de forma alargada algo plana y retorcida, carnosos, es picante y ocasiones extremadamente picante, generalmente mide entre 15 y 23 cm de largo y nos 2 3 cm de ancho, cuando se seca se pone negro y se llama Pasilla, de hecho la gran mayoría se deja secar, principalmente se cultiva en los estados de Jalisco, Nayarit y Michoacán, se utiliza más en el centro del país, generalmente se asa y se pela antes de emplearlo, se hace en rajas o se integra picado a muchos guisos, en

Michoacán es un chile muy importante, lo llaman chile cuernillo o chile para deshebrar, este último nombre se debe que comúnmente lo deshebran.

CHILE GÜERO. Nombre genérico que se aplica a cualquier chile de color amarillo, rubio o verde amarillento, en diferentes regiones de México se tienen chiles güeros totalmente distintos en forma, tamaño, sabor, intensidad de picor y utilización, entre ellos el chile caribe, carricillo, trompita, x cat ik y el chile amarillento para rellenar.

CHILE HABANERO. Chile color verde claro, cuando madura pasa de amarillo a anaranjado es de textura suave, su forma recuerda a una linternita, mide unos 4 cm de largo y 3 de ancho, se considera el chile más picoso de todos, es clásico de la comida Yucateca, la mayoría prefiere utilizarlo cuando es de color verde o amarillo, no se usa seco, se come fresco, asado o cocido; se muele para salsas muy picantes, en ocasiones solo lo rompen un poco y lo pasan rápidamente por alguna salsa para que suelte su picor; es originario de la zona del Caribe, no se sabe con exactitud porque su nombre de habanero, al parecer no se trajo de la Habana, Cuba; décadas atrás sólo se consumía en los estados de la península de Yucatán, Tabasco, Chiapas y Veracruz, ahora se consume en todo el país.

CHILE JALAPEÑO. Chile fresco, color verde o verde oscuro, de forma cónica alargada, a veces terminan en puntiagudo o chato, es carnoso con piel brillante, mide en promedio unos 6 cm de largo y 2.5 cm de ancho, se considera muy picoso, es cultivado en diferentes regiones del país por lo que se conoce por varios nombres, el de jalapeño es el más usado se le da este nombre porque se dice que antiguamente se cultivaba en Jalapa, desde donde se comercializaba a otras partes, en la Capital también se le llama chile cuaresmeño porque antiguamente sólo lo llevaban durante la época de cuaresma, existen algunas variedades regionales como el chile Gordo en el puerto de Veracruz; el chile Papaloapan, variedad del jalapeño chico que supuestamente crece cerca de Papaloapan Veracruz; el chile rallado o meco, el chile acorchado (chipotle) son chiles jalapeños que presentan venas o rallas en la superficie de la piel, a veces pueden tener la forma típica del Jalapeño original; el Jalapeño más grande mide unos 12 cm de largo y unos 4 cm de ancho, es de color rojo y presenta rallas que simulan escamas de pez, que recuerdan al guachinango, de ahí su nombre y se encuentra en Oaxaca y Puebla, cuando llega a su estado de maduración toma un color rojo intenso y se utiliza indistintamente como el verde, en las

versiones secas es de los más importante pues se convierte en el chipotle de gran aceptación en todo el país, este al secarse se ahuma y en muchas ocasiones se enlata en un adobo.

CHILE MANZANO. Chile fresco, carnoso, bulboso con forma cónica, piel brillante de color amarillo intenso, mide en promedio unos 5 cm de largo y 3 cm en su parte más ancha, es extremadamente picoso, tanto así que rivaliza con el chile habanero como los más picosos de todo el país, en Michoacán lo llaman chile perón, en Veracruz es el chile cera, en Oaxaca es el chile canario, por su inconfundible color amarillo; básicamente existen dos tipos de este chile, los que son verdes y maduran a tono amarillo y los que son verdes y tornan un rojo al madurar, pero los primeros son los más picosos; al secarse toma el nombre de chile cascabel, se le da este nombre por la víbora de cascabel, pues el sonido que hace su sonaja al final de la cola es similar al sonido de las semillas del chile de cascabel, en seco tiene un color rojo oscuro y es muy picoso.

CHILE POBLANO. Chile fresco, carnoso, de tamaño grande, de forma cónica aplanada con algunas ondulaciones, generalmente verde oscuro con piel brillante, aunque algunas variedades pueden ser más claras, no se considera exactamente picoso, tiene sabor definido, en ocasiones puede ser picoso; el poblano de primera mide en promedio unos 12 cm y 6 cm en su parte más ancha, es el chile más utilizado en todo el país y del que más hectáreas se siembra, este chile es muy utilizado en las cocinas de los estados del centro del país. Entero es el favorito para rellenar, con él se hace famoso el Chile relleno y los Chiles en Nogada, también se muele con crema o salsa blanca para hacer la llamada salsa o crema poblana que se acostumbra sobre las crepas de Huitlacoche (hongo del elote); para rellenar se debe de pelar, por lo general se asa, se pone a sudar en una bolsa de plástico y se le retira la piel, se abre y se sacan las semillas, casi siempre se utiliza cuando es de color verde, al madurar torna a color rojo intenso, cuando se deja secar se convierte en el ancho, el mulato también se obtiene de una variedad del poblano que es de un verde muy oscuro cuando es fresco. El nombre de este chile viene de los valles de Puebla que es donde se cree empezaron los primeros cultivos.

CHILE SERRANO. Chile pequeño de color verde de forma cilíndrica, a veces su terminación es en punta, en promedio mide de 3 a 5 cm de largo y un centímetro de diámetro, se considera picoso, generalmente se ocupa por sus semillas y venas también

muy picosas, su cáscara es tersa y brillante, nunca opaca o arrugada, la gran mayoría de este chile consume inmaduro, es decir, de color verde, y al madurar torna rojo, toma su nombre de su lugar de cultivo que son las sierras de los estados de Puebla, Hidalgo y México, serrano es el nombre más conocido en todo el país, aunque también es llamado Chile verde, cabe advertir que cuando las recetas no especifican o solo dicen Chile verde se trata del chile serrano, se puede comer crudo, cocido, asado o frito.

CHILE X-CAT-IK. Chile de la península de Yucatán, color amarillo pálido, delgado, puntiagudo, de forma cónica alargada algo ondulado, mide unos 11 cm de largo y 2 o 3 cm en su parte más ancha, moderadamente picoso o muy picoso, en su mayoría se utiliza fresco, asado, entero sin pelar, forma parte de escabeches de pescados o mariscos, en guisos de pavo o pollo; en maya significa rubio o güero, por lo que también se le considera un chile güero; como parte de la evolución culinaria de la península yucateca se rellenan de cochinita pibil, cazón, entre otros, se sirven capeados o sin capear, fríos o calientes.

CHILE PIMIENTO MORRON. Chile fresco casi siempre de color verde oscuro o rojo, aunque se encuentra también de color amarillo y anaranjado, es de gran tamaño, lustroso, carnoso, se dice que es un chile mexicano que se cultivó primero en la región de castilla en España y luego en otras partes de Europa, son llamados comúnmente pimientos o pimientos morrones, cabe mencionar que en la comida mexicana tradicional no existe ningún platillo con este chile y en muchas ocasiones se compra para decorar los platos por los llamativos colores que tiene, posiblemente la única utilización que tiene es como sustituto del chile dulce, es considerado un chile dulce por su picoso neutro.

CHILES SECOS.

CHILE SECO. Término genérico que se utiliza para un gran número de Chiles que se dejan madurar y secar o deshidratar, ya secos son muy utilizados en la cocina mexicana, encontramos el chile ancho, mulato, guajillo, entre otros; algunos además de secos son ahumados como el chipotle, mora y monta.

CHILE ANCHO. Chile seco de color café rojizo, mide en promedio 12 cm de largo y 7 cm en su parte más ancha, tiene forma triangular, su piel es de textura rugosa y brillante,

debe ser flexible al tacto y nunca tieso, al remojar se adquiere un tono ladrillo, y es el encargado de dar el color a la mayoría de los guisos de este color, cuando es fresco es el chile poblano, no se debe confundir con el mulato, que es más oscuro y grande; para distinguirlos se debe abrir y ver a contra luz, el ancho se ve color rojo vitral y el mulato color café, con este chile se hacen cualquier tipo de moles, adobos y salsas.

CHILE CASCABEL. Tiene forma redonda, casi esférico, color café rojizo, mide en promedio unos 3 cm de diámetro, de cáscara tersa y dura, moderadamente picante, de sabor agradable, algo anuezado, con él se hacen salsas picantes, cuando se agita sus semillas suenan como una sonaja o cascabel, de ahí su nombre; el chile catarina es similar a éste.

CHILE CATARINA. Chile seco, también llamado catarinita, inmaduro de color verde y rojo brillante al madurar, y es rojo sepia cuando es seco, de forma ovalada con terminación en forma de punta, llega a medir entre 3 y 6 cm de largo y no más de 3 cm de diámetro, su piel es delgada y proporciona un color rojo a las salsas; es utilizado en guisos, adobos, sopas y salsas condimentadas, se produce en Aguascalientes, centro y en el norte.

CHILE CHILCOSTLE. Chile seco color rojo oscuro de piel delgada, mide entre 12 y 15 cm de largo y unos 3 cm de ancho, de sabor picante, es un chile regional de Oaxaca, se cultiva en el área de Cañada Chica, es difícil de conseguir en el mismo estado, fuera del cual no se comercializa, en Oaxaca se utiliza para dar algo de picor a salsas, moles, guisos y tamales, su nombre viene del Náhuatl Chilli, Chile y Coztic, amarillo, “Chile amarillo”.

CHILE CHILHUACLE. Bajo este nombre se albergan tres chiles secos de diferentes colores: el chilhuacle negro, rojo y amarillo, comparten varias características: son Oaxaqueños, sólo se cultivan en la región de Cañada Chica, son muy caros, escasos, difíciles de conseguir, al secarse mantienen su forma original y no se arrugan como otros, su cáscara es tersa, cada uno por su tonalidad es protagonista en diferentes tipos de moles, se sustituye por el chile guajillo, su nombre proviene del náhuatl y significa chile viejo.

CHILE CHILHUACLE NEGRO. Es de cáscara negra, mate, su forma voluminosa se asemeja a un pimiento morrón en miniatura, por lo general mide unos 7 cm de diámetro y unos 8 cm de largo, es moderadamente picante; su aroma y sabor afrutado recuerdan al tabaco, ciruela pasa y chocolate amargo, es el más caro de los tres, de alguna manera es el

más fácil de encontrar, por su color es un chile muy importante para la preparación del mole negro de Oaxaca, el guajillo tostado hasta alcanzar un tono negro suele sustituirlo.

CHILE CHILHUACLE AMARILLO. Es de color amarillo-naranja, de unos 6 cm de diámetro en su parte más ancha y unos 9 cm de largo, es el más escaso de los tres, por su color es indispensable en el mole amarillo de Oaxaca.

CHILE CHILHUACLE ROJO. Mide de 6 a 9 cm de largo y unos 6 cm de diámetro, de un tono rojo oscuro negruzco, de forma muy similar al chilhuacle amarillo, es moderadamente picoso, se emplea en varios tipos de moles.

CHILE CHIPOTLE. Chile seco y ahumado, de color café oscuro, textura arrugada, muy picoso es uno de los más picosos de todos los secos, en promedio mide unos 6 cm de largo y unos 2.5 cm en su parte más ancha, cuando fresco es el Jalapeño; su nombre proviene del náhuatl; chilli, chile y poctli, humo, “chile ahumado”, la técnica de ahumado data de la época prehispánica, con él se hacen salsas picantes y guisos enchipotlados.

CHILE DE ÁRBOL. Chile largo y delgado, mide en promedio 7 cm de largo y 1cm de ancho, cuando fresco es de color verde y rojo al madurar, se puede conseguir fácilmente, su sabor se asemeja al serrano, el chile de árbol seco es de color rojo brillante, muy picante, esta es la forma en que más se consume, se emplea para dar picor a diversos guisos, cuando se hace en salsa no se retiran ni las semillas ni las venas, es muy común para las salsas de mesa, este chile no crece en árbol como lo sugiere su nombre, simplemente la planta de donde crece es más alta que el promedio de las otras especies.

CHILE GUAJILLO Chile seco de color café rojizo, de piel tersa y con forma triangular alargada, mide en promedio unos 10 cm de largo y 3 cm en su parte más ancha, cuando es fresco es mirasol, es más importante y usado como chile seco, éste junto con el ancho son posiblemente los más utilizados en todo el país; su empleo es en todo tipo de guisos con puerco, pollo, res o cualquier otra carne, es parte de moles, adobos, salsas picantes etc., casi siempre se usa mezclado con otros chiles, debe de estar siempre remojado antes de usarse, se distinguen tres variantes de este chile: guajillo ancho, no es picoso, guajillo chico, es de picor moderado, y el guajillo puya, es muy picoso.

CHILE MORITA. Chile seco ahumado, más pequeño que el mora, muy parecido a éste, su cáscara es tersa, brillante, de color similar a la mora, mide en promedio 3 cm de largo y 2 cm de ancho, se obtiene de una variedad pequeña del jalapeño, es muy picante con cierta dulzura, se utiliza igual que el mora o chipotle, algunos dicen que este es más sabroso, principalmente se utiliza en algunas partes de Veracruz, Puebla y la Capital, con él se hacen salsas picantes, guisos de carne de res, pollo o cerdo, curtidos o adobados.

CHILE MULATO. Chile seco, color café negruzco, con forma y color parecido al ancho, pero diferente, tiene en promedio 12 cm de largo y unos 7 cm de ancho, su sabor es un tanto dulce con sabor ligeramente parecido al chocolate, algunas veces resulta ser un poco picoso, éste es uno de los chiles más importantes para la preparación de los moles, especialmente para el Mole Poblano, aunque físicamente es muy parecido al ancho, no se puede sustituir por éste pues los sabores son muy diferentes.

CHILE PASILLA. Chile seco con forma alargada, mide de 15 a 20 cm de largo y de 2 a 3 cm de ancho, tiene un color café negruzco, con una superficie brillante y arrugada y de sabor picante, su nombre se debe a que cuando se seca, este se arruga como la uva-pasa, cuando está fresco se llama chile chilaca, se emplea para hacer un sinnúmero de salsas, como la salsa de chile pasilla, salsa borracha, que se prepara con pulque, en diferentes tipos de moles, adobos, revoltijos y acompaña a diferentes guisos de carnes, en Oaxaca para no confundirlo con el chile pasilla de Oaxaca, se le conoce como chile mexicano.

CHILE PASILLA DE OAXACA. No tiene nada que ver con el pasilla, éste es un chile seco ahumado con la cáscara brillante y arrugada, tiene una forma triangular y alargada de color vino tinto oscuro, su sabor recuerda al chile mora; se considera picoso, en ocasiones puede resultar inofensivo, un tanto dulce o sumamente picoso, es de la región Mixe en Oaxaca, solo se comercializa en Oaxaca, partes de Puebla y algunas tiendas o mercados de productos Oaxaqueños en la Capital del país; es un chile muy escaso, generalmente se venden por tamaños, por piezas o por cientos, en los mercados los vendedores los tienen separados por la “calidad” del chile, el de “primera” son los más grandes y se utilizan para rellenar y tienen un tamaño en promedio de 12 cm o más, los de “segunda” son de tamaño medio, más pequeños y más baratos que los anteriores, se emplea

para curtidos o para salsas, y los de “tercera” que es la clase más barata, son de tamaños variados y son los más pequeños, incluso pueden estar rotos y su uso es solo para salsas.

CHILE PIQUÍN. Con este nombre se identifican a un sinnúmero de chiles pequeños que se distinguen por ser de forma redonda, ovalada y ligeramente cónicos, frescos son de color verde y al secarse cambian a rojo sepia, en ambas formas es muy picante, es un chile espontáneo, perenne, que aparece en diferentes terrenos porque son distribuidos por los pájaros, los cambios de clima, el terreno y la humedad generan pequeñas diferencias entre ellos, su nombre proviene del náhuatl y significa pulga, por lo que se le dice también chile pulga y un sinnúmero de nombres más, hacen referencia a su tamaño, lugar donde crecen o a sus propiedades, pero el más difundido en todos lados es el chile piquín.

El libro “Plantas Mexicanas”, menciona una gran variedad de chiles entre las que conviene señalar a chile amash, amate, ancho, de árbol, bolita, boludo, cara, cascabel, costeño, chocolate, guajillo, mirasol, de montaña, de monte, mora, monta, mulato, pasilla, piquín, poblano, de puerco, quimiche, serrano, siete caldos, valenciano, tzincuyo y verde.

El chile poblano se convierte al secarse en ancho o mulato, dependiendo de la variedad de que se trate, pueden ser difíciles de diferenciar, pero cuando maduran, el ancho tiene un tono rojo oscuro y el mulato es casi negro. El chile pasilla no es otro que el largo y sabroso chilaca, cuyo nombre proviene del náhuatl chilácatl (chile caña). El chile jalapeño recibe el nombre de chipotle al deshidratarse, Sahagún lo encuentra en el mercado de Tlatelolco como pochilli (chile ahumado), porque para aumentar su sabor se ahúma al secarlo, éstos tres en combinación son los más usados para el mole plano.

CHILES PARA MOLE POBLANO DE GUAJOLOTE.		
VERDE.	SECO.	SECO CON OTRA VARIEDAD.
Chile poblano.	Ancho (rojo oscuro).	Mulato (Casi negro).
Chilaca.	Pasilla (moreno, casi negro).	Guajillo (moreno rojizo).
Jalapeña.	Chipotle.	

Es oportuno aclarar que en tal listado sólo se trató de ubicar los chiles que para el mole son elegidos, pues los hay rojos, anaranjados y amarillos, entre otros y sus nombres varían de acuerdo a la región y lugar donde se cultivan y son consumidos. Todos ellos nos ofrecen una amplia gama de olores, sabores y colores que producen en los labios, boca y garganta una sensación de ardor dulce y agradable a la lengua y paladar. Se comparte la creencia en varios estados de la República que si una mujer pasea de chile éstos se chiquean causando daños irreparables, pues no producirán la cantidad ni calidad esperada por el agricultor, obteniéndose una cosecha raquítica en todo aspecto; designando a la calidad de chile con la expresión “está muy soyotudo o solotudo”.

