

EL MOLE COMO INSPIRACIÓN

JOSÉ N. ITURRIAGA - CONFERENCIA MAGISTRAL



José N. Iturriaga es historiador y economista.

Bastaría observar la enorme cantidad de moles que tenemos, y los que hemos tenido a través de los siglos, para constatar su condición: son el resultado decantado de la inspiración de los pueblos. Pero esta afirmación es una generalidad vaga, en realidad ha habido y hay tantos moles como guisanderas que los cocinan. Y debe considerarse: es casi imposible copiar un mole (incluso con la receta), pues son numerosos los detalles que cada cocinera resuelve a su modo y al momento. Es decir, el mole es una síntesis individual y particular de la propia inspiración.

Hacia finales del siglo XVII, por ahí del año 1680, sor Juana Inés de la Cruz confesaba en uno de sus romances epistolares:

no he de moler chocolate,
ni me ha de moler a mí
quien viniere a visitarme.

Ciertamente, sabemos que la apasionada monja era más afectada a la poesía y al amor que a la cocina. Sin embargo, escribió un pequeño recetario donde aparece un clemole de Oaxaca; tan era producto de la inspiración, que la cantidad de chiles, anchos o pasillas, la deja a “como quisiere” el intérprete de la receta, mientras que precisa de culantro tostado un puño, de canela un claco, y las dosis respectivas de ajo, clavos y pimienta.

Ya en el siglo XVIII, en 1750, otra mujer nos hereda su recetario: Dominga de Guzmán. Incluye platillos evocadores como el bien me sabe, el

noble, el señorito, el atortolado, el escondido, el muerto, el loco, el prieto, viudo, casado, pesadumbre y, más apetitoso, un gallo capón relleno con osiones. Entre todo ello aparece un mole de sesos de carnero, de chile ancho; tampoco hay cantidades, es un diálogo de inspirados: la que da la receta, y probablemente la ideó, y la que la interpretará.

Se presentan allí los *huevos moles*, mas es un postre que no trasluce el por qué de su nombre.

Otra fuente gastronómica del mismo siglo XVIII es el llamado *Manuscrito Ávila Blancas*, designación alusiva al propietario, pues el documento es anónimo. En él recibimos unos coscorriones de gallina, nos enteramos de cómo salar y cocer el jabalí, de cómo aderezar un venado y hacer un platillo de las puntas del cuerno. Aparecen unos pichones ahogados, nombre que esperamos no aluda a la forma de sacrificarlos. En este manuscrito aparece un mole de Oaxaca: llama la atención que lleva gallinas y carne de puerco juntas, mezcla de aves y mamíferos que repetidamente se observa en los moles coloniales y en los decimonónicos.

Igualmente del siglo XVIII son otros dos manuscritos anónimos, éstos dados a conocer por Enrique Asensio. Al primero lo ha titulado *Cuaderno de guisados caseros* y en él encontramos otros platillos adjetivados, como el peregrino, el discreto, el incógnito, el entremetido, el embustero y el oloroso. Pero vayamos a nuestro asunto: se halla un clemole castellano y un pichomole.

El castellano pretende justificar su nombre por unos piñones y avellanas que se adicionan a las nueces, pero en realidad se basa en chile ancho, ajonjolí, hojas de aguacate y bizcocho tostado, de nueva cuenta con dos carnes: de puerco y de gallina o borrego.

El pichomole, por su parte, reitera ese uso de dos especies animales en los moles, en este caso con guajolote y cabeza de cerdo. El cuerpo del guiso se logra con pepitas y nixtamal; se sazona con especias (la pimienta, la canela y el clavo serán indispensables desde el mismo siglo de la Conquista), lleva nuez moscada, bastantes cominos y sorprende el jengibre.

En el otro manuscrito dieciochesco titulado *Recetario mexicano*, después de un salmorgo y el empecinado, nos topamos con dos moles: uno

anunciado de vinagre, ciertamente muy alejado de los más tradicionales, pero la receta invita a probarlo: con tornachiles y totoposcles, se adereza con especias, cilantro y vinagre y se le agregan alcaparras, aceitunas, pasas y almendras. Las carnes de este mole son de pollo, chorizo y jamón. El otro mole lleva, además, jengibre y azafrán.

