

PATRIMONIO  
CULTURAL  
Y TURISMO  
CUADERNOS

***El mole en la ruta de los dioses***

12

*6º Congreso sobre Patrimonio  
Gastronómico y Turismo Cultural  
(Puebla 2004). Memorias*

CONSEJO NACIONAL  
PARA LA CULTURA  
Y LAS ARTES

**Sari Bermúdez**  
Presidenta

**Gloria López Morales**  
Coordinadora de Patrimonio Cultural,  
Desarrollo y Turismo

CUADERNOS  
DE PATRIMONIO  
CULTURAL Y TURISMO

Directora  
**Gloria López Morales**

Coordinadora editorial  
**Gabriela Olivo de Alba**

Editor  
**Bruno Aceves**

Diseñador gráfico  
**Daniel Hurtado**

Comité editorial  
**Bruno Aceves**  
**Carmen Islas Domínguez**  
**Gabriela Olivo de Alba**  
**Sol Rubín de la Borbolla**

Responsable editorial  
**José Hernández**

Iconografía  
**Jimena A. Mateos**

Cuidado de la edición  
**Daniel Hurtado**  
**Bruno Aceves**

Apoyo secretarial  
**Gloria Olivo**

Apoyo técnico  
**David Marcial**

Distribución  
**Carmen Islas Domínguez**

Fotografía de portada  
**Ignacio Urquiza**

Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos 12

*El mole en la ruta de los dioses. 6º Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural (Puebla 2004). Memorias*

Derechos reservados

©Consejo Nacional para la Cultura y las Artes

Coordinación de Patrimonio Cultural, Desarrollo y Turismo

Mercaderes 52,

Colonia San José Insurgentes,

Benito Juárez, México D.F. 03900,

Teléfonos: 9172-88-24 al 28

Fax: 9172-88-17

cultur@correo.conaculta.gob.mx

"Esta publicación es de carácter público, no es patrocinada ni promovida por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes. Está prohibido el uso de esta publicación con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente."

ISSN: 1665-4617

Impreso y hecho en México

# ÍNDICE

|     |                                                                                                            |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9   | INTRODUCCIÓN                                                                                               |
| 17  | CAPÍTULO 1: <b>El inicio y la historia</b>                                                                 |
| 19  | Los moles. Aportaciones prehispánicas<br><b>Cristina Barros</b>                                            |
| 29  | Construcción y evolución del mole virreinal<br><b>José Luis Curiel Monteagudo</b>                          |
| 63  | Principales ingredientes botánicos en la preparación de los moles<br><b>Edelmira Linares y Roberto Bye</b> |
| 69  | CAPÍTULO 2: <b>La representación cultural</b>                                                              |
| 71  | El mole como símbolo de la mexicanidad<br><b>Ricardo Pérez Monfort</b>                                     |
| 87  | El barroco y el mole. Un caso queretano<br><b>José Antonio Arvizu</b>                                      |
| 97  | El mole como inspiración<br><b>José N. Iturriaga - Conferencia magistral</b>                               |
| 107 | La hermandad del mole<br><b>Paco Ignacio Taibo I</b>                                                       |
| 117 | El libro de todos los moles<br><b>Benito Taibo</b>                                                         |
| 121 | CAPÍTULO 3: <b>El impacto económico y social</b>                                                           |
| 123 | El mole poblano y los productos alimenticios mexicanos<br><b>Mario Riestra</b>                             |
| 131 | Visión legal y de negocios relacionados con el mole poblano<br><b>Roberto Quintero Vega</b>                |

- 137 El potencial turístico de México. La ruta del mole  
**Mirentxu Barreneche**
- 145 La íntima relación de cada mexicano con el mole  
**Lula Bertrán**

## INTRODUCCIÓN

La colección *Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turismo* del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes continúa en este número 12 su compromiso de recoger los materiales de los Congresos sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural que tienen lugar cada año en la ciudad de Puebla; este *Cuaderno* se constituye en la Memoria del 6° Congreso, celebrado a finales de octubre de 2004.