El chile ayuda a la digestión, es el hollejo (cáscara) el que lo hace indigesto, por eso hay que quitárselo, una forma es a fuego directo o sobre el comal, volteándolos para que solamente se queme la piel, después se envuelven en un trapo o meten en una bolsa para que suden y fríos se pelen. Desvenar el chile es condimento indispensable para preparar toda clase de salsas y moles que en la comida mexicana nunca pueden faltar. Hay varias formas de comer chiles: 1) verde, metidos en la boca y mordiéndolos; 2) secos, para guisos; 3) en vinagre, encurtidos; 4) picados con otras verduras dulces; 5) convertidos en salsas. Por toda ésta importancia que le damos al chile, se han ido construyendo frases para realzarlo, siendo algunas de las más usuales: Ahora es cuando, chile verde le has de dar sabor al caldo; no le tengas miedo al chile aunque lo veas colorado; si no le pusiste chile, no pretendas que te sepa; yo soy como el chile verde, picante pero sabroso.

Doña Guadalupe Pérez de San Vicente escribió cosas muy lindas sobre chiles y chileros: “Este pueblo descubrió la gama sávida de los chiles, que en tanto la pimienta es una, el chile, como los quesos, también con ser una la palabra que los nombre, forman una prolífica especie; aprendió que los chiles serranos nada tienen que ver con el pasilla y que el ancho difiere del chipotle, igual que una canción de una sonata. Aprendió que el chile de árbol en sí es un poema, y que merece gran respeto por su bravura; el chile cera, el piquín, el verde largo, el de Oaxaca, el cascabel, y el morita. Aprendió que los chiles huachinango, chilhaque, chilchota, bola, trompito y tornachile, compensarían con una salsa molcajeteadada, el cansancio de una larga jornada” (Taibo, 2003, p.p. 114-115). El fragmento de una poesía mexicana novohispana reza de la siguiente manera: “allí el bermejo chile colorea y el

anaranjado ají no muy maduro, allí el frío tomate verdeguea y flores de color claro y obscuro [...]"

Después de merodear en la búsqueda de saber qué chiles son los más utilizados para elaborar el mole poblano se cayó en la cuenta en base a la investigación de campo, que son el mulato, pasilla y ancho, el primero es de color negro y más ancho que los demás, el segundo es moreno, casi negro, pica un poco más que los otros y el ancho es de color rojo. Aunque existe otro tipo de chile de nombre miahuateco por proceder de Miahuatlán, Tehuacán y catalogado como el mejor para el mole ya que es secado naturalmente, pero debido a su elevado costo es poco adquirido, pues así lo asegura doña Manuela López, comerciante de estos productos: [...]. ese es más caro y la gente no le llega al precio, un kilo cuesta \$ 350.00, según el tamaño, por esa razón no le gusta la gente, porque es más caro, pero más sabroso [...] el kilo de los otros chiles es más barato, hay de 70, 60 y 50 (Entrevista, 17-09-2004).

La gran diferencia entre los chiles moleros es que el mulato, pasilla y ancho son secados mediante un proceso industrial, lo cual hace que su consistencia se altere, disminuyendo su calidad, nos percatamos de ello en el color de su vena, ya que ésta adopta un color canela, en cambio el miahuateco por ser secado al aire libre con luz solar, la vena se toma color blanquecina o un tanto amarillenta, pues el sol ha calculado el calor exacto para su secado, [...] el miahuateco criollo es de semilla blanca, es secado en petate, vaya lo secan en petate nada más, secado natural de sol, de sol pues, [...] éstos (mulato, pasilla, ancho) son a base de secadora, o de máquina lo secan, secados de paca que se les dicen [...] (entrevista a Delfino Núñez, 17-09-2004).

En ocasiones el consumo de estos chiles depende de la región, pues no en todas se tiene la oportunidad de escoger las distintas variedades, teniendo que limitarse a las que se tiene acceso, pues preguntando a una comerciante de chile en el mercado de Tepeaca acerca del chile de San Martín, comenta: [...]. ese de san Martín entra nada más allá en Puebla, aquí no llega, también es criollo, viene siendo como el miahuateco de Tehuacán, porque ese chile también lo cortan y lo secan al sol, ese es el de San Martín, los de Zacatecas son los que se secan con máquina (mulato, pasilla, ancho) [...] (entrevista a Manuela López, 17-09-2004), para mayor prueba también cito a doña Paula [...] yo lecho chile ancho, del que nos

train acá, porque o sea, como no voy a la ciudad no escojo del mejor, o dese que lechan chile pasilla o chile mulato le llaman y no se otros nombres, yo compro del que train aquí [...] (entrevista a Paula Cortés, 13 -09-2004). El tiempo que dura un chile a partir de que es secado es un año, después ya no sirven para hacer mole pues de ser utilizado le dará un sabor poco agradable después de haber transcurrido ese tiempo [...] se empieza a picar, se apochcagua, se pudre, uno nuevo, picante nuevo, o sea así se le llama nosotros aquí, picante nuevo, del año, dura un año nada más [...] (entrevista a Delfino Núñez, 17-09-2004).

JITOMATE.

Es difícil imaginar los guisos mexicanos sin el jitomate, aunque se sabe que existía en diversas partes de América del Sur, esta planta solanácea se había domesticado en México cuando llegaron los conquistadores; etimológicamente proviene del náhuatl xic-tómatl: de xictli, ombligo y tómatl, tomate; se diferencia del tomate por el color y por la cáscara. Sin duda el jitomate es una de las aportaciones culinarias más importantes que México ha dado al mundo; en Italia se le conoció desde mediados del siglo XVI y la belleza de su aspecto lo hizo acreedor de dos nombres: fruta de amor y fruta de oro, a fines del siglo XVII se empezó a utilizar en la preparación de salsas, sobre todo en el sur de Italia; en el siglo XIX su uso se generalizó en toda la península y hoy es imprescindible en el spaghetti o en las pizzas; en todo el mediterráneo son características las ensaladas que tienen como base rodajas o gajos de jitomate crudo. Tiene un hermano cercano de color verde y sabor ácido llamado tomate y ambos cuentan con muchas variantes; el xitómatl y el tómatl constituyen la base de las salsas de todos los guisos nacionales, acompañados siempre con los chiles.

DE TODOS LOS MOLES.

Basta con escuchar esta frase para deducir en seguida que se habla del ajonjolí, pequeñas semillas de color paja, con una gran cantidad de aceite, son muy pequeñas, de forma achatada, de 2 a 4 mm. de largo, su color varía entre el blanco, crema, rojizo o pardo hasta el negro, se pueden usar molidas junto con otras especias para hacer salsas o moles, enteras espolvoreadas sobre ensaladas, como adorno o ingredientes de galletas, dulces; su aroma es

suave pero con sabor fuerte, se alude a él con la expresión “de todos los moles”, lo que significa que en todas partes está metido, también se les dice así a las personas que son demasiado sociables. Se considera tuvo su origen en Etiopía, después del descubrimiento de América, fue traído a México, luego a países de Centro América con climas cálidos.

PLÁTANO.

Es originario del Sudoeste Asiático, la especie llegó a las Islas Canarias en el siglo XV y desde allí fue llevado a América en el año 1516 ya que era el producto alimenticio de los esclavos negros; el fruto es una baya carnosa, amarilla, blanco amarillenta, parda o negra con incontables semillitas negruscas situadas en el interior en toda su longitud. El macho o también llamado plátano de guisar o hartón, pertenece a la familia de las Musáceas, especie *musa paradisiaca* (plátanos machos o para cocer), su forma es alargada, algo curva y puede llegar a pesar 200 g. o más cada uno, la piel es gruesa y de color verdoso y la pulpa de color blanco, la cual tiene una consistencia harinosa y el sabor, a diferencia de otros plátanos, no es dulce, es áspero al paladar, se utiliza normalmente para cocinar y para hacer postres, se produce sobre todo en Costa Rica, Honduras, Ecuador y México.

UVA PASA.

Sin ninguna duda, las vides producen una de las frutas de mayor importancia por el valor económico de su producción mundial: la uva; las uvas pasa más apreciadas se obtienen de las variedades sin semillas, de acidez baja y ricas en azúcares, en la actualidad se producen en distintas zonas del mundo, sobre todo en California, donde más de la mitad de la producción se deja secar para obtener uvas pasas, mientras que en Europa se destina casi toda la cosecha a la elaboración de vinos. Se clasifican de acuerdo al color en blancas, rosadas y negras, éstas última se dividen en fumosa, sultanina negra, corinto y pasiga, son las usadas para el mole. Es carnosa, dulce, pequeña y arrugada de color obscuro, ricas en hidratos de carbono y fibra, destaca su aporte de calcio, fósforo, sodio y hierro; es de entre las especias del mole parte prioritaria para su elaboración.

CACAHUATE.

Lo más probable es que sea nativo de lo que ahora es el territorio brasileño, aunque no se han encontrado pruebas fosilizadas de la planta que lo comprueben, sí se han hecho hallazgos de restos de cerámica sudamericana de hace más de 3,500 años, el primero que dio noticia de su existencia en el viejo mundo fue Colón, lo vio por primera vez en Haití. Tiene un tallo rastrero y vellosos, el fruto está envuelto en una cáscara o vaina coriácea, la semilla se encuentra en una cápsula que suele tener la forma de un ocho, que protege de una a tres semillas, cubiertas a su vez en una cascarita rojiza que es un poco amarga; así, agrupados en su cartucho, los cacahuates se tuestan, pues verdes son correosos y de no muy buen sabor; no es una nuez, es una leguminosa, por lo que se une al grupo del frijol y el chícharo, por su característica de enterrarse en el suelo y ahí madurar; los aztecas lo dominaron Tlalcacáhuatl, que quiere decir cacao de tierra, tiene un gran valor nutritivo y numerosas aplicaciones industriales, como en la fabricación de aceites, elaboración de hidratos de carbono, pan, dulces, galletas, ensaladas, etc.; se sabe que “en la colonia y hasta más allá del siglo XIX a las tiendas de comestibles les llamaban cacahuaterías, y cacahuateros a los dueños” (Barros, 1996, p. 287). Se consigue todo el año, pero es más frecuente en el invierno, se cultiva en los meses de mayo y junio, cuando inician las lluvias y la cosecha se realiza en octubre; la expresión “me importa un cacahuate” nos remite a su abundancia y escaso valor.

ALMENDRA.

El almendro, es de la familia Rosaceae, tiene su origen en el oeste de Asia y se encuentra muy presente en toda la cuenca Mediterránea, es un tipo de árbol caducifolio, que puede llegar a alcanzar los diez metros de altura y cuyo tronco es de color ceniza, casi nunca se encuentra en posición recta, sus hojas son simples y ensanchadas en la parte inferior, este árbol es muy apreciado por la belleza de sus flores y por su fruto el cual tiene una forma elipsoidal y es de color verde, su tamaño es de entre tres y seis centímetros de longitud, se caracteriza por tener un hueso leñoso con pequeños hoyos en el que se encuentran una o dos almendras, las cuales son aplanadas, largas y ovaladas, y están provistas de un segmento pardo y rugoso, hay dos clases: dulces y amargas. Constituye un alimento muy

rico en nutrientes, por eso se han derivado varios productos como almendra garapiñada, almendra soplada, atole de almendra, su sabor es único y penetrante.

APETITOSA MONEDA.

El árbol que produce la semilla de cacao tiene entre 4 y 8 m. de alto, su tronco es de color café rojizo con ramas cilíndricas. Francisco Hernández describió en 1577 cuatro variedades de este árbol de mayor a menor tamaño: queuhcacáhuatl, mecacáhuatl, xochicacáhuatl y tlacacáhuatl, los frutos tiene forma de una papaya pequeña y nacen directamente sobre el tronco o sobre las ramas, la cubierta es gruesa y en su interior guarda una especie de mazorca que contiene entre 20 y 40 semillas, cubiertas por un tejido algodonoso impregnado de una sustancia gelatinosa que las protege, estos frutos cuando maduros están recubiertos por una cáscara parecida a la de los cacahuates. Crece en la selva tropical húmeda y se cultiva bajo el follaje de los árboles como el cohuite, el cedro y la caoba; los estados que producen cacao en mayor cantidad son Chiapas y Tabasco; la palabra cacao parece ser un vocablo maya, escrito como kakau y de ahí pasó al náhuatl xocolatl, que quiere decir agua agria, ya que se bebía frío y sin azúcar; según el inglés Thomas Gage, el “alimento de los dioses”, como suele llamársele proviene de “choco”, ruido que hace el chocolate al introducirse en el agua y “atle”, término que designa al molino.

El chocolate hijo predilecto del cacao que desde tiempos prehispánicos ha estado presente entre los gustos favoritos del hombre, no fue descubierto por nuestros antepasados hasta principios del s. XVI, cuando Cristóbal Colón y su tripulación, anclados en la isla de Guanaja frente a las costas de Honduras, recibieron como presente de los habitantes de esta isla unas pequeñas nueces de forma ovalada y color marrón, con ellas se elaboraba el “Xocolatl” una bebida de fuerte sabor que producía una gran energía y vitalidad, para conseguir esta preciada bebida se tostaba el fruto y se molía, a la masa pastosa se le añadía agua, se calentaba la mezcla y se retiraba la manteca de cacao que posteriormente se batía y se mezclaba con harina de maíz para espesarla.

Esta planta originaria de México fue muy apreciada por los pueblos prehispánicos, no sólo porque con ella se preparaba una deliciosa y tonificante bebida, sino porque servía

como moneda o auxiliar para compensar diferencias en los costos de lo que se adquiriría por trueque, que era el mecanismo de compra-venta de esas culturas; se exigía como tributo a los pueblos de tierra caliente y se ofrendaba a los dioses, actualmente entre los mayas hay ceremonias relacionadas con el ciclo agrícola en las que también se ofrecen sus granos. El hecho de que esta semilla fuera alimento hizo decir a Pedro Mártir de Anglería: “Dichosa moneda que proporciona al hombre una bebida agradable y provechosa y a sus poseedores preserva de la peste infernal de la avaricia, porque no pueden enterrarla ni guardarla por mucho tiempo” (Ibíd.: p. 200). El ya mencionado Francisco Hernández inicia con una descripción interesante respecto a que en los tiempos anteriores a la llegada de los españoles se vivía en América en una especie de edad de oro en la que no existía la codicia, aunque conocían el oro y la plata, no los acumulaban; sus riquezas eran plumas de ave, telas de algodón, piedras preciosas y el propio cacao.

Sahagún al hablar de los comerciantes de este producto comenta que separan las semillas gordas y macizas de las huecas o quebradas, las blancas de las pardas y quien es un mal comerciante las cuece y tuesta para que simulen estar maduras o las echa en agua para que se hinchen, “el mal tratante vende las falsas, porque las cuece y aún las tuesta para que parezcan buenas, y a veces échalas en el agua para que parezcan gordas, y hácelas como cenicientas o pardas, que son las mejores almendras; para engañar tienen también este modo, para adobarlas, que las que son nuevas para que parezcan gordas” (Sahagún, 1982, p. 565). Entre las grandes aportaciones de Totonacapan está la vainilla; ahí los botánicos indígenas iniciaron la fermentación de su ejote, los totonacas la llamaban xánat y los náhuas tlixóchitl, desde entonces el cacao se perfumó con ella y también con la flor de magnolia u yoloxóchitl, con flor de acuyo o mecaxóchiti, o con hueynacochtle.

Es hasta la llegada de Hernán Cortés a México en 1519 cuando se habla del verdadero descubrimiento del cacao por parte de los españoles, que dieron a este fruto el nombre de “amígdala pecuniaria” o almendra del dinero, pues como ya se dijo era usado como moneda de cambio; diversas especias añadidas como la pimienta le daban un curioso y fuerte sabor que no fue muy apreciado por los descubridores, “durante la conquista los españoles no apreciaban el ahora tan codiciado grano, ya que su sabor amargo lo hacía fuerte al paladar” (Revista del consumidor, enero, 1989), para adaptarlo al paladar europeo, se empezó a

endulzar con miel, y un poco más tarde con azúcar, dando origen a un chocolate de sabor parecido al actual, a finales del siglo XVIII, el chocolate se empieza a preparar con leche y azúcar, es a partir de inicios del siglo XIX cuando se comienza a fabricar en forma de tabletas, tal y como lo conocemos hoy en día; en el mundo indígena era considerado un regalo de los dioses, por lo que representaba poder y estatus.

El célebre autor de la Fisiología del Gusto, Brillat Savarín, menciona como al comienzo de la Regencia en Francia, el chocolate era más popular que el café, ya que se consideraba un alimento de lujo. Un oficial de María Antonieta, de nombre Chaillon, obtuvo el privilegio real de abrir una chocolatería y un cocinero del mariscal Duplessis, llamado Pralin, empezó a cubrir piezas dulces con chocolate; tubo tal éxito que en 1776 Luís XVI autorizó que se estableciera la confitería llamada Chocolatería Royale - chocolatería real- (Monrroy, 2002, p. 87). Finalmente, no sin fuertes resistencias en algunos lugares, el chocolate triunfó en Europa, sobre todo en España, Francia e Italia; más adelante en el siglo XIX (1828) el holandés Van Heuten inventó la pulverización del chocolate, es decir, la cocoa, y en 1853 don Manuel Gutiérrez de Rosas trajo a México la primera máquina para elaborarlo. La versión europea del chocolate incluyó la leche y como aromatizantes la canela y diversos licores; su sabor permitió otras deliciosas combinaciones con semillas: nueces, almendras, avellanas, cacahuates y pasas; diversas mermeladas, praliné, malvaviscos, etc.; convirtiéndose el chocolate en elemento básico de la repostería.

Son al chocolate.

Fuiste bebida de dioses
amargo y agrio al principio
después te volviste vicio
curando males atroces
tu fama corriendo a voces
te hizo virtud virtual
y en la frialdad colonial
calentaste al más triste
hasta afrodisiaco fuiste
y causa de un funeral [...]

(Desentis, 1999, p.47)

Refrán: Estas como agua para chocolate; significa que alguien está muy molesto.

LOS EMBRIAGANTES AROMAS.