Todavía en el siglo de la Ilustración, en 1780, tenemos el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*. Después de un gigote y una salsa de cardo, se encuentran un clemole poblano, anunciado como “muy sabroso”; un clemole para manitas de carnero o para menudo, con pan molido y epazote; unos huevos duros en clemole, con comino; un pescado asimismo en clemole; un mole de Castilla, con camote, jengibre y cilantro; y un pipián de ajonjolí, con tomillo y bizcochos, sin pepita. Aunque el nombre de pipián parece remitir a las pepitas, usualmente de calabaza, se le confeccionaba también con otras semillas: piñones, nueces, avellanas, ajonjolí y pepitas de melón.

El clemole poblano está espesado con maíz tostado y molido y lleva epazote y hoja de aguacate; recomiendan que se cueza “a fuego manso”.

Un *Recetario novohispano* lo dio a conocer Elisa Vargas Lugo, éste es de 1791. Está imbuido de inspiración melancólica, desde su inicio:

Si el estar triste y ocioso
me hace escribir con afán,
en este libro leerán
de guisos un mar copioso.

Entre un perigambre y un tripoché, una angarifola y un canuto, tienen su lugar el galán, el escalfado y el embarrado. Allí aparece otro pipián de ajonjolí, sin pepita, que bien se llama pipián fingido, éste con chile ancho.

Asimismo se ostenta un clemole poblano que una parte del chile ancho lo lleva remojado y otra tostado; además de otras especias orientales, contiene cominos, jengibre y cilantro.

Otro manuscrito anónimo del virreinato corresponde a sus últimos respiros, año de 1817, y por eso está publicado como *Libro de cocina de la*

gesta de Independencia. Para abrir boca (de asombro), me enfrento a unas gollorías, a unos ñoclos, a unas popochas y a unas chambergas. Siguiendo la costumbre de viejos nombres coloniales, se atraviesan el fricangón, el africano, el genovés, el francelino, el comisario, el colegial, el colorado y el francés.

Ya sin rodeos, con Francisco Javier Mina correteándolos por el país, se anota un pollo gachupín. Al lado de un platillo de pobres, contrasta la proverbial gula del alto clero con unas migas episcopales, una papa del obispo y un estofado de religión.

Luego viene cierto desaliento con una sopa de abstinencia, aunque pronto queda atrás con el guisado de Venus, el bocado de doncellas, las puchas y los revolcados, dejándonos al fin con los suspiros.

En este recetario independentista se pueden conocer cinco moles y dos pipianes. En el mole mexicano llama la atención que, entre los variados ingredientes acostumbrados, aparece un vino de Parras. Desde luego, hay un mole de guajolote, singular, pues tiene como base chiles colorados remojados en vinagre, chiles verdes y tornachiles; lleva ya azúcar además de sal y se compone con aceitunas y gajos de cebolla cocida. También a éste se le agrega jamón al guajolote.

Sugestivo es el mole de monjas: su variedad de componentes se aproxima a los habituales hoy en día, aunque vino y vinagre tienen cabida; rica debe ser la forma de espesarlo, con las menudencias molidas de la gallina.

Un mole de Oaxaca es de aves o de carnero y, entre muchos otros ingredientes lleva jamón, perejil y azúcar. Otro es el mole de colegio, también de aves “o de carnes”, con la reglamentaria presencia de las especias (canela, pimienta, clavo), con vino y vinagre, aceitunas y alcaparras. Los pipianes de este recetario de 1817 son dos: uno de pepitas de melón o de calabaza, y el otro de nueces.

Tan relevantes como las recetas mismas son los consejos de este sabio manuscrito, que remite a la inspiración de la cocinera: “el buen sazón consiste en tener buen paladar, no en pegarse a las recetas”; “que lo que hagas esté compuesto con acierto y gracia”; con buen gusto “serás apreciable en el ejer-

cicio de la cocina”. Le da una gran importancia a la limpieza y al orden: “que tenga varias vasijas para recoger las sobras para que los pobres mendigos no las coman revueltas...”