La denominación de “especias” comprende a plantas o partes de ellas (raíces, rizomas, bulbos, hojas, cortezas, flores, frutos y semillas) que contienen sustancias aromáticas, sápidas o excitantes, o sus principios activos suspendidos en un soporte alimenticio adecuado, empleadas para condimentar alimentos y bebidas. Desde que se comenzaron a utilizar fueron uno de los productos más caros y valiosos de la economía, tanto de cada individuo como de las sociedades, ya que desde tiempo atrás han tenido un gran valor como condimento, para medicinas o perfumes, así como por el importante papel que presentaban algunos como conservante; no es despreciable el cometido que cumplían como enmascaradores del sabor de alimentos que, sin la posibilidad de conservación en frío, como en la actualidad, tomaban muy rápidamente sabores desagradables por los procesos de fermentación y pudrición, de ahí que, en los países más cálidos se usarán con más abundancia y, en general, más fuertes que en los países fríos. La costumbre de utilizar especias fue de los bizantinos, introduciéndolas a Europa durante toda la Edad Media, provocando así una revolución en la gastronomía “[...] debido a que contribuyó a contrarrestar el penetrante sabor de la sal con el que la carne y el pescado eran conservados y con frecuencia a disimular el hecho de que éstos se hallaran en inicio de descomposición” (Mijares, 1993, p. 149); en especial, la utilización de especias en España se vio reforzada por la presencia de la cultura islámica, cuya cocina se caracterizaba por su abundante uso. Entre las especias más utilizadas en el siglo XVI encontramos pimienta, canela, jengibre, clavo, cárdamo, nuez moscada y azafrán; introducidas por los árabes, también se consideraban especias el azúcar, la miel, el vinagre y la leche; y por supuesto no podrían faltar las especias aromáticas como el orégano, cilantro, mejorana, perejil; son el a priori concreto de la práctica gastronómica, su irrefragable necesidad no puede discutirse, si desaparecen, nada tiene sabor, todo se toma insípido. Son tan importantes que “en la Edad Media; el uso de las especias hizo la diferencia entre la cocina de la corte y la del pueblo” (Long, 1997, p. 19); ya en la Nueva España, el empleo de las especias por los colonos, debió haberse revigorizado con la influencia de la cultura gastronómica indígena que tanto se caracterizaba por los sabores fuertes, sobre todo a partir del empleo de las distintas variedades de chiles. El anís, el comino y el azafrán eran cultivados en Aragón y Valencia; el clavo, la canela y pimiento eran importados desde el oriente a España y de aquí se traían a América.

Un verso en homenaje a Carlos Pellicer¹⁹ que recopila algunas de estas especias reza así:

“¿y sabes a lo que sabes?
sabes a piña y a miel,
sabes a vino de dátiles,
a naranja y a clavel,
a canela y azafrán,
a cacao y a café,
a perejil y a tomillo,
higo blando y dura nuez”.

(La Cocina Mexicana través de los siglos, IX, 1997).

De entre estas especias las más esenciales que toda cocinera debe y trata tener son la canela, el clavo, anís y el orégano; de las cuales las tres primeras son predominantes en el platillo popular poblano, ya que le impregnan su dominante y fuerte aroma.

CANELA DE CEYLAN.

Es la especia más antigua que se conoce, en la Biblia y las antiguas literaturas chinas ya se habla de ella, los europeos la consiguieron de las caravanas que llegaban de Arabia, Etiopía y la India, su conocimiento y expansión ha estado ligado a las diferentes rutas comerciales que se establecieron en los diferentes siglos, los chinos le daban un valor mayor que el oro, los sacerdotes egipcios la utilizaron en el embalsamamiento de cadáveres y para realizar hechizos, en la antigua Arabia la usaban en sus ceremonias y ofrendas religiosas, los griegos y romanos aromatizaban sus vinos y manjares con ella. Marco Polo en sus viajes a las Indias, descubrió la producción de canela de Ceylan, y la mantuvo oculta con el fin de proteger el monopolio de Venecia en el comercio de esta especia, una vez abierta la ruta, los portugueses se adueñaron del comercio de especias, siendo finalmente los holandeses los que consiguieron la producción; desde entonces, su consumo se extendió por toda Europa; los principales países productores de canela son Sri Lanka y las islas Seychelles, donde el clima cálido y húmedo es propicio para su desarrollo.

La canela se obtiene de la corteza del canelo, un árbol de hoja perenne, de la familia de las lauráceas (laurel), puede alcanzar gran altura pero, con el fin de facilitar su cultivo,

¹⁹ Poeta y museólogo tabasqueño, viajero apasionado y poeta de recintos cerrados, fue cantor de los grandes ríos, de la selva y el sol; ocupó varios cargos públicos; nació en 1899 y falleció en 1977.

los árboles se podan para reducir su tamaño, sus ramas crecen erguidas, recubiertas de hojas, y recorridas de nervios de color rojo, las ramas deben tener de dos a tres Años de antigüedad, este árbol tiene unas hojas brillantes y alargadas, entre las que surgen unas pequeñas flores con frutos de color morado durante la época de floración, la recolección se realiza durante la época de lluvia, ya que la humedad facilita la obtención de la corteza. La preparación consiste en pelar y frotar la corteza del árbol, se compone de dos capas, pero se descarta la externa y se utilizan sólo las capas interiores, se enrollan hasta formar un bloque compacto, que es lo que se conoce como rama de canela, y posteriormente se las deja secar y se las blanquea, la primera cosecha suele ser de inferior calidad que las sucesivas, ya que se trata de una corteza muy gruesa; por su gran sabor y aroma penetrante ya sea en rama o molida, se utiliza como condimento en varios platos, también contribuye a mejorar la salud.

CLAVO DE OLOR.

Es un árbol de la familia de las mirtáceas que tarda unos y veinte años en desarrollarse, con una altura entre doce y quince metros, y que puede seguir produciendo fruto hasta cincuenta años, sus hojas se parecen bastante a las del laurel, las flores tienen pétalos amarillos, su ambiente ideal es el clima marítimo y tropical, su nombre procede del latín clavus, ya que el capullo seco sin abrir recuerda esta forma; Indonesia produce la mayor cosecha, le siguen Madagascar, Tanzania, Sri Lanka, Malasia y la isla de Granada; posee un aroma fuerte, caliente y rico, al probarlo es picante, ácido, fuerte y amargo y deja una última sensación de frío en la boca y al cocinarlo su efecto se suaviza, se puede adquirir entero o en polvo, se usa con carnes frías, galletas, pasteles y como aderezo para marinar.

ANIS.

Es una semilla de forma similar al arroz, originaria del mediterráneo oriental, según algunos autores fue introducido en España por los árabes en la Edad Media, actualmente se cultiva en todos los países de clima templado. Se trata de una planta anual que puede alcanzar hasta un metro de altura, su tallo es erecto y muy ramificado, sus hojas simples o

trilobuladas y sus flores blancas, la floración se produce de junio a agosto y las flores emanan un aroma dulce, recolectense los frutos para extraer las semillas, tiene un olor y gusto muy aromático; en la industria de alimentos es usado bastante como condimento y para dar sabor a ciertos licores o bebidas refrescantes.

CILANTRO.

Planta de color verde oscuro y de hojas pequeñas ligeramente redondas, conocido también con el nombre de “perejil chino”, pertenece a la misma familia del comino, eneldo, del hinojo y del perejil; es mencionada ya en la Biblia, en la antigüedad se usaba, como planta aromática y medicinal y en algunas tumbas egipcias se representa como ofrenda; se utiliza tanto en fresco como en semilla, las hojas frescas se utilizan para dar sabor a ensaladas, arroces y para decoración de platos, las semillas redondas y de color beige se utilizan enteras o molidas, son menos picantes que las hojas, dulces y con un leve sabor a limón; aunque se parece al perejil y el uso puede ser parecido, el sabor es muy diferente, mucho más fuerte, penetrante y aromático, para su cultivo se adapta a cualquier tipo de terreno.

ASUSTA MUERTOS.

A pesar del mal sabor de boca que produzca al lector, si visitamos las casas de un pueblo es común ver colgado de alguna de sus puertas un manojo de ajos, pues se tiene la creencia que debido a su fuerte aroma ahuyentará a los malos espíritus y maleficios que la gente les pueda hacer, también es indispensable en la cocina como ingrediente. Se conoce desde tiempos remotos, habiéndose utilizado por la mayoría de las culturas, desde los antiguos egipcios, romanos, griegos hasta en la misma India y Oriente, parece ser que su origen se ubica en Asia central, desde donde se extendió al resto del mundo, a finales del siglo XV los españoles lo introdujeron al continente americano; pertenece a la familia de las liliáceas, la cabeza en sí la componen de 6 a 12 bulbillos (dientes), reunidos en su base por medio de una telilla delgada, cada bulbillo se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, los hay blancos y rosados, tiene

propiedades medicinales y además de ser un condimento indispensable, constituye la base de determinadas especialidades culinarias, que cada día tiene más adeptos.

AUNQUE NO QUIERES LLORAS.

La cebolla es uno de los vegetales comestibles más antiguos, tiene una historia de 3.500 años, sus orígenes no son muy claros, parece ser originaria del Asia menor y el Mediterráneo, forma parte de la familia de las liliáceas, el bulbo comestible puede tener varias dimensiones y colores (desde blanco a café, rojo, púrpura) y tiene una cáscara muy fina. Existen numerosas variedades que difieren entre ellas en la forma, el color, las dimensiones y el sabor: las españolas son grandes, de forma esférica, con la cáscara café, tienen un sabor delicado, pero bastante intenso; las comunes tienen el bulbo de dimensiones medias y un sabor muy fuerte; la de ensalada, blancas o rojas tienen un sabor dulce y delicado; la ascalogno con su gusto concentrado y sin asperezas debe su nombre a Ascalon, en Palestina, donde crecía en los tiempos antiguos; la de conserva, tienen pequeños bulbos con una cáscara café o plateada, se usan en salmueras y conservas; el cipollotto es una planta inmadura donde el bulbo no se ha formado completamente.

También en México había xonácatl o cebolla y Bernardino de Sahagún, en el libro XI de su Historia General de las cosas de la Nueva España, escribió sobre ellas: ¿Qué cosa y cosa [es] piedra blanca, y de ella nacen plumas verdes? Es la cebolla [...] Hay cebollas pequeñas en esta tierra que se llaman xonácatl. Tienen el color de las cebollas de España. Estas plántanlas y son hortenses. Hay otras cebolletas silvestres que se hacen por esos campos, y queman mucho. Hay otras cebollitas silvestres que se llaman maxten. Tallecen y florecen, son desabridas. La raíz a la cabeza destás cómenla cocido. Nacen muchas juntas. A su llegada los españoles encuentran cebollas en el tianguis de Tlatelolco, no la cebolla *Allium Cepa* de origen asiático, sino eran las *Allium Cunti*, que son pequeñas cebollitas y menos fuertes.

La cebolla nunca falta en el recaudo, pues se utiliza diariamente ya sea para freír frijoles, o bien para un guiso tan complejo como lo es el mole, sancochadas y tostadas son preferidas y degustadas por cualquiera de sus comensales, el aroma que la caracteriza es

inconfundible, pero más aún el típico zumo que despiden al ser cortada provocando irritación en los ojos, que se manifiesta en lagrimeo.

EL ORO BLANCO.

No se sabe exactamente cuándo descubrió el hombre la sal procedente del mar o el suelo, pero esto significó un abono importante en su alimentación, ya que además de mejorar notablemente el sabor de los alimentos, permitió conservarlos por largo tiempo. De uso masivo es la sal comestible, no es de origen estrictamente mexicano, sino universal, es el condimento por excelencia, que excita moderadamente la mucosa bucal, aumenta la secreción de saliva y aviva el apetito; se define como el cloruro de sodio proveniente de depósitos geológicos, de lagos salados o de agua de mar, se incluye en esta definición aquella destinada al consumo directo, así como aquella destinada a la elaboración y preparación de alimentos por la industria; sea cristalizada o molida, deberá ser de color blanca, inodora y contener un mínimo de 97% de cloruro de sodio en base seca.

Los indígenas prehispánicos usaron este condimento ampliamente, difícilmente supieron aprovechar las sales marinas, pero en los salitrales o depósitos de sal de nitro recogieron el salitre, que les proporcionó el condimento, agregando el tequezquite, especie de salitre carbonatado, que se recogían de las orillas de los lagos de agua salada, como el de Texcoco; “el que trata en sal, hácela, o la compra de los otros para revenderla; y para hacerla junta la tierra salitrosa, y juntada, remójala muy bien y destílala o cuécela en una tinaja, y hace formas para hacer panes de sal” (Sahagún, 1982, p. 572).

La sal resulta ser uno de los ingredientes más usuales, pues entra en la preparación de casi todas las comidas, el hambre de sal se presentó al introducirse la alimentación vegetal, la cual a su vez ligada al tránsito del ser humano a la vida sedentaria y al laboreo de la tierra, mientras el indígena americano comió carne, y sólo esporádicamente frutos y raíces, no le hizo falta la sal, que va en los tejidos animales; pero al hacer su alimentación más vegetariana, la necesidad de sal apareció y cada vez se hizo más imperiosa. En México se explotaba tanto la sal mineral como la marina desde hace más de 500 años en la cuenca de

Tehuacán o en la costa de Guerrero, actualmente hay una enorme salina en Guerrero y Baja California, es usada como vehículo para suministrar yodo, que impide enfermedades como el bocio,²⁰ pero debe utilizarse en muy poca cantidad porque, según la Organización Mundial de la Salud, el uso excesivo de éste mineral provoca serias alteraciones en el sistema circulatorio y en los riñones. En la cocina utilizamos la sal en grano, que desafortunadamente se está convirtiendo en un producto en extinción al ser sustituida por la sal de mesa, que es un producto más procesado.

PIMIENTA.

Es una planta perenne, nativa de la India, en América Latina el principal productor es Brasil y el país que más importa es Estados Unidos; fue una de las primeras especias que se introdujo a Europa con la apertura del comercio terrestre con el Oriente; perteneciente a la familia de las piperáceas, la planta es tropical y trepadora, llega a alcanzar una altura de 4 m., tiene hojas de color verde oscuro y racimos de bayas verdes si están inmaduras y rojas si están maduras. Son semillas redondas pequeñas y otras un poco más grandes que se pueden usar enteras o en polvo, según la manera en que son procesadas se obtendrá pimienta negra, blanca, gorda o verde, la pimienta negra es más picante y fuerte que la blanca, la verde y la gorda son muy similares a excepción de su color, tienen un sabor más dulce similar al clavo de olor, ésta última es nativa de América.

Se sabe que el lujo de la pimienta y las especias dominó el Mediterráneo y Occidente durante siglos, ésta junto con otras especias servía también para conservar la carne fresca durante el invierno, por eso, la llegada regular de carne fresca durante el invierno, en el siglo XVIII, hizo disminuir su empleo; y a eso contribuyó también, más aún, la llegada de platillos dulces, consecuencia de la gran difusión del azúcar (Braudel, p. 34). En fin es lícito

imaginar que la pimienta y las especias fueron relegadas en beneficio de otros gustos exóticos, no sólo el azúcar, sino cité, el café, el tabaco; en realidad cada siglo y cultura ha tenido sus drogas, sus medios de evasión, es decir, sus tranquilizantes.

²⁰ Enfermedad que se caracteriza por el desarrollo excesivo de la glándula tiroides.

AZÚCAR.

Conocida desde tiempos remotos, antes de Cristo, originaria de la india e introducida en el Mediterráneo por los persas a los cuales se les atribuye la investigación y el desarrollo del proceso que solidificó y refinó el jugo de la caña, conservándolo sin fermentación para posibilitar su transporte y comercio, esto ocurrió poco después del año 600 d.C. y comenzó a usarse como medicina, un poquito de azúcar era considerado como una rara y preciada droga, la llamaban sal india o miel sin abejas y se importaban pequeñas cantidades a un gran costo, Herodoto la conocía como miel manufacturada y Plinio como miel de caña.

La cultura árabe dejó en España la producción de la azúcar, fue durante toda la Edad Media un artículo exótico que formó parte del tráfico de espacias por lo que su consumo estaba casi restringido a la nobleza, sólo se usaba cuando era recomendada por los médicos; sin embargo, con las posesiones de España en las Antillas se hizo posible que grandes cantidades de dulce llegaran a la península y se ampliara e modo sustancial, el número de consumidores. La caña de donde se extraen sus granitos es originaria de la India y “fue introducida por Cortés alrededor del año 1523, pues al año siguiente fundó el ingenio de Tuxtla” (Mijares, 1993, p. 142), aunque ya se llevaba a cabo con anterioridad en las islas caribeñas, donde se consiguió una excelente calidad por las condiciones de clima y suelo muy favorables, más adelante los portugueses también la sembraron con éxito en Brasil.

La forma de aprovechamiento de éste producto no se hizo esperar, logrando su acomodo en la elaboración de golosinas y como condimento de comidas; aquí se utilizaba como endulzante principal el aguamiel del maguey, por lo que en su Segunda Carta de Relación (1524), Cortés escribía “venden miel de abejas y cera que son tan melosas y dulces

como las de azúcar, y miel de unas plantas que llaman en las otras y estas maguey, que es muy mejor que arropo”. Ya para el siglo XVII se empezaron a poner de moda el té, el café y el chocolate bebidas que los europeos endulzaban con azúcar. La producción de caña no tiene

una estación definida, la siembra y la cosecha se realiza durante todo el año, aunque cabe

decir que no necesitamos añadir azúcar a nuestra alimentación pues se encuentra en todas partes (pan, pastas, frutas), la búsqueda del sabor dulce es innata.

PEPITA DE CALABAZA.

La calabaza es una herbácarastrera de hasta 2 m de longitud, pertenece a la familia de las cucurbitáceas, con hojas verdosas provistas de profundos lóbulos y un tallo semicubierto de pelillos, las flores son de forma cónica; los frutos son globosos con semillas blancas y aplanadas, se da en climas cálidos y templados, es originaria de nuestro país, se cultiva principalmente en el Distrito Federal, Puebla, Estado de México e Hidalgo; era una de las bases alimenticias de los indígenas prehispánicos. Las pepitas o semillas de calabaza son alimentos utilizados desde la antigüedad tanto por sus propiedades medicinales como alimentarias, de hecho, se cree que las primeras calabazas fueron domesticas por sus pepitas y por su piel y no por su carne, ya que parece ser tenían un sabor tan áspero que no se podían comer, mientras que sus semillas eran más dulces y poco a poco se fueron consiguiendo variedades con pulpa de mayor calidad; es utilizada también en dulces y como ingrediente de muchos guisos, principalmente en aquellos que involucren chiles, como son moles, pipianes o sencillamente salsa, o bien en un taco tostadas con sal.

EL ANDARIEGO.

Original y clara representación del mexicano. En un pueblo donde aún la mercadotecnia no ha consumido en su totalidad la forma de vida de las personas y por supuesto modos alimenticios, es común y hermoso ver en los corrales de troncos o cerco de alambre a una gran familia, la del guajolote, integrada por él en primer lugar, la totala y sus pequeños totolitos, llamándoles cuando jóvenes cuahues; tan distinguida familia no podía pasar desapercibida a la vista y pluma de fray Bernardino de Sahagún, quien escribe:

Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman totolli. Son aves domésticas y conocidas, tienen la cola redonda, tienen las plumas en las alas aunque no vuelan; son de muy buen comer, la mejor carne de todas las aves, comen maíz remojado cuando pequeñas y también bledos cocidos y molidos y otras hiervas; ponen huevos y sacan pollos. Son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros y otros pardos. Los machos se llaman Huexolotl y tienen gran papada y gran pechuga, tienen

grande pescuezo, tienen unos corales colorados, la cabeza tiene azul, en especial cuando se enojan, es cejisjundo, tienen un pico de carne que les cuelga sobre el pico; bufa, hincha o enrízaase (Sahagún, 1982, p. 135).

Por su naturaleza éste animal no puede permanecer tanto tiempo encerrado, así que busca la manera de escabullirse y al lograrlo camina lentamente hinchando su pecho y abriendo su cola simulando un abanico, como símbolo de triunfo e imponencia, para después irse en busca de comida, convivencia o para estirar las patas, es por eso que la gente

lo llama andariego, incluso a una persona que no está en sus casa y anda de un lado a otro utilizan la expresión “hay andas de andariega, patas de guajolote!”; cuando los europeos lo vieron y probaron su deliciosa carne se sorprendieron de su exquisitez, llevándolo a España para después darse a conocer a todo el mundo, llamándolo con distintos nombres.

La primera descripción fue hecha por Oviedo en 1537, en su Sumario de la Historia Natural de las Indias, y más o menos en esa época se introdujo el guajolote a Europa, en donde se aclimató perfectamente; se atribuye a los sacerdotes de la Compañía de Jesús, su difusión a Europa, pues debido a su expulsión en 1537 lo llevaron allá; razón por la cual recibió primero el nombre de Jesuita, para después transformarse en pavo de Indias, por su exotismo, los estudios de Salvador Novo presentan a Francisco I de Francia como el primer rey europeo que lo comió, ofreciendo a sus súbditos trozos de carne para que probasen y comprobaran su sabrosura; éste animal aparece mencionado en 1570 en el recetario de Bartolomeo Scappi, cocinero del papa Pío V y pronto se volvió la comida de las ocasiones especiales y de la mesa elegante (Long. 1997, p. 167); como a todos gustaba, se popularizó a tal grado que el consejo de Venecia decretó en cuales mesas podría servirse ese dispendio;

pero cuando realmente se puso en boga fue en el siglo XVIII, finalmente acabó ubicado en las cenas de navidad, sustituyendo al cordero, por la suavidad y ricura de su carne, la mayor facilidad para cocinarlo y su misma rareza, ya que lo exótico y caro era el mejor regalo para todos, en la actualidad ocupa el sitio privilegiado en los E.U. el Día de Gracias.

En el México antiguo se le llamaba huexolotl, con el tiempo cambió a guajolote, se le nombraba además totolin, pípila, cócono, chumpipe, pavo de Indias, gallo de tierra, gallo de

papada, xihcozcatl, joya de turquesa, entre otros. Aparte de su importancia como alimento, tiene un gran significado en el simbolismo y la mitología; fray Diego Durán, al describir la elección de Moctezuma Xocoyotzin II, cita a Nezahualpilli de Texcoco, quien dice que toda la nobleza mexicana se adorna con plumas riquísimas, caídas de las alas y colas de aquellos excelentes pavos, de aquellos reyes pasados (Ibíd.: p. 244); el guajolote entonces fue la imagen de los reyes muertos, sus plumas simbolizaban a los nobles, éste dato es importante pues señala el lugar predominante del huexolotl como una metáfora aviforme para las altas jerarquías en el México precortesiano.

Desde hace 2000 años el guajolote ha sido domesticado, formó parte de la dieta regular mesoamericana y se comía preparado de muchas maneras; al llegar los europeos a América se encontraron con una salsa para el pavo, que con el agrado de los nuevos ingredientes provenientes del viejo continente se convirtió en lo que hoy es el mole poblano de guajolote, por ello existe controversia acerca de quién es el elemento principal en este platillo, si es el chile en sus distintas variedades o la carne de guajolote en sí: En Puebla además del universo de las carnes lo sabroso se asocia a un conjunto de guisos barrocos donde la carne no es el eje de las definiciones sino que constituye apenas su complemento. Tal es el caso del mole y los chiles en nogada, donde el eje de la estructuración es sin duda alguna el chile y sus diversas posibilidades de metamorfosis (Licona, 2003, p. 77).

En su defecto tenemos que: “Para el mole y otros platillos se combinan los chiles, los jitomates y los tomates verdes [...] el elemento central de esos platos de fiesta sigue siendo el guajolote nativo [...]“ (Long, 1997, p. 530), pero usualmente se dice “aunque sea el molito,

porque el torito ya se fue”, lo que indica predominancia del guajolote y al mismo tiempo su sumisión ante el antojo del mole, con todo esto se deduce que los dos están ligados a lo que sabemos es el mole, ya que ninguno existiría sin el otro.

OTRAS CARNES.

Entre los animales de corral traídos de España se encuentra la gallina, originaria de la India y de ahí pasó a Persia, por lo que Aristóteles la llamaba “ave de Persia”, es semejante al

guajolote en su apariencia y atendimiento, razón por la que se adaptó fácilmente y fue aceptada en el Nuevo Mundo, en mayoría ha suplido al ave nativa por excelencia, el guajolote en los guisos del mole, debido a su económico precio aunque su sabor es menos apetecible; por supuesto que éste cambio alimenticio no fue rápido y en muchas sociedades primitivas la carne de animales silvestres o domesticados sigue siendo el alimento básico. El puerco, otro de los animales domésticos traído a éstas tierra y del cual dependieron los primeros años nuestros conquistadores, por su abundante carne y fuente de grasa: la manteca, que dio lugar a la fritura de alimentos y especias, originando numerosos platillos nacionales como camitas, chorizos, frijoles refritos, y los que llevan tortillas a sus derivados fritos, como totopos, quesadillas, chalupas y tantas más fritangas que imaginemos y que aunada a la caña de azúcar se inició la colosal gula mexicana, antaño símbolo de salud, riqueza y poder, hoy mala nutrición y enfermedad.

CAPITULO III. PROCESOS, INSTRUMENTOS, PRÁCTICAS Y RITUALES DEL MOLE.

La comida y la bebida no han sido más que pretextos de convivencia, para algunos pueden haber sido motivos de alegría, para otros de tristeza, pero para todos, una búsqueda de hermandad, de diálogo, de comprensión humana y, por ello de paz.

Si los ingredientes denotan una refinada cultura, lo mismo ocurre con los procedimientos culinarios. Para hacer un mole poblano de guajolote “como Dios manda” necesita usted, lector amigo, mucha paciencia, mucha perseverancia mucha sensibilidad y sobre todo, seguir las instrucciones al pie de la letra, fíjese bien: al pie de la letra, de otra manera, no haga mole, haga cualquier otro guiso de necesidad y usted quedará mejor. Si a pesar de éstas recomendaciones y condiciones está usted bien dispuesto, pues manos a la obra.

3.1. PROCESOS DE ELABORACIÓN: INGREDIENTES.

En lo que respecta a la utilización de los ingredientes iniciando con el chile se precede de la siguiente manera: comúnmente las que presumen de saber hacer buen mole empiezan su labor desde el momento en que van al mercado a escogerlos debe presentar las siguientes características: chile grande, negro, brillante, eso es un buen chile, no estar rezagado, pues de ser así al momento de abrirlo para revisar la vena destila un aroma y polvo putrefacto y por ende el mole adquiere éste sabor y olor desagradable: [...] hay de varios chiles, grandotes,

unos chiquitos algunos pochcoch como podridos adentro, les digo yo pochcoch también a eso, si compras los chiles así pochcoch ya no te dio el sabor porque agarra sabor así como podrido el mole, entonces tú te fijas bien que el chile esté bien, bien, bien, grandote, brillante, que tenga la vena pegadita al chile [...] (entrevista a Estela Silverio, 27-03-2004).

El chile puede o no venir tostado, pero con seguridad toda molera antes de desvenarlo lo asolea al aire libre tendiendo en el piso un petate para que el sol haga su tarea, esto es lo que se llama “quitar la humedad al chile”, ya que después de asado no se puede utilizar inmediatamente, por lo que es importante tenderlo en tapetes o en el piso y dejarlo orear por lo menos dos días antes, tiempo suficiente en que el viento pasa entre los chiles y se lleva las partículas quemadas que le dan un sabor amargo, o simplemente se hace por cumplir con las atenciones que debe dársele, para así continuar con el siguiente paso: desvenarlo, lo cual consiste en agarrar el chile con la mano izquierda en forma de puño, jalar el tronco con la derecha, ponerlo en un traste, a continuación con los dedos pulgares se extiende el chile o florea, en el hueco que se forma se mete la mano derecha, y se le rasga con los dedos la vena, la cual cae en el chiquigüite, cazuela u otro objeto; colocados éstos en medio o entre las piernas, por último se ventila a la intemperie, alzándolo con una de las manos como queriéndolo presentar, exhibir y despedirlo de éste ritual que concluye con un lanzamiento rápido a cualquiera de los trastes ya mencionados.

Lo anterior en caso de que ya venga tostado, de lo contrario se procede a asarlo en un comal de barro en donde se coloca una cantidad de chile adecuada al tamaño del comal, se extiende con la mano o una cuchara volteando y moviendo al mismo tiempo para que no se quemem, pues de ser así, el mole adquirirá este sabor y aroma, por ello se recomienda tostarlo a fuego lento y en tlecuile. Después de haber hecho esto que las moleras llaman

desvenar y tostar, se prosigue a vaciarlo en una cubeta, tonel o cazuela con agua fría o caliente (dependiendo de la forma de preparación de cada una), para destilar así las impurezas, pero al mismo tiempo para suavizarlo dejándolo 2 ó 3 horas reposar, pues el cocimiento con agua es uno de los procedimientos más empleados en la cocina por rapidez, economía, facilidad y sazón; después de esto estará listo para su molienda. Todo éste proceso doña Andrea sabiamente lo reduce a: [...] quebrar es que se le quita la vena, el rabita y que se abre par en media pa' que se extiende y lo va uno echando en la canasta, en la cazuela; si necesitas que se tueste se pone el comale, se tiende todo el chile y se va volteando para que se tueste, luego se va sacando y echando al chiquegüite [...]

En el caso del ajonjolí después de haberlo limpiado, se puede tostar en el comal de barro o de aluminio o freír en manteca o aceite vegetal, pero en ambos casos debe tener el punto exacto de cocción porque de lo contrario el mole sabrá amargo; algunas personas gustan de espolvorearlo sobre el plato de mole a manera de adorno, que es como originalmente se creó, pero atrás lo omiten pues ya está integrado en la mezcla; doña Celia comenta: “aquí estaban tostando el anjonjolín y apartábamos como un cuartito, ya empezaba tu agüelito Marcos, no se les olvide, pero no decía el anjonjolín, decía no se les olvide apartar las liendres para el mole [...]“ (entrevista a Celia Caselín, 14-03-2004). Como es utilizado en una gran cantidad de comidas se derivan frases como “eres como el ajonjolí que en todos los moles anda”, que aquí más bien significa que una persona está involucrada en varias cosas o como se dice coloquialmente anda de chismosa.

Preguntando por qué se prefiere el plátano macho, la señora Paula contesta y lo describe sin poder evitar risotadas, “el plátano macho tiene otro sabor, el ratón pues no; es el más grande de todos los plátanos, el ratón es ancinita -10 cm. aprox.- y es delgadito, el macho es así -30 cm. aprox. -, es grueso, su cáscara es amarilla, no tiene borditos, es licito, es un poquito dulce” (entrevista a Paula Cortés, 13-09-2004). Al plátano primero se le desprende la cáscara dejándolo desnudo, para cortarlo en rodajas pequeñas, ni gruesas ni delgadas, para ser freídas en una sartén o cazuela con aceite o manteca antes calentada hasta que adquiera un color dorado; de tal labor nos da referencia doña Socorro: El plátano bien

freído, hasta que quede bien dorado porque sino el mole sale baboso yo por eso lo frío bien, hasta que las rueditas del plátano están como apachurraditas, pero no quemadas, tiene que tener un color más bien doradito [...] (entrevista a Socorro Segura, 17-03-2004).

Aunque desde su inicio el mole se prepara con plátano, un doto curioso encontrado al realizar las entrevistas fue que, doña Julia por ser una reconocida molera a quien la ocupan en las grandes fiestas para hacerlo, en tres o cuatro ocasiones ha visto que sustituyen el plátano por trozos de manzana y además le agregan orégano y tomillo, “[...] lo hacen diferente, te digo con rebanadas de manzana, lo frío como si fuera el plátano y un poco de orégano y tomillo, entons tiene diferente sabor, ya tiene un olor como albóndiga [...]”.

En lo que respecta a la pasa es necesario primero limpiarla, se prosigue a colocar en un recipiente suficiente agua para después ponerla a hervir hasta que adquiera suavidad pues en caso de ser molida en metate, después del chile es lo que más cuesta amasar, pues son demasiado chiclosas y sólo resbalan, doña Julia comenta; “es que la pasa moliéndola en el metate se necesita molerla calientita y echándole agua caliente y un poquito de sal, y la que no le hace así al primer machucón con el meclapile se pega todo”.

El cacahuete no podía quedar rezagado y olvidado, traspasó épocas y su gusto se adhirió al exquisito mole y ello se da como a continuación se anota: no hace muchos años prevalecía aún la forma general de traspalearlo, pasando un puñado de una mano a otra y soplándole en ese momento como a manera de baño, todo el cacahuete se iba colocando en un recipiente, para después pasar a ser asado en un comal de barro, enseguida se repetía el traspaleo para después freírlo en aceite o manteca caliente hasta alcanzar un color semejante al de la canela, moviéndolo constantemente para no dejarlo quemar pues de ser así adopta un sabor amargo, perjudicando una parte del sabor del mole. En la actualidad únicamente se le realiza el último proceso y en ocasiones ni esto, porque está siendo sustituido por la almendra, ya que según algunas señoras causa daños al organismo provocando indigestión, así lo refiere doña Andrea: [...] nosotros aquí no le acostumbramos,

porque nos duele el estómago, nos hace daño, en vez se cacahuete le pongo almendra, hay lo que sea la fuerza, o como ustedes puedan [...] (entrevista a Andrea Flores, 14-03-2004).

No podía faltar entre éstos protagonistas el indispensable pan convertido en uno de sus derivados: la galleta, la cual para ser integrarla deberá ser freída con manteca o aceite, al igual que los otros tendrá que alcanzar un color penetrante, pero no quemado, comúnmente se utiliza la famosa galleta de animalito aunque se está supliendo por las marcas lanzadas al mercado (crakerts, pan tostado), como resultado del mundo material del que somos partícipes; sirve para dar volumen y espesura a la mezcla.

El sabroso chocolate es usado en cualquiera de sus opciones: corona, abuelita o morelia, pues son los que le dan al mole un toque suave y sutil al paladar y es precisamente el que hace que el poblano se diferencie de los demás moles “dicen que éste mole poblano se distingue de los demás por el chocolate” (Moreno,1976, p. 177), el momento en que se convierte su partícipe es cuando está hirviendo, ya que es ahí cuando se dejan caer delicadamente las barras disolviéndose para darle sabor y color; doña Julia opina que lo que da sabor al mole es el chocolate, el anís, el clavo y la canela.

El anís, el clavo y la canela hay que tratarlos con respeto desde el momento de su ración y fritura hasta el momento en que son colocadas con los demás ingredientes, por ejemplo, en el caso del anís a la hora de freírlo no se debe dejar quemar porque con una mínima cosa que sea así, toda la cazuela de mole adquirirá ese sabor, incluso al momento de eructar lo haremos destilando ese olor desagradable, por lo que es recomendable echárselo mejor sin freír, es decir crudo, “[...] el anís lo limpian bien, se le quitan las piedritas

que traí, lo echan en la coladera y lo meten en la manteca caliente y lo sacan rápido para que no se les queme, porque si se pasa un poquito con eso tienen para que cunda toda la comida, y después que se repite, se repite el puro olor a quemado de anís, o mejor se lo echan crudo [...] (entrevista a Julia Rivera, 14-03-2004); la canela sí debe freírse al igual que el clavo, pero en mínimas porciones.

Las cabezas de ajo y cebolla deben semi asarse, no tan quemadas, de ser así el mole sabrá amargo. Lo que se hace con las cáscaras de plátano o tortilla si se prefiere, es ponerlas en las brasas hasta que estén completamente quemadas, pues así ayudaran a que

el mole adquiera un color más negro. La vena de los chiles puede también ser tostada en el comal y molerla, las personas que no les gusta que salga picoso, omiten éste paso.

Si se le agrega pepita, deberán tostarse en el comal, si no se compró pelada se pela y finalmente se coloca junto a las demás especias para ser molida; también los jitomates deberán asarse, luego hay que desprenderles la delgada telilla que los cubre y colocarlos junto a todas las demás especias.

Lo que se hace al guajolote para ser integrado en dicho platillos es lo siguiente: se atrapa de la parvada, se le tuercen las alas, se le amarran las patas con un lazo o hilo el cual se ata a la rama de un árbol, viga o muro de la casa, se coloca en el piso un traste cualquiera con agua o tierra, una persona lo prensa fuertemente de las alas para que no se destuerzan y alaten, otra persona con una de las manos le sujeta y con la otra le corta la nuca para que se desangre en el recipiente antes mencionado, y así la carne al cocerse adquiera un color blanco y no negro o morado por no haberse desangrado bien, como sucede si se mata retorciéndole el pescuezo. Después de esto se desata y se prosigue a sumergirlo en agua caliente para suavizar las plumas y podérselas desprender; se descuartiza empezando por extraer el buche (lugar donde se guarda la comida) y su menudencia (tripas, corazón, etc.) para continuar con las demás piezas, que después de lavarlas perfectamente bien serán cocidas en un tonel con agua, sal, cebolla y ajo, pócima que será el caldo que servirá para posteriormente ser vertido al mole. Todo el primer proceso en donde uno mismo lo mata se suple si es que se compra carne de pollo, pues por ser barata es la que más se usa actualmente, “[...] el guajolote es mucho más rico, pero cuesta más caro, para hacer un molito se nos hace más fácil comprar pollo de granja, pero como que tiene otro sabor, o sino mejor lecho pollo de rancho, y sale un poco mejor quel de granja” (entrevista a Paula Cortés, 13-09-2004).

El cerdo es el tercer animal con el cual se puede compartir el mole poblano (el pollo es el segundo) por su carne y caldo, pero hay quienes dicen que su olor y sabor es desagradable como doña Julia, “[...] la diferencia es en que la de guajolote tiene un aroma más sencilla, más suave y el caldo de marrano es soquilloso, huele así el caldo, dándole un olor a una cosa, así, que pues como que no está sazonado bien, el caldo de pollo ese

también se pasa de soquilloso más que la del marrano[...]“ (entrevista a Julia Rivera, 14-03-2004).