En 1831 se publica un clásico anónimo, *El cocinero mexicano*, en tres tomos. No resisto decir que encontré faubonia y quenefes, panatela y escarola, borraja y chicorias, botoalante y mongivelo, salmorejo, frondigas y mes-tlapiques, artaletes, papelinas y alfónsigos, engranujo y ratafias, cafiroleta, caspiroleta y caspirolonga.

Hay rescoldos de sabor colonial, como los pollos cardenales, el pan del cielo, las sopas espirituales, el postre de clérigo, un agua divina, leche de obispo y albóndigas de fraile.

La política nacional está presente con la sopa de la federación y unas pollas republicanas, pero más nos complació 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 una barbacoa africana de trompa de elefante y un pastel de pichones vivos.

Pero regresemos a nuestra materia: en este extenso recetario de 1831 hay 20 recetas de moles: desde clemole de cecina, mole caraqueño de carnero con cacahuete, clemole de palacio asimismo de borrego, con cacao y almendras, y patos en pipián, hasta un mole gallego con piñones, nueces y almendras, otro castellano y por supuesto los hay de Puebla, de Oaxaca y verdes también. Varios moles ya son muy parecidos a los de hoy.

Entre las medidas de libra, de onza y del arcaico real, hay una referida a la capacidad de medio cascarón de huevo y otra de “lo que se pueda coger con tres dedos”.

Dos décadas después del anterior, en 1851, se publicó *El cocinero y cocinera mexicanos*. Nos da a conocer cuatro clemoles, donde resalta uno de cecina y otro de lomo o espinazo de cerdo; también revela igual número de pipianes: de almendra, de semillas de melón espesado con pechuga moli-da, de calabaza y el “conocido por mole verde”, con chile serrano.

Para 1888 aparecía, de largo título, 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 casas y el bienestar de sus familias[...] que el material de esta obra es de lo más experimentado, seguro, exquisito y económico”, lo que la “hace ya indispensable no sólo en las casas de las personas mejor acomodadas, sino en las de mediana fortuna y hasta en las de clase más reducida”.

Contra cualquier consideración ecologista o siquiera estética, en esta voluminosa obra aparece una bella ave silvestre, 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 y la ponían en el rango de los platos más delicados”.

En el rubro que nos ocupa, hallamos clemoles, chimoles y tlemoles, más o menos sinónimos, un guatsmole con guajes y moles y pipianes a secas. De la mayor vigencia es este párrafo alusivo a los guajolotes:

Su guisado propio, aprendido de los originarios del país, es el mole; 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, jitomates y tomates.

Quince días antes de matar al guajolote, se recomienda cebarlo con nueces.

El *Nuevo cocinero* expone una treintena de moles, destacando desde luego el poblano; hay un mole prieto con chilohatles, un pipián colorado con guajolote y costillas de cerdo, otro de ajonjolí con acitrón y varios moles verdes. Poco comunes son un chicharrón con longaniza en clemole y un menudo de carnero asimismo en clemole, un pescado en pipián de almendra y un mole de costillar de ternera.

El anónimo *Formulario de la cocina mexicana* corresponde a la Puebla del siglo XIX. Su capítulo de guajolotes está dedicado a 28 moles y en otro hay seis pipianes. Hay un mole de chipotle, otro de papas, otro más de

tamales y uno de chito; hay mole prieto con hierbasanta y mole mulato, hay poblano y hay tapatío y oaxaqueño, éste con achiote. Surge un primer mole que ya tiene cuatro tipos de chile: ancho, pasilla, mulato y chipotle; en otro se muestra la panela o piloncillo y un poco de anís y en otros más hay orégano o yerbabuena o epazote.

En este *Formulario* encontramos como unidades de medida un almud de pepitas de Tierra Caliente y, referido a jitomates, “llenar dos veces un comal de a tlaco”. Notable que una medida monetaria, el tlaco, remita a una superficie, el comal, y ésta a un volumen, los jitomates que le caben.

A principios del siglo XX, doña Hildelisa Martínez, de Mascota, Jalisco, recopiló recetas de unas dos o tres décadas atrás, finales del XIX. En ese modesto y revelador trabajo se encuentran seis moles, entre ellos un temole de chile guajillo, con orégano y otros ingredientes; un pipián verde de chilchotes, un lomo de puerco en mole chino y un mole de guajolote de chiles ancho y negro.