MOLIENDA.

Ya que se tiene el chile puesto a remojar y las especias freídas y tostadas según corresponda, se continúa a molerlas, la mayoría acude al molino, pero hay quienes aún lo muelen en el metate, para lo cual unos ocho días antes deberá picarse, y en el transcurso de esos días se tiene que usar para martajar nixtamal y hacer masa para tortillas, pues de lo contrario la mezcla del mole saldrá arenosa, doña Estela comenta en que consiste el picado, “[...] agarras un cincel, lo pones de punta sobre el metate y con la otra mano le pegas con un martillo, así la punta va haciendo hoyitos, para que lo que muelas ahí se trabe y quede bien, no martajado, terminando de picar se tiene que moler arena o tierra para pulirlo y no sepa a tierra lo que muelas [...].” (entrevista a Estela Silverio, 27-03-2004).

Lo primero que hay que moler es el chile, para lo cual se pone un poco sobre el metate y con ambas manos se agarra el metlapile en ambos extremos, subiendo y bajándolas dejando caer todo el peso del cuerpo, para que con la fricción se mueva lo que se deseé; al término del chile se continúa con las pasas que junto con los chiles son las más difíciles de amasar, ya que estén chiclosas y sólo resbalan y pegan en el metate y metlapil; le siguen los plátanos que también son algo pegajosos; ajonjolí, almendras o cacahuates; galletas; por último el anís, el clavo, el ajo, la cebolla y las tortillas o cáscaras de plátano quemadas; al final se enjuaga el metate y el metlapile. Todo éste proceso es una tarea demasiado cansada e implica mucho tiempo: “[...] la primera vez que hice mi mole fue por ahí como por el 96, mi hijo salió de la telesecundaria y mi marido tenía que llevar mole y me costó una noche, tuve que moler el chile y todo en el metate y me amaneció [...]” (entrevista a Paula Cortés, 13-09-2004); doña Julia comenta “antes esa costumbre era de que pos se molía en el metate y ahí pues la verdad, no es por afamamos verdad, pero en esa época como estábamos impuestas a eso, pos ahí si se veía la que podía moler y la que no,

ahí se veía quien era buena y quien no”; aquí podemos darnos cuenta de que manera es aceptada la condición social de la mujer en cuanto a los quehaceres domésticos y como ellas mediante el trabajo físico determinan su valor y juzgan quien desempeña adecuadamente su rol doméstico.

El proceso que se sigue para moler en molino los ingredientes es el siguiente: se vierte sobre una base amplia del molino primero el chile, se deja caer un tanto en la tolva donde es jalado por un gusano ayudado por el operador, quien impulsa con su mano al chile para ser absorbido y pasar a las piedras, encargadas de triturar y moler dicho picante, el cual va cayendo en una base grande de la máquina para ser extraído por otra persona con una de sus manos e ir depositándolo en un traste previamente colocado en el suelo frente a la base. Una vez terminado de moler el chile se repite la misma operación, con las especias, no se pasan unidos menesteres y chile porque deben quedar en recipientes separados como ya se explico y porque al ser una mezcla tan espesa, las piedras del molino no aguantan a triturarla, sólo queda martajado y además las piedras se queman ya que se calientan demasiado por tanto todo adquirirá éste aroma; lo último que se muele es la vena y debe ocupar un traste aparte, ya que la cocinera tal vez no la utilice si prueba que la pasta está muy picosa o quizás sólo usará una porción y si se revuelve con lo demás ya no habrá manera de separarla; en ambos casos es importante que la pasta de chile y especias queden por separado, pues la mezcla de ambas se hará posteriormente a la hora de la cocción.

COCCIÓN: AHORA SI VAMOS A DARLE.

Existen varias maneras de hacer mole dependiendo del lugar y de la misma cocinera, por los que a continuación desglosaré la del uso más general. Una vez que todos los ingredientes y chile están molidos se procede a lo siguiente: en un recipiente amplio se vierte el chile y los menesteres y se bate con la mano hasta lograr una sola mezcla, esto hace que tenga mejor sabor porque todo tiene de todo. Se coloca la cazuela sobre el fogón del tlecuil, se deja calentar; se echa manteca o aceite, una vez que esté bien caliente donde empiece a verse como que quiere hervir se le deja caer la azúcar y se mueve y mueve para que no se queme hasta el punto en que esté como caramelo, después poco a poco una

persona va agregando la mezcla antes batida, pero dejándola caer suavemente, pues si se deja caer a tiempo el caramelo se brota; y otra persona la mueve para que no se quemé, se mueve, mueve, mueve hasta que empiece a hervir.

Una vez que ya está bien sazonado, de lo cual se da uno cuenta probando de poco a poco sobre la palma de la mano hasta que ya no sepa crudo, se le vierte entonces el caldo de guajolote previamente cocido junto con la sal espolvoreándola sin dejar de mover, aunque algunas personas echan ahí un guajolote para que se cueza y le dé más sabor; en el momento en el que el mole hierve mucho, salpicando a la cazuela, tlecuile, manos y pies de la molera, en una palabra “que esté chisporroteando”, en ese momento está adquiriendo su sabor y sazón máximo, momento preciso para soltar las barras de chocolate y se derritan.

La cocinera no debe dejar de moverlo de forma circular tocando el fondo de la cazuela, después de ésta escena viene el momento de la calma, el reposo, extrayendo la lumbre del tlecuile, pero no las brasas, pues estas lo mantendrán caliente y no permitirá que la grasa se corte, pero la molera no debe abandonarlo, sino permanecer ahí moviéndolo de vez en cuando porque todavía existe la posibilidad de quemarse si las brasas están avivadas, aunque hay quien dice que no debe tener grasa, de ser así, significa que no se sazonó bien, “[...] no, no debe tener grasa el mole, porque cuando no está y no saben así lo sirven con esa grasita encima y eso no está bien, toda esa grasa en la sazón tiene que ir desapareciendo, porque a veces la grasa es desagradable para las personas y les da asco, la apartan [...]” (entrevista a Estela Silverio, 27-03-2004). Todo esto nos hace deducir que toda malera debe ser paciente y dedicada, a aquella que no lo practica le va bien el dicho comúnmente utilizado “si de prisa haces mole, ¿qué dejas pa’ hacer despacio?”.

A continuación narro la forma de preparación de doña Socorro, pues de entre las entrevistas es la que más varía: Mole en Polvo: se fríen las especias con aceite un día antes para que sequen, al chile únicamente se le rocía agua, también un día antes, para que cuando sea molido salga en polvo. Los olores y chiles se muelen en seco en el molino; el polvo de chile y de los olores se disuelven juntos en caldo tibio dos horas antes, la soltura de ésta mezcla es al gusto. En el tlecuil con lumbre se monta la cazuela (sube), se deja calentar un poco y se le vierte la manteca, una vez que este caliente se echan a freír costillas de puerco, cuando ya están bien fritas se procede a extraer el exceso de grasa que sueltan,

para que el mole no salga tan graso; en seguida se vacía la mezcla disuelta previamente, al mismo tiempo que se va moviendo para que no se haga grumos y así se continua moviendo lentamente hasta que se sazona, momento en el cual la mezcla hierve sacando gorgoritos, expulsando gotas de grasa con mole convertido a todo y con todo en éste preciso instante.

Esta explosión se deja durar hasta que se pruebe que el mole está bueno, que ya está bien sazonado, que no sepa crudo, entonces se quita la lumbre y se mueve de vez en vez; en todo el proceso del mole nunca se deja de mover, o al menos no por mucho tiempo porque se puede quemar, por tal motivo es común escuchar decir “si quieres mole, cuida la olla”.

3.2. INSTRUMENTOS DE PREPARACIÓN.

La cocina mexicana es succulenta, variada y muy extensa, se le conoce y califica entre las mejores, y a su riqueza y deleite se atribuyen en parte los utensilios y trastos donde se prepara y sirve, de hecho, platillo y trasto son indispensables: no produce igual sabor un plato de mole servido en un cajete de barro que en un plato de vidrio o unisel, ni el chocolate es auténtico si no se bate en jarro chocolatero con molinillo de madera y lindamente labrado. Los utensilios para preparar los alimentos de los indígenas prehispánicos son otra creación cultural, de especial importancia resultan los utensilios en que se preparaban y consumían alimentos, entre ellos los objetos de cerámica, como platos y ollas, y las de piedra basáltica como metates y molcajetes para martajar y permitieron un molido más fino no sólo de semillas, sino también de vegetales y frutas; jícaras para las bebidas, cucharas hechas de caparazón de tortuga, comales para hacer tortillas y cestos para guardarlas.

EL MOLINO NATIVO.

La preparación de alimentos trajo consigo la creación de sus propios recursos tecnológicos; propio de la cultura mexicana es el metlatl o metate, así conocido ahora y también llamado muerto, hecho de piedra de basalto gris o negra de forma rectangular, una de sus caras es liza con hendiduras en la que se muelen los alimentos y la otra es áspera, tiene 3 pies con

los que se apoya al piso, dos al frente en cada extremo y uno atrás un poco más grande en medio, lo que le hace respingar o empinarse un poco, anteriormente podía tener borde o ser completamente plano pero siempre inclinado para comodidad de la molendera. Para poder moler se arrodilla la molendera detrás de él; pero para ello es necesaria su mano llamada metlapil²¹ hecho del mismo material, largo, no tan delgado al centro pero sí en los extremos para que las manos lo puedan prensar y rodar con facilidad y fuerza sobre el metate, el uso continuo le produce por desgaste, una cavidad ovalada. Con ambos objetos los antiguos mexicanos martajaban diversos granos y productos para hacerlos comestibles.

Era tan importante que los nativos tenían creencias en torno a él, “decían que quien lamiese la piedra en que muelen que se llama metlatl, se le caerían presto los dientes y muelas; y por esto los padres y las madres prohibían a sus hijos que lamiesen los metates” (Sahagún, 1982, p. 282), en algunos poblados se siguen teniendo éstas creencias, por ejemplo si el metlapil se quiebra cuando se está usando traerá mala suerte a la familia, o también se dice que si una mujer pedida en casamiento lo quiebra es sinónimo de desfortunio en el matrimonio.

Dicho molino nativo sobrevivió a los cambios suscitados a partir de la conquista, manifestándose fuertemente en el guiso poblano por excelencia, insertándole su toque y sabor personal, sellando de ésta manera su importancia. Todavía es posible encontrarlo en los pueblos rurales, aunque la licuadora y el molino lo están sustituyendo paulatinamente ya que éstos ofrecen mayor rapidez en las labores cocineras, aunque restan sabor a los guisos y muy en especial al mole, “en el pasado la cocinera siempre aplicaba su habilidad, podía perfeccionar su toque especial, hacer gala de ingeniosidad. En el presente la cocinera se ha convertido en el espectador descalificado que mira como la máquina funciona en su lugar” (De Certeau, et. al., 2000, p. 218). A su manera doña Andrea expresa: [...] es que el metate no tiene ninguna presión que lo caliente y el molino sí, porque si se dan cuenta ya pasa rápido, sale caliente y entonces esa es la diferencia de que ya no sabe igual, pero en el mole no tiene que pasarse bien remolidito, sino una cosa normal, ni remolido ni martajado, medio, una cosa normal [...] (entrevista a Andrea Flores, 14-03-2004). Aunque el molino es indispensable para el modo de vida actual, jamás podrá ser comparado con el tradicional

²¹ Se traduce del náhuatl como niño de piedra.

metate, al menos no en los sabores que éste impregna a los guisos, pues como se dice comúnmente “con la que entiende de atole y metate, con esa cásate”.

MOLINO MECÁNICO.

El fin del siglo XIX avaló iniciativas de todo tipo, el mundo urbano se hizo cada vez más complejo y demandante, tanto en las viejas ciudades como en las que crecieron alentadas por los impulsos porfiristas. Surgieron diversas industrias que buscaron implantar en cada lugar las novedades existentes, siendo una de ellas la instalación de la energía eléctrica, la cual permitió el establecimiento de fábricas de aguas gaseosas y minerales, de chocolate, de cerveza, de pastas alimenticias y por supuesto el molino de nixtamal.

La aparición de la hacienda triguera y la fábrica favoreció la ubicación urbana de los molinos, aunque no superó el número de establecimientos rurales, el 26 de julio de 1859 el inventor español Julián González registró la primera patente de un molino de nixtamal, que consistía en una tolva rectangular montada sobre una larga mesa que hacía pasar el maíz por dos rodillos movidos a vapor; no se sabe si funcionaba o no porque debido a la Guerra de Reforma, el inventor se fue del país un año más tarde, sin poder comercializar el aparato; regresó a México en 1865 para renovar su patente con Maximiliano, pero la derrota de su imperio frustró el intento otra vez. La siguiente patente se registró en 1876, y el comienzo de la paz porfiriana alimentó el furor por la invención de molinos; en los años de 1890 se pasó de los planos a la fabricación, anunciándose en los periódicos económicos molinos de nixtamal; para fines del siglo XIX en la capital funcionaban más de 50 molinos eléctricos.

Alrededor de 1900 los cafetaleros alemanes establecieron los primeros molinos rurales de maíz en el Soconusco de Chiapas, no les fue difícil pues ya antes habían instalado generadores eléctricos para la maquinaria donde se procesaba el café, en su pizca los trabajadores llevaban a sus esposas para que les prepararan las tortillas, al instalar los molinos las mujeres se quedaron en sus casas, pues a los patrones le resultaba mejor entregar tortillas a los trabajadores, en lugar de repartir el doble de maíz a los matrimonios, los peones protestaron por mecanizar el trabajo doméstico de sus mujeres; esto sólo tuvo éxito donde el autoritarismo del patrón superaba las objeciones de los trabajadores. Con la

instalación de molinos y por ende el surgimiento de los consorcios nixtamaleros, algunas mujeres se beneficiaron, no así las tortilleras que vendían su producto para obtener dinero y satisfacer sus necesidades, como lo establece Patricia Arias “esa pequeña empresa ayudó en mucho a reducir el tiempo que pasaban las mujeres haciendo tortillas. Los molinos de nixtamal afectaron por primera vez el negocio de las tortilleras muchas de las mujeres viudas que vivían de vender tortillas en casas, fondas y mercados” (La Cocina Mexicana a través de los siglos, No. IX, 1997), además su existencia cuestionaba los roles domésticos de la mujer, por lo que sus fallas técnicas permitieron que éstas demostraran su superioridad sobre las máquinas y afirmaran su lugar dentro de la familia.

En primera instancia en lugares donde no había electricidad los molinos funcionaban con gasolina o petróleo, por ello las tortillas sabían amargas; las esposas se negaban a asistir, pues además se ponía en duda su feminidad diciendo que las prófugas del metate se volverían perezosas y locas, pues los molinos empezaban a moler a las 4 o 5 de la mañana y podían a esas horas ver a otros hombres, un anciano decía al respecto “los molinos empiezan

temprano, así que las mujeres se van a moler el maíz antes de que amanezca. En la oscuridad se encuentran con los muchachos y por eso los hijos ilegítimos se deben al nixtamal” (Pilcher, 2001, p. 162); por todo ello los hombres prohibían a sus esposas o hijas acudir a los molinos.

Con el tiempo, contrario a lo esperado, las primeras en aceptar el molino fueron las familias pobres, y el tiempo que antes les llevaba en martajar el maíz lo invertían ahora en realizar otras actividades que generaran dinero, las familias ricas no lo hicieron porque el que comieran tortillas de maíz molido en metate y hechas a mano denotaba estatus y poder económico, además que sabían más ricas. Ahora ya las mujeres se reunían en el molino a tempranas horas platicando e inventando nuevas novedades en torno al pueblo y su gente; quien tenía su monopolio eran los caciques y hacendados, para la década de 1930 las gestiones para adquirir y mantener un molino de nixtamal introdujo a las mujeres en la política, además su instalación ayudó a que los poblados se electrificaran. La industrialización de los objetos y la mecanización de las labores elementales, la sustitución de la fuerza muscular por la energía eléctrica también han transformado directamente la

vida cotidiana de quienes pueblan las cocinas, antes saber martajar, moler maíz, chiles y demás alimentos en metate era tan esencial que ninguna mujer rural y urbana se consideraba apta para el casamiento, si no demostraba habilidad para ello, al ser aceptado el molino tales acciones desaparecieron e hicieron menos difícil su trabajo.

LA CAZUELA MOLERÁ.

Al entrar a una cocina ¿cómo sabemos que es mexicana? Empezaríamos por los llamados trastes o recipientes en los que se preparan y sirven los alimentos, en la mayoría de los casos habrá cazuelas de barro que sin lugar a dudas dan belleza a las cocinas por su variedad de estilos en tamaños, colores, decoraciones y formas; son rojas, verdes, cobrizas y vidriadas en su interior; su fondo es piano cuando se destinan a los buñuelos, redondas y muy profundas si son para preparar el mole, también llamada moleta o campana debido a su enorme tamaño, aproximadamente un metro de alto por otro de diámetro o incluso más grandes; medianas, extendidas y delgadas son las arroceras que acompañan siempre al mole en las bodas, y claro una olla pequeña, panzoncita y de cuello estrecho para cocer frijoles.

Trabajar el barro no es nada fácil, se requiere tenerle amor, mucha paciencia y fuerza física, tampoco tal oficio se aprende de la noche a la mañana, tuvo que heredarse una o dos generaciones atrás para saberlo trabajar bien, así lo comenta una experta en la elaboración de cazuelas y otros trastos de baño, al preguntarle si ese oficio lo habían heredado o lo iniciaron ella y su esposo “[...] no, no, lo heredamos de nuestros papás, ellos hacían ésta cazuela y lo trabajábamos, entre nosotros aprendimos hacer éste trabajo [...]” más adelante agrega: “[...] toda mi vida las he hecho, desde niña ya haciayo los cajetitos chiquitos y grandes, antes de que nos jueramos a jugar ya nos ponía mí mamá, hagan dos tablas de a dos docenas, cuatro docenas hacíamos [...]” (entrevista a Ilda Ortiz, 17-09-2004). Con esto podemos darnos cuenta claramente que es una ocupación que involucra responsabilidad y sacrificio que será redituado al momento de ser vendida o en el caso de doña Ilda por la ilusión de ir a jugar un rato. Tal oficio se inserta en la alfarería y como todo en la vida se realiza para subsistir: “[...] trabajamos las cazuelas y con eso nos mantenemos [...] éste trabajo de nosotros se llama alfarero, porque la artesana lo hacen con tomo y

nosotros lo hacemos con molde, es muy rústico el trabajo pero con eso nos mantenemos, con eso ganamos un centavo aquí en ésta plaza, venimos a vender y venimos a cambiar nuestras cosas para comer [...] “(Ídem).

¿Cómo se elaboran las cazuelas?, se anota lo que doña Ilda indica: se va al monte a traer el barro negro y amarillo y se lleva a la casa, se tiende en el suelo, se deja secar al sol para quebrarlo después a palos, después se amontona formando un círculo o bien, los pedazos de barro se depositan en una tina grande para que se remojen con agua y entonces proceder a amasarlo, tal tarea la realizan los hombres con los pies hasta que ya no haya grumos, quedando una masa lo bastante moldeable, ni dura ni demasiado blanda.

En seguida se fabrica la cazuela con la forma y tamaño que se deseé o bien con el molde que se cuente, después se pone a asolear de ambos lados para que se orie el barro, luego se pasan a la sombra y se colocan boca abajo para que les dé el aire y se endurezcan, posteriormente se remoja el borde hasta quedar blando para que se les pueda hacer la decoración con las yemas de los dedos, aunque en ocasiones son completamente lizas; y se les colocan las orejas, enseguida se talla por dentro y por fuera con una piedras pequeñas para deshacer completamente los diminutos grumos que quedaron y se le pasa suavemente un trapo mojado para que quede liza. Ahora se procede a su cocción en el homo, para ello se coloca un palo entre las orejas y se va rotando según se requiera, para que todos los lados les dé bien el fuego, si se pasa calor la cazuela adquirirá un color verdusco e incluso puede quedar chueca, en cambio si se tiene la fundición exacta el color será rojizo o anaranjado; la forma en que se da uno cuenta que el barro ya está cocido es cuando está completamente rojizo. A continuación se saca la cazuela y se deja enfriar unas dos o tres horas según sea su tamaño y ahora se prosigue a pintarlas, para lo cual se compra pintura color rojo y cobre y a la mezcla de ambas se le llama grieta y ahora sí se pinta la figura deseada, terminado esto se tiene que volver a meter al horno para que la pintura quede cocida y rio se despinte, a continuación se sacan y finalmente después de todo ese proceso tubo que adoptar un color naranja brillante y es así como se concluye tan arduo trabajo.

En la Historia General de las Cosas de la Nueva España, en el subtítulo de los olleros se encuentra una descripción semejante: El que hace loza, vende ollas, tinajas, cántaros, cantarillos, bacines, braseros, vajillas brunidas; y todos los vasos de cualquier manera,

cucharas, cazuelas, candeleros, unos bien cocidos, y otros mal, unos resquebrajados del fuego, y otros medios cocidos, y porque no están bien sazonados, o cocidos, y tiene mal sonido, y porque parezcan buenos y muy bien cocidos, échales algún color encima y tíñelos con amarillo”.

De acuerdo a su tamaño las cazuelas adquieren nombres: la de a tres es aquella que le caben 2 k, la de a claco le cabe 1 k, la de a diecito u ocho puede contener ½ k, también existe la tortera que es para 7 k aproximadamente y por supuesto la molera, entre otras. La manera en que se ve si está bien cocida es golpeando con los nudillos de los dedos su fondo y lados y si suena hueca o ronca quiere decir que está estrellada y no se coció bien por lo tanto se quebrará rápido, en cambio sí se golpea y se escucha macizo esa es la ideal a comprar, “que no suene huequita, porque sino sale estrellada y entonces no te sirve, pero hay que tener cuidado porque los vendedores saben vender y le echan mucha pintura para que no suene hueca, y a la hora que las usas se truena y no te sirve” (entrevista a Celia Caselín, 14-03-2004).

La alfarería es una actividad que ha existido desde tiempos antiguos, en la actualidad ya está perdiendo fuerza, pues en el caso específico de las cazuelas y demás trastes de barro, la gente compra peltre, además de que tal actividad es poco remunerada por lo que en algunos casos ya no se enseña a los hijos el oficio de sus padres y lo confirma la señora Ilda [...] como de unos 10 años atrás se vendía más, ahorita ya no, también hay gente poca que la

trabaja, yo mis hijos ya no aprendieron hacer ésta loza, ya tiene otro trabajo [...] nos pagan muy poco y aparte es muy trabajoso para hacerlo, no se gana mucho dinero, es poquito [...] pero todo el material que le metemos de leña, la grieta y eso pos nos cuesta caro; no, no nos deja dinero, por eso muchas personas se van de albañiles o en una fábrica [...] (entrevista a Ilda Ortiz, 17-09-2004), por ello tal vez en años más adelante la práctica de hacer cazuelas y su uso desaparezca, quedando en su lugar el frío, sin chiste y burdo aluminio o peltre.

LA CUCHARA MOLERÁ.

Ayudando al servicio diario de la cocina tenemos cucharas de madera de madroño, rojas y fuertes, de madera blanca llamada copa o copalillo con copa redonda y suave; cada una tiene usos específicos, las hondas y grandes sirven para menear y servir el mole, las planas que son casi palas para el arroz, las no muy hondas y no muy delgadas para los postres, pequeñas para las salsas y medianas para machacar los frijoles y dejarlos suaves y finos; una buena ama de casa sabe que tiene que separar con especial celo unas de otras para que no adquieran el sabor a chile o aceite, encargadas son junto con la cocinera de no permitir que el guiso que atienden se pegue a la olla o cazuela, o peor aún se queme. Compañera inseparable de la cazuela molera es la comúnmente conocida por todos como cuchara molera o de palo, mide aproximadamente un metro, debe ser grande acorde a la cazuela, de una sola pieza formada por una base hueca, semejante a una jícara pero no tan honda, de la cual se deriva en un mismo corte su mango en el que las mujeres se apoyan con las manos meneándola por toda la base de la cazuela para no dejar quemar el mole; su presencia en éstos menesteres es indispensable, se apropia de la expresión “solo la cuchara conoce los fondos de la olla”; sigamos la recomendación de doña Lucía: [...] bueno de preferencia debe ser de encino, porque es más firme, no se astilla y tampoco le penetra tanto la grasa [...] puesto que es común ver cucharas que por estar labradas con la madera incorrecta al poco tiempo de su uso se les desprenden astillas que las hacen ver deformes o se quiebran fácilmente.

EL TLECUIL.

Estufa prehispánica formada por tres piedras llamadas tenamaztles, colocados en forma de triángulo que permiten que los comales, ollas o cazuelas asienten adecuadamente en los tres puntos y la distribución del calor sea homogénea; doña Lucía lo explica así: “clecuil se le nombra a un fogón que se hace con leña, rodeado de ladrillos, de piedras, de bloks o lo que uno tenga a la mano, como una se acomode, es donde se cuece, donde se prepara el mole”; esta costumbre de tener tlecuiles se conserva aún en las casa de los pueblos rurales, Antiguamente se creía que las tres piedras representaban a las deidades protectoras del hogar y por ende de la cocinera; se colocaban en el centro del hogar o de la cocina, pues

resultaba el centro del universo hogareño, en lugares fríos el tlecuil se instala al ras del suelo, lo que permite que el calor se transmita al resto de la casa, y en los calientes, usualmente los fogones están en alto para evitar exceso de calor. Los braseros o anafres también son muy utilizados pues se aprovecha el carbón que sale de los palos y además puede trasladarse fácilmente de un lado a otro.

¿EN QUE SE SIRVE?

Una vez que se tiene ya el mole listo en la cazuela se prosigue a servirlo a los comensales en platos de vidrio o porcelana y ya se come con tortillas, esto si son pocas personas o hay suficientes paltos; si se entra en algún restaurante o festividad elegante colocan cubiertos. Actualmente en la mayoría de las fiestas populares en que se hace mole por algún festejo se sirve en platos desechables, pues aunque se gasta más dinero se atiende mejor al invitado, porque ya no tiene que esperarse para comer como antes lo hacía por estar sucios los platos y no haber mujeres suficientes que los lavaran, además ya no se corre el riesgo de que los platos de otro material se los lleven los invitados o se quiebren accidentalmente, pero esto se debe más que nada a las distintas modas en que se vive, por lo que todo se va adaptando a los requerimientos de cada época, “antes se servía en cajetitos de barro, luego yo los servía en unos platos, esos que llaman recortados, pero esos eran para los padrinos y ya los demás en plato normal, y ahora ya para más rápido en puro desechable, pero no luce igual el mole” (entrevista a Andrea Flores, 14-03-2004); aunque en algunas casas se sigue sirviendo en platos de vidrio pues dicen que usar desechable es tirar el dinero a la basura.

Aunque ahorran esfuerzo, por otro lado le quita presencia y elegancia a tan exquisito manjar, aunque hay quienes tienen claro cuando se usa cada plato e incluso posee platos especiales como doña Estela: [...] para una fiesta grande uso desechable, pero para la casa no, en la casa si hay plato especial para servir el mole, antes usabayo unos platos hondos, esos que les dicen charritos, pero ya no me gustaron y los cambie por los que hoy tengo, unos platos bonitos, florizados, pero ahora son extendidos y nadamás los uso cuando hago mole y luego ya los guardo [...] (entrevista a Estela Silverio, 27-03-2004).

3.3. LOS ACOMPAÑANTES.

Si bien el mole poblano por sí sólo es un platillo capaz de imponerse ante cualquier otro por su exquisito sabor y enorme carga gastronómica, como todo buen poblano comparte créditos con sus inseparables compañeros: el arroz, los tamales y por supuesto las tortillas.

EL ARROZ.

No se sabe con exactitud desde hace cuánto tiempo mole y arroz empezaron a combinarse, lo que sí es un hecho es que en los inicios del siglo XX ya están presentes, para 1921 el general Obregón ordena que el banquete para conmemorar el primer centenario de la Independencia sea sopa de tortilla, arroz a la mexicana y mole poblano. Sin embargo, actualmente en algunos festejos de localidades rurales está siendo sustituido por spaghetti o sopa de verduras, pues a decir de las propias personas, están hartas, chocadas de que siempre se sirva arroz. “sí, siempre el arroz, en todas las casas 4 o 5 mujeres hacían arroz y mole, apenas hace poco como dos o tres años empezaron hacer la sopa de verdura o spaghetti, pero antes nada más arroz, cazuelones de arroz” (entrevista a Gudelia López, 17-03-2004); aunque durante gran parte del siglo XIX el arroz figura como una comida “del mejor estilo” en 1870 todavía se servía como un postre azucarado y no como una preparación salada que acompañaba a una carne. Los cereales han sido la fuente alimenticia para todos los pueblos de la tierra, las grandes civilizaciones han estado siempre íntimamente asociadas al cultivo de éstas plantas, cada variedad (maíz, mijo, cebada, avena, arroz, etc.), es condicionada en el consumo al igual que otros alimentos por su disponibilidad y por los hábitos alimenticios del grupo.

El arroz es una planta semiacuática que pertenece a la familia de las gramíneas (cereales), requiere de un cultivo cuidadoso, posee tallos muy ramificados y puede medir entre 0.6 y 1.8 m. de altura, los tallos terminan en una inflorescencia, una panícula de 20 a

30 cm. de largo, cada una se compone de entre 50 y 300 flores o espiguillas, a partir de las cuáles se formarán los granos, el fruto obtenido es un “cariópsis”, tiene una gran capacidad para ramificarse; como todo cereal, es rico en almidón y calorías, aunque pobre en proteínas, nunca debe considerarse como un alimento completo, es muy útil en dietas tanto para enfermos como para adelgazar, dado que es de muy fácil digestión. Se cree que su cultivo se inició hace más de 6500 años, los primeros cultivos aparecen en China 5000 años a. C., se sabe que en el primer milenio la pasta china ya existía en Persia, de ahí pasó a los árabes y gracias a ellos, a través de Sicilia pasó al occidente cristiano; este grano que se identifica con las culturas orientales fue llevado a España por los árabes y de ahí pasó a América; los principales productores en éste continente son Brasil, E.U. y México.

Este cereal ha pasado a ser parte indispensable de la comida diaria de los mexicanos, imposible pensar en un mole poblano sin su acompañamiento tradicional; como sopa seca o segundo plato, no puede faltar; el arroz es muy versátil, el más sencillo es el blanco, con trozos de cebolla y dientes de ajo; el arroz a la mexicana lleva jitomate, se le puede añadir colorido al ponerle chícharos, zanahorias y papas en cuadritos, el toque final lo dan unos chiles serranos que deben cocerse junto con el arroz, también se usa en sopas caldadas y postres. La expresión más usada con este cereal es “éste arroz ya se coció”, lo que significa que las cosas salieron de acuerdo a lo planeado.

TAMALES.

La tradición de hacer tamales en una festividad la heredamos de nuestros progenitores precortesianos, Sahagún apunta que lo primero que hacían las mujeres cuando se preparaban para una fiesta era cocinar grandes montañas de tamales, siempre estaban presentes en las ofrendas de los dioses, ya fuesen de chile, frijol o camarón, envueltos en hojas de mazorca, sellados cuidadosamente para evitar que se metiera el agua y los cocían al vapor en una olla. En los banquetes de Tenochtitlán las señoras nobles hacían circular canastas de tamales y molcajetes con salsas, tomando cada persona uno o varios; en el mercado de Tlatelolco y plazas pequeñas las mujeres sacaban sus puestos de tamales calientes y los vendían a los transeúntes. En 1992 en el Festival anual del Tamal,

patrocinado por el Museo Nacional de Culturas Populares, Laura Esquivel y Paco Ignacio Taibo I, los aclamaron como Iconos de la mexicanidad (Pilcher, 2001, p. 13). Éste año más de 100 tipos de tamales provenientes de 8 diferentes países y 7 estados de la República Mexicana pudieron disfrutar los miles de visitantes que acudieron a la “Primera Feria Latinoamericana del Tamal y Fiesta de la Candelaria Iztacalco 2006”; en esta muestra gastronómica, que se celebró del 27 de enero al 2 de febrero, participaron 45 productores de tamales de Tabasco, Hidalgo, Veracruz, Michoacán, Tamaulipas, Puebla y Oaxaca, entre otras entidades de la República Mexicana, así como representantes de Argentina, Chile, Venezuela, Honduras, Nicaragua, Cuba y El Salvador.

Sin lugar a dudas, los tamales representan el símbolo de los banquetes festivos, existen varias formas de prepararlos dependiendo de la región, ocasión y alimentos con lo que se desee rellenarlos, que va desde carnes, quesos, salsas, moles y rajas hasta frutas y dulces, pero para el mole únicamente son los de ayocote o frijol y los llamados tontos o de anís. Para la elaboración de los primeros lo que se hace es poner a cocer con sal el tanto que deseemos de ayocote o frijol, dejarlo enfriar, escurrir el caldo con el que se cocieron, molerlo en el molino o metate con varias hojas de aguacate para que les de sabor, después se revuelve en el metate con manteca, terminado esto se coloca toda la masa de frijol en un recipiente para ir tomando de ahí una pequeña bola que se unta sobre toda la base del metate y con alguno de los dedos de la mano se hace una línea a la mitad y se enrolla cada parte, como si se hiciera un toco grande y gordo, a continuación se cortan con la mano derecha y se hacen pequeños circulitos, los cuales se colocan en la hoja de mazorca o milpa que previamente fueron lavadas, se envuelve en ella y se va colocando en un tonel de aluminio, el cual debe ser enpepachado o protegido, esto consiste en poner una tapadera en la base del tonel, encima unos totomoxtiles²² y pedazos de chinamites y echarle un poco de agua para que no se quemen, una vez lleno el tonel, se tapa con hojas de mazorca, una servilleta húmeda, un nylon y una tapadera encima para no dejar salir el vapor y se cuezan más rápido; se suben a la lumbre y estarán cocido cuando la masa se desprege de la hoja. En los tontos o de anís se sigue el mismo procedimiento que en los de frijol, la diferencia es que ahora serán de masa de maíz, revuelta con manteca, sal y anís.

²² Parte de la milpa donde se guarda la mazorca.

DURA PERO SEGURA.

En nuestro país si se quiere hablar de la historia de la comida, se debe empezar por Puebla, puesto que la civilización hasta donde los datos arqueológicos lo permiten comenzó a partir de que el hombre se hizo sedentario y esta situación debió ocurrir cuando tuvo asegurado el abasto alimenticio. Las excavaciones efectuadas en el Valle de Tehuacán, principalmente en la cuenca de Coxcatlán revelan el consumo hace más de 7 mil años, del cereal básico por excelencia de la dieta mesoamericana, es decir, una diminuta mazorca, que originariamente se daba silvestre en las laderas de los cerros y en el plano de esa región, sólo hacia el 1500 a.C. se domesticó completamente el maíz, para que produjese un grano grande y duro que podía almacenarse durante largos períodos y sostener poblaciones sedentarias, el maíz llamado centli por los nahuas, constituyó la base alimenticia de la sociedad mesoamericana, complementándose con otros productos importantísimos como el amaranto, que conocemos como “alegría”, y que es, a decir de los nutriólogos, una estupenda fuente de proteínas.

Hija predilecta del maíz, rey de los alimentos; la tortilla fue, es, y seguirá siendo el alimento propio de los mexicanos en cualquiera de sus formas y manifestaciones: sola, totopos, tacos, chilaquiles, etc., siendo desde tiempo atrás un rasgo de identidad con los que otras culturas o países nos ubican: “México la cultura de maíz” y por ende de la tortilla, hablar de tortillas es hablar del mexicano. Llamamos tortilla a los círculos de masa de maíz cocida en seco, para obtenerla inicialmente se pone a cocer en un tonel de aluminio o cazuela de barro un poco de maíz con agua y cal, tal operación se expresa con la frase “subir el nixtamal”, al día siguiente se saca en una cubeta y “va uno al molino” para obtener la masa, aunque no hasta hace muchos años se molía en metate o martajaba para luego proceder a hacer la tortilla, incluso en cada comida debían darse tortillas recién hechas y no recalentadas, pues esto significaba que la mujer era floja, “yo todavía me toco martajar nixtamal en el metate, en esa época a las 4 de la mañana ya estaba uno martajando un

poquito,

donde calculara tino que alcanzaba para ir a dar de almorzar, y otra vez en la tarde ya estaba

martajando uno para que a las 3 de la tarde ya vinieran a la comida y les diéramos calientitas”

(entrevista a Julia Rivera, 14-03-2004).

Hacer tortillas a mano consiste en colocar la masa en el metate, la persona se coloca atrás de él, toma de los extremos al metlapil y con ambas manos se hace un movimiento hacia delante y hacia atrás sobre la masa para que quede al frente una porción de ella, de ahí se hacen bolitas pequeñas a las que se les llama techclale, a continuación tal bolita se coloca en la prensa o tabla con un nylon, se aplasta y se saca la tortilla alzando el nylon y poniéndola sobre la palma de la mano izquierda, se deja el nylon en la prensa y ahora ese disco aún crudo pasa de palma en palma para agrandararlo y hacerlo más circular, luego con la mano derecha se deja caer muy suavemente sobre el comal de barro para que se cueza, pues si se hace fuerte le saldrán globos ya que se comprimió aire al dejarla caer fuertemente y esto le dará un mal aspecto, por último se deja cocer volteándola varias veces para que no quede cruda, ya cocida se saca en un cesto de palma al que llamamos petaca.