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 él están las recetas de 46 moles y seis pipianes. Hay mole amarillo, mole chichilo, mole de chilposo, mole campechano, mole de chiltepín, mole de babillas de ternera, clemole toluqueño y otros más.

En un *Recetario tradicional* de Celaya, también de fines del siglo XIX, encontramos un pollo en pipián con papada de cerdo, enriquecida la pepita de calabaza con almendras, cacahuete y ajonjolí, y —para espesar más— zanahorias e hígado de pollo (molidos). Lleva chiles ancho, mulato y piquín.

De Tepetitlán, Puebla, es otro recetario de 1901 que, además de un buen mole de guajolote, incluye unos caramelos de esperma. También de Puebla es el *Manual de cocina*, de María Isla, de 1911, con tres moles, uno de ellos con plátano.

En las épocas revolucionarias, la suma de inspiraciones de casi tres siglos ya nos perfila un prototipo de mole poblano de guajolote: lleva cuatro variedades de chiles: anchos, pasillas, mulatos y chipotles; semillas de ajonjolí, almendras, nueces y cacahuates; chocolate; especias orientales (clavo,

pimienta y canela); pan de trigo y tortilla de maíz tostados; anís, pasas, cilantro, cebolla y ajo; tomate y jitomate. Por supuesto, se prepara con manteca de cerdo, azúcar y sal. Todo lo cual ya suma 25 ingredientes.

Por cierto que la canela aparece siempre en los moles. Conviene recordar que desde el siglo XVI hasta el XXI a México se importa de Ceilán (hoy Sri Lanka), pues en ninguna parte del mundo se da con el aroma y el sabor de allá. Sorprende el dato de que México compra dos terceras partes de la exportación de esa nación asiática, y ello se debe no al mole sino a los tes de canela, panacea de la farmacopea popular de nuestro país.

La inspiración gastronómica del mexicano tiene su clímax en el mole poblano. Por ello es el platillo festivo por antonomasia: cuando se trata de festejar en grande, sólo un mole de guajolote está a la altura del acontecimiento. Tal consideración la hizo Alfonso Reyes al asegurar que “el sentido suntuario y colorista del mexicano tenía que dar con ese lujoso plato[...], piedra de toque del guisar y el comer[...] Audacia ciclópea[...] De menos se han hecho los mitos.”

El mole poblano es una prueba palpable —y paladeable— de las atinadas palabras de Santa Teresa de Jesús: “Entre los pucheros anda el Señor.”

Bibliografía

- Anónimo, *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, Conaculta, México, 2002.
Anónimo, *El cocinero mexicano, 1831*, Conaculta, 3 vols., 2000.
Anónimo, *El cocinero y cocinera mexicanos, 1851*, Imp. de Antonio Díaz.
Anónimo, *Formulario de la cocina mexicana, Puebla, siglo XIX*, Conaculta, México, 2002.
Anónimo, *La cocinera poblana*, Herrero Hermanos, 1907, 7ª ed.
Anónimo, *Libro de cocina de la gesta de Independencia, 1817*, Conaculta, México, 2002.
Anónimo, *Manuscrito Ávila Blancas, s. XVIII*, ed. de El Cardenal, 1999.
Anónimo, *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1888*, Miguel Ángel Porrúa, México, 1989.
Anónimo, *Recetario novohispano, 1791*, Conaculta, México, 2000.
Cabrera de Azcárate, Lucía, *Recetario de Tepetitlán*, Conaculta, México, 2001.
Cruz, Juana Inés de la, *Libro de cocina*, ACZRT, México, 1979.
Guzmán, Dominga de, *Recetario, 1750*, Conaculta, México, 1997.
Isla, María, *Manual de cocina*, Puebla, 1911.
Maldonado, Celerina, *Recetario tradicional de Celaya*, Conaculta, México, 1999.
Martínez de Quintero, Hildelisa, *Recetario de Mascota, Jalisco*, Conaculta, México, 2003.
Paz, Octavio, *Las trampas de la fe*, Seix Barral, México, 2003.
Reyes, Alfonso, *Memorias de cocina y bodega*, FCE, México, 1953.
San Pelayo, Gerónimo de, *Libro de cocina, 1780*, Conaculta, México, 2000.