Cuando aún no había prensas, las señoras hacían todo manualmente, para lo cual se sigue casi el mismo procedimiento, sólo que en vez de colocar el techclale en la tabla se pone en la punta de los dedos pasándolo de un lado a otro y dándole pequeñas palmaditas hasta que ya tiene el tamaño y forma adecuada, ahora pasa a toda la palma de la mano y se hace todo lo anteriormente descrito. En la actualidad, el proceso frecuentemente se simplifica comprando masa comercial, en lugar de molerla en el metate y utilizando prensas mecánicas, pero las tortillas hechas a mano son de sabor más rico y textura más delicada. La tortilla lo mismo sirve como plato para contener variados guisos previamente preparados o como envoltura de los mismos, formando el consabido taco, al que no ha podido vencer la torta, que es de trigo cereal de Europa, en una lucha placera sostenida en ya casi 500 años; de ella se hacen sopas y sirve como cuchara para cualquier guiso.

3.4. PRÁCTICAS: ¿CUANDO SE HACE?

La alimentación entre los indígenas mesoamericanos tenía un cariz profundamente religioso, estaban muy agradecidos con los dioses, quienes les proporcionaban los medios necesarios para satisfacer su hambre, por ello los festejaban con múltiples ceremonias acompañadas de banquetes, ofrendas de alimentos y danzas, con el tiempo a la llegada de los españoles los primeros frailes cristianos permitieron que continuaran las celebraciones, pero remplazaron los antiguos dioses por santos católicos, e introdujeron obras religiosas, produciendo una mezcla de paganismo y cristianismo que subsiste hasta hoy. Las raíces prehispánicas pueden verse en muchas de las costumbres y ritos observados en las fiestas; el arco ornamental que se coloca sobre las puertas de las iglesias los días de fiesta están embellecidos generalmente con un espejo en el centro, que es el antiguo símbolo de tezcatlípoca, el señor del espejo humeante, y los danzantes suelen llevar éste espejo en su tocado; tanto las comidas indígenas como las danzas estaban íntimamente vinculadas con los momentos de los cultivos agrícolas y con la climatología de las estaciones del año.

Las fiestas del ahora calendario religioso católico se apegan en orden e importancia a los calendarios agrícolas de trabajo, algunas siguen los círculos fisiológicos de las plantas y para su celebración se requiere de la planta en un determinado punto de desarrollo o alguna de sus partes para la elaboración de las comidas, por ejemplo, recuerdo como mis abuelos paternos al terminar la pizca de mazorca en el mes de octubre, hacían una gran fiesta para agradecer que la cosecha había sido buena o para esperar que la del próximo año fuera mejor, se daba de comer a toda la gente mole poblano, arroz y como bebida pulque y agua de frutas, en la actualidad sólo en algunas casas persiste ésta tradición, pues como ya existe agua de riego en cualquier época se está cosechando.

Nuestro país está lleno de tradiciones y colorido; sus festividades dan muestra de ello, así como del carácter jovial de los mexicanos; una fechas son más importantes que otras, Semana Santa, Navidad y con otro sentido Día de Muertos, son en sí fechas a recordar y su relación con los trabajo son menos obvias, en cambio otros son indicadores precisos para efectuar algunas de las tareas agrícolas; la Virgen de Guadalupe y Año Nuevo como épocas de siembra, San Isidro Labrador como fecha en que debe terminar la preparación de las tierras para ciclos de temporal y alistarlas para sembrar (15 de mayo), San Lucas (17 de

septiembre) último desyerbe al maíz temporal, San Miguel (29 de septiembre) inicio de la siembra de frijol; el 8 de diciembre marca el inicio de las cosechas de maíz de temporal, elaborándose en cada fecha platillos determinados en la mayoría de las casas.

Las festividades en que se preparan comidas especiales se clasifican en: a) las de tipo religioso, que son la resultante del calendario prehispánico y el Sincretismo santoral del romano, por ejemplo la fiesta del Santo Patrón de una comunidad; b) fiestas civiles, de corte patriótico, impuestas como nacionales para la sociedad mayor y cuyos promotores más importantes son las escuelas y, c) fiestas de corte doméstico, en el sentido de fechas que guardan importancia particular para la familia involucrada, como son nacimientos, bautismos, matrimonios, cumpleaños, defunciones y cabos de año (Ruvalcaba, 1987, p. 47). La comida que se prepara en tales fechas cambia de acuerdo a la celebración, al igual que el volumen cocinado y el nivel de distribución; el grado de cooperación que recibe la familia en una circunstancia semejante depende en gran parte de la ayuda que sus miembros han prestado a los demás en situaciones parecidas, del grado de parentesco con los pobladores y de la época del año en que sucede el evento; es común que familiares y amigos ayuden a quien tendrá el festejo con productos consumibles como arroz, carne, bebidas embriagantes o dinero y cuando tengan una celebración de la misma magnitud habrá que devolver lo que llevaron, pues de lo contrario se ganaran enemistades.

A continuación se explica brevemente en qué consisten algunos de éstos festejos.

DÍA DE MUERTOS.

La cultura mexicana se ha caracterizado indiscutiblemente por su historia, costumbres y tradiciones, el ciclo de vida en México desde el nacimiento hasta la muerte tiene como eje importante la comida, es un poderoso factor de cohesión que se muestra con elocuencia en el amplio calendario festivo; destaca la celebración anual del día de muertos, a quienes se les ofrece exquisitos guisos elaborados especialmente para la ocasión y en cuya preparación ritual participa toda la familia; esta fiesta a los muertos inicia el 28 de octubre, donde se recuerda a los fallecidos por accidente, el 31 o día de todos los santos se recuerda a los muertos chiquitos, y el día de los fieles difuntos, que corresponde al 1 de noviembre se

recuerda a los muertos grandes, culminado esta fiesta el 2 de noviembre o día de muertos, en donde los vivos acuden al panteón a ofrendar y rezar a sus familiares de las tumbas.

Como muchas festividades mexicanas, ésta empieza con un tianguis, con esmero se eligen los componentes del altar que se ofrendan a los afectos perdidos y que en esos días estarán entre nosotros. Durante la selección participan todos los sentidos, ahí se combina el estallido naranja de la flor de cempasúchil con el guinda aterciopelado de la pata de león o moco de pavo, con las banderas multicolores del papel picado blanco, negro, morado, naranja y verde; la armonía de las formas cobra vigencia en la selección de los utensilios de barro, los candeleros y los objetos favoritos del difunto; el ambiente se impregna del mágico olor del copal e incienso, de los aromas de las guayabas, manzanas y naranjas, las pencas de plátano, la calabaza en tacha, el propio cempasúchil. Cuando la ofrenda se hace en el panteón, se mezclan murmullos del diálogo con los muertos, los rezos y los cantos; la mesa se transforma sin dejar ser el punto de reunión de los alimentos, ahora la comida que ahí se sirva estará dedicada a los muertos, para convertirse en un verdadero altar; se ofrecerá arroz, atole blanco, Pollo hervido, fruta y dulces para los niños; para los adultos pipianes, tamales, panes de múltiples formas y el tradicional mole poblano de guajolote.

CASAMIENTO.

El enlace matrimonial tiene un gran significado en cualquier cultura, en México si la contrayente no se la “robaron” y es pedida en matrimonio con todo los honores que ello involucra, los padres de los novios harán una enorme fiesta, pues es símbolo de respeto y orgullo que la novia haya salido “bien de su casa”, lo cual habla de su buen comportamiento de soltera, El día de la boda se sirve a los invitados arroz primero y enseguida mole con su inseparable pieza de guajolote o en su defecto pollo; como elementos de la fiesta habrá un grupo de música moderna, mariachi, el tradicional brindis, vals, víbora de la mar, marcha nupcial y por supuesto el baile de guajolote, y para los niños el indispensable pastel, acompañándose todos con todos, en un ambiente de felicidad, risas, baile y nunca falta una que otra pelea entre los muchachos o entre los borrachos.

BAUTIZO.

Concebido como una ceremonia religiosa de las más serias y dignas de respeto, la cual se toma en una ambiente de agradecimiento y felicidad, estableciéndose lazos de afecto entre los que intervienen. Éste se lleva a cabo a partir de que un matrimonio pide a otro que sean quienes lleven a presentar por vez primera a su hijo ante Dios, el padrino tendrá que comprar el ropón del niño y dará el bolo a los demás niños que estén en la casa de los padres, este acto queda sellado con el compadrazgo y en señal de agradecimiento los padres del bautizado realizan un gran festín en el que no falta el mole como comida preferida.

FIESTA PATRONAL.

Cada comunidad tiene como patrón a algún Santo, 1: fecha que cae ese día se realiza la fiesta anual de pueblo, en algunas partes se hace ese mismo día aunque sea entre semana, en otras se recorre hasta domingo, pues por ser día de descanso estará más concurrida. Desde las 3 o 4 de la mañana los mariachis y la banda de viento estarán dando las mañanitas, al medio día o un poco más tarde se realiza la misa de acción de gracias, en donde se celebran bautizos, primeras comuniones, confirmaciones y en ocasiones bodas; la iglesia por supuesto se encuentra impecable, adornada con festones y flores que generalmente son de color blanco; a cada instante se escuchan retumbar los cuetes y las bombas; en el transcurso del día hay eventos deportivos y danzas folklóricas, juegos mecánicos y antojitos mexicanos; en las casas de los residentes ya nos estará esperando un delicioso arroz, mole y tal vez barbacoa y desde luego no pueden faltar los tamales de ayocote o anís, como bebida refresco, unos curados de pulque o unas patas de elefante de licor comercial; ya por la noche el escándalo del baile y juegos pirotécnicos nos estarán llamando y seguirán amenizando la festividad del Santo Patrón que con seguridad continuará al otro día y el recalentado será aún más rico.

CRUZ DE MUERTO.

Han sido necesarios el ayuno, las sequías, las hambrunas y -come reza un proverbio irlandés- aún la muerte para que el hombre aprendiera el sabor de la comida y la clasificara en sus variantes más exquisitas. El mole también se hace presente en acontecimientos de luto, un ejemplo claro es la cruz o cruces que se colocan a un difunto; aquí los familiares designan quién será el padrino, tomando en cuenta que haya convivido y guardado un afecto cordial con el occiso. La familia agradece al padrino y demás concurrencia que los hayan acompañado en su dolor invitándoles a comer mole, pues por su color es tanto un platillo de lujo como de luto.

OTROS ACONTECIMIENTOS.

También se cocina para conmemorar eventos un poco más familiares, como son salida de escuelas, algún cumpleaños o tal vez por antojo, pero siempre vinculado a un acontecimiento sobresaliente, pues el mole no es un platillo cualquiera, involucra una gran cantidad de tiempo, esmero y dinero, pues por la cantidad de especias que lo conforman lo hacen suficientemente caro, por lo que no puede estar elaborando continuamente, incluso hasta no hace mucho daba estatus social, así comenta doña Celia “[...] era una comida para los que tenían un poquito de más dinero, no cualquiera ni a cada rato se estaba haciendo, ni celebrando santos, ni fiestas, [...] porque parece nada pero si es un gastito algo difícil, para cuando esos tiempos, claro que ahora cualquiera hace mole y al momento, vas a la plaza y puedes comprar y ya está el mole poblano y anteriormente no, bueno acá en los pueblos que estamos diferentes, a lo mejor en la ciudad sí [...]” (entrevista a Celia Caselín, 14-03-2004).

3.5. RITUALES DEL MOLE.

Cada quien tiene distintos rituales que conmemoran a personas, hechos u objetos y los utensilios del mole no pueden quedar fuera, es sabido por toda mujer que gusta de comprar cazuelas que para saber si es buena deberá golpearla con los nudillos de los dedos, si el sonido emitido no se escucha hueco y la vista a la cazuela lo refuerza, es muy probable que no se trueque o quiebre fácilmente con la lumbre, asegurando así varios años de vida y uso;

merece atención especial, por lo que cuando es nueva antes de ser usada, las cocineras deben procurarla hasta con quince días de anticipación y despedirla lavándola un mes o más después de su uso para que no se truene o estrelle.

Las atenciones consisten primero en embrocar a la cazuela sobre el suelo al aire libre, enseguida se le unta cal en su base, una vez que se halla secado se le embarran jabón y se deja así, hasta el día en que vaya a utilizarse o uno previo, llegado el día se enjuaga, se sube al tlecuil con lumbre previamente encandilada y se vierte dentro de ella agua de nexayote²³ riega o extrae esa agua y se enjuaga para ser utilizada, al respecto doña Andrea dice “[...] una cazuela que la enjabonaron, que estuvo en el sol, luego la van a hervir con nexayote no se llora, nomás está ceniza, esa está buena, esa sirve” (entrevista a Andrea Flores, 14 -03-2004)

Otras señoras ponen la cazuela sin agua en la lumbre y cuando ésta ya calentó adquiriendo un color colorado, vierten entonces el agua de nexayote hirviendo también, para que suba y con ello la cazuela se queme; algunas más le agregan leche según dicen para que cueza rápido y te dé de comer, sino uno no sale de la cocina, pues el barro tarda mucho en calentar. Es necesario anotar que si durante el hervor que da el agua de nixtamal la cazuela expulsa agua de sus paredes, no es buena, no está bien cocida y puede quebrarse, incluso el agua ni siquiera hierve, a esa filtración se le denomina llorar, así doña Andrea lo explica “si, lloran porque están cocidas con llanta, no están muy cocidas, entonces se filtra cuando se pone en la lumbre y se le echa el agua de nexayote adentro, en vez que hierba no, porque está llorando, está filtrando para afuera y no hierve nomás se consume, entonces esas cazuela no sirven porque se pueden quebrar [...]”. Por todo esto viene a colación la siguiente frase: “solo las ollas saben los hervores de su caldo”.

Así mismo antes de ser usada la cuchara molera se le debe meter en agua de nexayote hirviendo para que no se astille y para que se le vaya el olor a madera, pues como dice doña Socorro “la puedes meter en nexayote cuando está hirviendo porque muchas veces toma el sabor como a rancio “(entrevista a Socorro Segura, 14-03-2004). En el capítulo anterior al

²³ Agua con la que se cuece el maíz para hacer nixtamal.

tratar de la molienda, ya se describió como debe picarse el metate, por lo que aquí se omite tal proceso.

MOLERAS.

La comida y por tanto el mole son cosas femeninas, las moleras están a cargo de una gran responsabilidad porque de ellas depende que se vayan a gusto los invitados, y expresen “estuvo rico el mole” y así los anfitriones estén orgullosos del festejo, pero esto implica una gran labor pues para lograr un rico mole se requiere sazón, fuerza suficiente para estar moviéndolo dos horas o más, incluso llegan a sudar, aunado a esto el calor que soporta en todo el cuerpo pero principalmente en los pies y las manos debido al vapor que produce el hervor, así como las quemadas de grasa cuando la está soltando, por todo ello las moleras son las meras cocineras.

Lo que se platican entre ellas cuando se reúnen varias en una fiesta como casamientos, XV años, bautizos u otro acontecimiento importante, son las anécdotas de cada una, de su infancia, de sus vivencias juveniles y actuales, así como los chismes en relación a la gente del pueblo, la forma que cada una tiene para sus guisos, dándose consejos o bien erradicando posibles malos usos de algún producto o alimento; pero claro que no todo es armonía, entre ellas también se tienen envidias que no se dan a demostrar claramente, sí se hablan pero buscan la manera de afectar a la que les cae mal, ganándose la mejor cazuela, cuchara y lugar de cocción, generalmente buscan la sombra si es a la intemperie, o si es una cocina de humo procuran estar cerca de la puerta para que les dé el aire y así mitigar un poco el calor y humo que se anida en los rincones; otra forma de entorpecer el trabajo de la otra es sirviendo primero el mole de la cazuela que ellas prepararon aunque no les corresponda en secuencia, para así poder descansar de tan ardua labor o irse a sus casas; así doña Gudelia lo manifiesta:

[...] yo si me daba cuenta que eran muy envidiosas, que quieren ser las primeras y que se quieren hacer muy buenas para hacer el mole, tan buenas que se quieren hacer pues hasta pecan cuando no se les quema el mole, cuando no algo tiene que pasar en el mole y no les sale bueno [...] nos hablamos pero entre dientes [...]’ me gustaba ir de molera, me gustaba porque puro relajo nada más

con las compañeras [...] platicamos cosas de la vida, de nuestra juventud, nuestra niñez, puras tonterías [...] (entrevista a Gudelia López, 17-03-2004)

Para que una señora sea elegida ser molera en el evento festivo que se desee, debe por fuerza tener buen sazón, ser responsable y limpia en su trabajo, generalmente no se les remunera económicamente, acuden por voluntad, pero al final de la fiesta al retirarse a sus hogares, la dueña de la casa les agradece enormemente la hayan apoyado en su compromiso, por decoro les pregunta cuánto les debe, las tlacualeras también así llamadas le responde que no es nada, que fueron por gusto y que no insista porque les hace sentir vergüenza; la casera aún con mayor agrado les dice que entonces se esperen un poquito va a prepararles su itacate, ellas le dicen que eso sí pueden aceptar y esperan a que se los entregue, mientras se distraen viendo lo que sucede en el patio con los invitados o permanecen en la cocina escombrando el tiradero, “a mí me gustaba ir y yo nunca les cobre porque me daba pena cobrarle, pero sí me atendían bien, me daban la comida pa’ mi gente, pa’ mi familia y pos con eso; yo nunca, nunca y Diosito me está viendo y escuchando que yo nunca cobre a las señoras del compromiso, y pos sí, uno anda gustosa porque también me correspondían con comida” (Ídem).

Los mexicanos usamos la palabra de origen náhuatl itacate²⁴ para referimos a un atado con alimentos, cargado de afecto y buenos deseos, que se ofrecen a quien sale de viaje como bastimento para el camino o que se lleva a los trabajadores del campo o la ciudad a la hora del almuerzo. También es el regalo que se da a quien nos acompañó en una celebración familiar; lo que lleva el itacate que por lo regular se pone en una canasta, es una olla del mole que se sirvió en la fiesta, carne, arroz, tamales, tortillas, refresco y si aún sobra, un trozo de pastel; todo esto cubierto con una hermosa servilleta bordada; en el caso de las tlacualeras, la anfitriona les entrega la canasta y les dice que las espera al día siguiente para el recalentado, continuar la fiesta, recoger el tiradero y echarse más tranquilamente un pulque o cerveza, las que pueden acuden y las que no se disculpan diciendo que “ya le hicieron el fuerte el mero día” y que tienen otras actividades.

²⁴ Significa provisiones para un viaje por tierra o mar.

PADRINOS E INVITADOS.

El mole no debe comerse a solas, sino bien acompañado, el mole es cosa de familia, y en última instancia es cosa de parejas, la comida tiene un significado emocional y/o afectivo y el alimento posee un determinado prestigio; la cultura define qué es comestible, cómo se lo tiene que preparar y cómo y con quién se lo debe comer y deben aceptarse estas reglas, de lo contrario seríamos criticados.

Como en todo grupo social, la organización por jerarquías, establece responsabilidad e importancia determinadas; así en el grupo de los convidados a una fiesta, toda persona que asiste sabe su lugar; pues es sabido que si el festejo es con motivo de un cumpleaños, bautizo o casamiento; de entre todos los invitados, los principales son los padrinos y de entre éstos los más importantes son los de velación, siguiéndoles en escala los que hicieron mayor gasto económicamente, por lo que debe dárseles la mayor atención posible, lo cual se manifiesta desde su llegada; los señores de la casa los reciben con gusto y respeto dirigiéndolos a la mesa principal, aquella que tiene más bebidas, adorno, la que está en el mejor lugar al centro de las demás y con sombra, la que tiene los mejores y más hermosos manteles, e incluso aquella en que sus sillas están en mejor estado que las otras; en la Europa moderna uno de los mejores indicadores de la importancia del ritual en la mesa se encuentra en el hecho de que, con frecuencia, se convertían en ocasión de conflictos, en especial sobre la asignación de asientos, entre las clases superiores, los invitados se sentaban a la mesa de acuerdo a su estricta jerarquía de procedencias (Muir, 1997, P. 161). Para cuando llegan todo mundo se alborota, los dueños de la casa los dirigen a la mesa indicada, les ofrecen primero algo de beber, puede ser un refresco, una cerveza, un pulque o en algunos casos una copita, ello indica la botella entera la cual pueden compartir con quien ellos deseen o bien la pueden reservar para ser tomada durante la comida, pero ello no indica que no les darán más, no, solamente es un sinónimo de atención.

Una vez de esto se les sienta a la mesa con un movimiento de cabeza hacia abajo y con cualquiera de las manos señalando su lugar, semejante a una reverencia; ya que están sentados y ofrecida la copita se les sirve y da la comida, que consiste primero en un plato

de arroz o cualquier otro guiso (caldo, sopa, etc.) para después si es que ya no apetecen más de lo primero, servirles el plato fuerte que consiste en: un plato de loza lleno de mole casi al tope, que apenas y se puede agarrar con las yemas de los dedos, con una enorme pierna y pechuga de guajolote, lo que simboliza el grado de superioridad de entre todos los demás invitados, “la preocupación por la carne domina las costumbres alimentarias. No es casualidad que, a lo largo y ancho del mundo, jefes y héroes celebren sus victorias con banquetes en los que distribuyen grandes raciones de carne entre los partidarios e invitados” (Harris, 1991, p. 30).

Pueden degustarlo con los indispensables tamales de ayocote, previamente colocados en platos colmados de éstos o bien, con la también necesaria tortilla, las cuales están envueltas con una servilleta generalmente bordada para resguardar su calor y estar suaves a la boca de los distinguidos padrinos, los cuales no tienen hora de levantarse de la mesa, a diferencia de los demás invitados, pues aunque también son atendidos no lo es en la misma medida y forma y sí que tiene hora de desocupar la mesa, comen, platican un poco y se levantan ubicándose en otro lugar para que otros puedan pasar a comer, por consiguiente

Jack Goody expresa: “tanto en fiestas como en los días comunes, las diferencias de rango se manifestaban en diferencias en la comida y en el servicio. La mesa importante siempre estará

servida primero. Luego se llevaba la comida a la mesa siguiente en rango, conocida como recompensa porque era recompensada o abastecida desde la mesa principal” (Goody 1995, P. 182).

El comensalismo fue y es considerado el gran promotor de la solidaridad, de la comunidad: la comunión de hermanos establece y refuerza los lazos comunes; el ambiente de festín es sin duda una clara escena de lo que el mole puede hacer, ya que une a las personas conocidas o no. estableciendo lazos de afecto, pues durante la comida tanto los padrinos como los demás invitados se platican acerca del compadrazgo que adquirieron, del respeto que de ese día en más se van a guardar tanto compadres como ahijados y viceversa, recuerdan cosas especiales de cuando aún no eran compadres y padrinos, de cómo se empezaron a apreciar para agradarse más y sellar su amistad con el honor que adquirieron, se ríen a carcajadas con las bromas que alguien hace, en fin, suelen suceder tantas cosas,

todo mundo convive y platica ya sea por dúo, grupos o tríos, ello se puede capturar en palabras, murmullos, gestos y actitudes, en ese momento todos forman una sola familia, que los padrinos sellan en el instante en que se levantan de sus mesas llevando consigo vasos, una botella, cervezas o pulque y van por todas las mesas invitando “una copita o un pulquecito” a todos los comensales conocidos o por conocer. A la hora en que habrán de retirarse, les entregaran su enorme itacate en chiquigüites adornados con flores blancas, llenos con mole, arroz, tamales, tortillas, pastel, una botella de licor, carne cocida y cruda y uno o dos guajolotes vivos, por supuesto se les invita al recalentado al día siguiente y todos se van contentos y algunos un poco tomados.

CREENCIAS.

Este pequeño apartado está dedicado a la recapitulación de creencias y vivencias de varias mujeres moleras que agradezco compartieron conmigo.

CAZUELA. En un casamiento: Si se parte cuando se está haciendo el mole es presagio de desfortunio en el matrimonio.

GRASA. No sale si en un casamiento los novios se enojan o la molera se disgusta; la recomendación para que salga es: subida la cazuela arriba del tlecuil en pleno hervor, se le rocía agua fría a todo el mole, se toma un puño de vena que resultó de los chiles y se avienta al centro del fogón; si se corta vuelve a salir con mucho movimiento, teniendo cuidado de no quebrar la cazuela.

SABOR. Depende del clavo, canela, chocolate y anís; de la leña y el humo que ésta desprende al momento de cocinar el mole, muy especialmente los mesotes; del instante mismo en que se le mete y retiran los palos que hacen el fuego para la cocción del mole; de la rogación que una molera le hace a otra ya fallecida, exclamando “hay comadre, pásame tu sazón”, estando moviendo el mole; de la experiencia y la edad; de revolver previamente en un traste todas las especias y chile o encomendándose a San Pascual Bailón.

COLOR. Depende de la tortilla, ajos y cáscara de plátano quemadas; del color del chile; de la azúcar quemada y el chocolate de la fritura exacta de los menesteres.

CUÁNDO YA ESTÁ BUENO. Cuando la cuchara se mete al centro de la cazuela y al momento de sacarla sale con grasa pero sin mole o grumos.

CONSEJOS DE LAS MOLERAS. No echarle azúcar porque provoca agruras; suplir al cacahuete por la almendra, ya que provoca indigestión; si no se sabe dorar bien el anís, mejor echárselo crudo, porque con un poquito que se queme se cunde toda la comida con ese sabor; si no se cura a la cazuela, no da de comer nunca; no mover duro al mole, porque eso hace que salpique y uno se queme, debe hacerse en forma circular y suave.

Como todo lo bueno en la vida termina, así ocurre con la comida, ciertamente lo ordinario y lo trivial tienen la importancia que les da su ubicuidad y omnipresencia, pero en el caso del mole y en general de la cocina se encuentra también el relieve incuestionable de una vida más grata.

¡SALUD... Y BUEN PROVECHO!

CONCLUSIONES.

Hablar de historia cultural es hablar de lo que constituye la cultura y ésta engloba entre otras cosas a todas aquellas tradiciones, artes, pensamientos, lengua y por supuesto cuestiones alimenticias, donde necesariamente están presentes las reglas de urbanidad en la mesa y claro la comida, pues es un elemento indispensable en la pervivencia de los seres vivos, razón por la cual por medio de este trabajo quise meterme hasta la cocina de cada lector para ofrecerle un itacate muy variado cargado de una pizca de historia y otra de comida, pues de cara a los procesos de la globalización, es muy importante reafirmar aquellos rasgos culturales que nos identifican y permiten encontrar las múltiples influencias a los que estamos expuestos, así como expresar nuestra propia creatividad.

Es necesario abordar a todas las cocinas de México y no únicamente la poblana de una manera sistemática e interdisciplinaria para poder tener el conocimiento necesario a través de un registro documentado y organizado, ya que a menudo desaparecen sin que hayamos tenido noticias de ellas debido a la escasa valoración o a la falta de medios de protección, o por los acelerados procesos de transformación económica, social y cultural que ponen en peligro la continuidad o la pervivencia de estas manifestaciones culturales importantes. En la comida están presentes los productos de la tierra, tanto los nativos como los que fueron transplantedos y se han arraigado entre nosotros; los alimentos están asociados con la vida afectiva: experiencias, familiares, reuniones de amigos y celebraciones donde el mole está presente.

Como hay héroes que nos dieron patria, hay platillos que nos la dieron también, el mole poblano de guajolote es sin duda uno de los manjares insignes de la gastronomía mexicana; la reflexión en torno a él sobre todo lo que nos permite conocer su valor cultural en el ámbito histórico, social, gastronómico y artístico, es propósito suficiente para un temario de alto nivel, en el sentido de que se trató de realizar un estudio que englobara todas aquellas prácticas, creencias y tradiciones que de él se tienen, además del sustento teórico con respecto a la comida en general presentado en el capítulo uno, pues precisamente uno de los motivos que me llevo a elegirlo como tema de tesis fue precisamente el hecho de que en la gran mayoría de libros y revistas sobre materia culinaria

únicamente se encuentra la receta, entonces lo que aquí se pretendió fue ampliar ese círculo poniendo de manifiesto todos los elementos e instrumentos que en él intervienen, pues muchos de ellos están cayendo en desuso como es el caso del empleo del metate y molcajete y la manera primigenia de su elaboración.

Que si él lo invento una monja para un obispo o un virrey o si es de origen indígena o criollo, esas son cuestiones que seguirán en debate por un largo tiempo aun, lo que no podemos negar es que desde hace ya varias centurias es denotador de identidad tanto para los poblanos como para el resto de la república, solo diré que nació cuando le fue posible y si lo cocinaron para algún personaje ilustre de alguna época, la importancia de esta gran personalidad ha quedado muy por debajo del mole.

Cabe destacar que el bocado entregado al lector jamás pretendió ser una extensa y tediosa receta, sino más bien un documento donde se encontrara reunida una gran cantidad de información y reflexiones en torno a uno de los elementos más importantes de nuestra identidad cultural: el mole poblano de guajolote y si no se concluye otra cosa es que ese era el objetivo y al menos el intento se hizo, aunado al hecho de demostrar que por medio de la historia cultural pueden abordarse los más diversos temas en donde la comida y el comer tienen un lugar muy importante.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA.

ENTREVISTAS.

Dominga González, realizada el 28 de febrero de 2004.

Sofía Ramos Jiménez, realizada el lunes 1 de marzo de 2004

Julia Rivera Lezama, realizada el domingo 14 de marzo de 2004

Andrea Flores López, realizada el domingo 14 de marzo de 2004.

Celia Caselín Báez, realizada el domingo 14 de marzo de 2004.

Lucía López de Jesús, realizada el lunes 15 de marzo de 2004.

María del Socorro Segura Lara, realizada el miércoles 17 de marzo de 2004.

Gudelia López Solís, realizada el miércoles 17 de marzo de 2004.

Estela Silverio, realizada el sábado 27 de marzo de 2004.

Blandina Ramos Cerezo, realizada el domingo 28 de marzo de 2004.

María Eugenia García, realizada el viernes 3 de septiembre de 2004.

Paula Cortés, realizada el lunes 13 de septiembre de 2004.

Catalina Aguilar, realizada el lunes 13 de septiembre de 2004.

Manuela López, realizada el lunes 13 de septiembre de 2004.

Delfino Núñez Pañuela, realizada el lunes 13 de septiembre de 2004.

Ilda Ortiz, realizada el viernes 17 de septiembre de 2004.

OBRAS CONSULTADAS.

Asociación de Mujeres Periodistas y Escritoras, *Mitos, leyendas y tradiciones de Puebla*, Universidad Madero, México, 2002.

BARROS, Cristina y Marco Buenrostro, Itacate. *La sorprendente comida mexicana*, editorial Grijalva, México, 1990.

BLANCO FIGUEROA, Francisco, *Mujeres mexicanas del siglo XX La otra Revolución*. Tomo IV; editorial Edicol, México, 2001

CARLSON. Loraine, *La guía del viajero*, ciudad de México, Edpland Press, G. U. Editores, S.A., México, 1983.

CASTAÑEDA SALGADO, Martha Patricia (coordinadora), *Cocina rural de los Estados de Tlaxcala y Puebla*, BUAP, México, 1993.

CORDOVA FRUNZ. José Luis, *La química y la cocina*, SEP., F.C.E., 2da. Reimpresión, México, 1999.

DE CERTEAU Michel, GIARD luce, MAYOL Pierre, *La invención de lo cotidiano, 2, Habitar, cocinar*, Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, México 1999.

DE CERTEAU Michel, GIARD luce, MAYOL Pierre, *La invención de lo cotidiano, 2, Habitar, cocinar*, Universidad Iberoamericana, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, México 2000.

DESENTIS OTÓLORA, Aline (presentación), *El que come y canta... Cansionero Gastronómico de México, tomo II*, Conaculta, México 1999.

FUENTES MARES, José, *Nueva guía de descarriados*, Editorial Joaquín Mortiz, 3ra edición, México, 1978.

GALÍ BOADELLA, Montserrat (editora), *Arte y cultura del Barroco en Puebla*, Instituto de Ciencias Sociales, BUAP, México, 2000.

GARCÍA RIVAS, Heriberto, *Cocina prehispánica mexicana*, editorial Panorama, 3ra. Reimpresión, México, 1996.

GARRIDO ARANDA, Antonio (compilador), *Cultura alimentaria Andalucía — América*, UNAM, México, 1996.

GUERRERO FERRER, Adriana, *La Dulcería en Puebla, Historia Cultural de una Tradición*, Cocina Indígena y Popular 21, Culturas Populares, CONACULTA, México, 2000.

GOODY. Jack. *Cocina, Cousine y Clase*, editorial Gedisa, Barcelona 1995.

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer, enigmas de la alimentación y la cultura*, Alianza Editorial, CONACULTA, Colección los noventa, México, 1991.

ITURRIAGA. José N., *Las cocinas de México, Tomo I*, F.C.E., Fondo 2000, Cultura para todos; México, 1998.

LANDA PÉREZ CANO, Concepción, *La mujer antes, durante y después de la conquista*, Colección V centenario, México, 1992.

LICONA VALENCIA, Ernesto (coordinador), *Antropología y ciudad*, BUAP, México, 2003.

LOMELÍ VENEGAS, Leonardo, *Breve historia de Puebla*, COLMEX. F.C.E., México, 2001.

LONG, Janet (coordinadora), *Conquista y comida, Consecuencias del encuentro de dos mundos*, UMAM, 2da. Edición, México, 1997.

PILCHER, Jeffrey, *Vivan los tamales*; Ciesas, Ediciones de la reina roja, CONACULTA, México. 2001.

MLJARES Ivonne, *Mestizaje alimentario, el abasto en la ciudad de México en el siglo XVI*, UNAM, México, 1993.

MONRROY DE SADA, Paulina, *Introducción a la Gastronomía*, Limusa, Noriega Editores, segunda reimpresión, México, 2002.

MORENO VILLA, José, *Cornucopia de México*, SEP SETENTAS 284, 3ra. Edición, México. 1976.

MUIR, Edgar, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, Editorial Complutense, España, 1997.

NORBERT, Elias, *El Proceso de la Civilización*, F.C.E., ira. Reimpresión, México 1994.

RUVALCABA MERCADO, Jesús, *Vida cotidiana y consumo de maíz en la huasteca veracruzana*, Centro de Investigaciones y Estudios superiores en Antropología social, Cuadernos de la casa Chata, 134; SEP, México, 1987.

SAHAGÚN, Bernardino de (fray), *Historia General de las cosas de la Nueva España*, editorial Porrúa, Quinta edición, México, 1982.

SANCHEZ MORA, María del Carmen, *Vida y Nutrición*, S. XXI, SEP. UNAM, México, 1989.

TAIBO Paco Ignacio I, *Brevario del Mole Poblano*, editorial Terra Nova, México, 1981.

TAIBO Paco Ignacio I, *El libro de todos los Moles*, Ediciones B, grupo Z, México, 2003.

VILADEVALL. I GUASH. Mireia (coordinadora), *Gestión del patrimonio cultural; realidades y retos*. BUAP. México, 2003.

REVISTAS.

La cocina Mexicana II, Artes de México, Número 108, año XV, 1968. Presidente: Virgilio

ARIAS, Patricia, *La cocina Mexicana a través de los siglos*, No. IX comida en serie, Clío, fundación Herdez A.C., México, 1997.

José Cabrera Soriano (presidente y director general); *Del Vino en Puebla, especial gastronómico del estado de Puebla*, MEXIVAL, BANPAIS, Grupo Financiero.

Cocina Poblana, Formulas de ejecución sencilla y fácil según los más antiguos conocedores, Puebla, diciembre, 1968

YCIT. *Información Científica y Tecnológica*, Vol. 10, No.144, Septiembre, 1988.

Arqueología Mexicana, Cocina Prehispánica, recetario, Edición especial 12.

Cuadernos de Nutrición, vol. 27, Número 5, septiembre - octubre 2004.

Revista del Consumidor, No. 107, enero 1986.

Revista Puebla Mágica, año I, Noviembre 1991.

Fernand Braudel, *La comida y la Historia*. P.p. 33-36.

Artemio del Valle Arizpe, *El mole de guajolote*, p.p. 186-195.

ENCICLOPEDIAS

Enciclopedia de México Tomo 9. Director José Rogelio Álvarez. México, 2000.

CONGRESO.

VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural: “El mole en la ruta de los Dioses”; Puebla, 27-30 de octubre de 2004.

INTERNET.

www.chococao.com

www.comidamexicana.hpg.ig.com.br

www.rnonografias.com/trabajos/cultivochiles.shtml

A N E X O S

Los anexos sólo pueden ser consultados en la versión impresa de la tesis, la cual está disponible en bibliotecas de la BUAP