El evento tuvo como lema o línea conductora “El mole en la ruta de los dioses”. Investigadores del arte culinario, antropólogos, historiadores y escritores disertaron sobre los orígenes del mole y sus valores simbólicos. Se habló también de su supervivencia cultural.

No se trató de un mero conjunto de participaciones sobre un tema de carácter monográfico, para analizar todas las facetas de tan suntuoso platillo; no solamente. El Congreso tuvo alcances más ambiciosos: se consideró el mole como paradigma de la mexicanidad, el mole como concepto emblemático de la cocina nacional en su significación trascendente más allá de lo alimenticio, el mole como símbolo del sincretismo de dos culturas troncales y numerosos ramales, el mole como eje representativo del devenir histórico mexicano y asimismo como consecuencia del anterior devenir premexicano, el mole y su hermandad barroca con retablos y fachadas, lienzos y poesías; en fin, el mole como insignia y sus implicaciones con la identidad nacional.

Mas todo lo anterior no relega al mole como si fuera un ente abstracto, no lo aísla como un frío objeto de estudio sociológico. Sigue siendo una delicia gastronómica, el platillo festivo por antonomasia en nuestro país, con independencia de los estratos poblacionales.

La elección del tema tuvo un doble propósito. Por un lado, refrendar su raíz prehispánica; por el otro, reafirmarlo como una de las expresiones de nuestra gastronomía que con mayor fuerza representa al mestizaje cultural. El propio término “mole”, derivado de la voz nahua *mulli*, reforzada coincidentemente por el verbo castellano *moler*, nos remite irremediabilmente a la integración y fusión de las diversas raíces culturales que conforman a la nación.

Aludiendo a su carácter de alimento sagrado, como platillo legendario, muestra del más depurado barroco y guía histórica del acontecer nacional, durante el Congreso se analizó la posibilidad de establecer rutas viajeras relacionadas con los lugares de cultivo o producción de los ingredientes del mole, así como con fechas de celebraciones populares y festividades religiosas en las que dicho platillo tiene un papel protagónico.

La geografía del mole incluye a buena parte de las entidades del país; la historia y el presente del mole, en suma, se vieron como un factor que unifica a todas las regiones de México.

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.

Ciertamente, la inspiración gastronómica del mexicano tiene su clímax en el mole. Por ello es el platillo gozoso por definición: cuando se trata de festejar en grande, sólo un mole de guajolote está a la altura del acontecimiento. Tal consideraba Alfonso Reyes cuando aseguraba 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 es una prueba palpable —y paladeable— de las atinadas palabras de Santa Teresa de Jesús: “Entre los pucheros anda el Señor.”

\* \* \*

El autor de una obra obligada sobre el tema, *Breviario del mole poblano*, Paco Ignacio Taibo I, abrió el Congreso con una conferencia magistral sobre “La Hermandad del Mole”. Considerado ese alimento como factor de identidad, reflexiona que no hay hermanos que se quieran más que aquellos que comen los mismos guisos y beben el mismo vino; eran hermanos los que un día descubrieron que el mole los unía mucho más que otro tipo de apetencias. Si en Puebla no hubiera existido el barroquismo mexicano representado en decenas de ermitas, iglesias y templos, tampoco habría llegado a existir el

mole; sin conocer los extraños caminos que el arte barroco fue siguiendo en la Nueva España, no se comprendería la llegada final de este platillo.

La maestra Cristina Barros, coautora de varios libros y numerosos artículos periodísticos de investigación culinaria mexicana, nos lleva —de la mano con fray Bernardino de Sahagún— al mundo prehispánico del *patzcalmollo*, del *chilcuzmulli*, del *mazaxocomulli*, del *huauhquilmolli* y del *izmi-quilmolli*, todos ellos variantes nahuas de lo que hoy llamamos moles; queda evidenciada la etimología autóctona de nuestro platillo nacional. Y algunos de aquellos moles precolombinos se preparaban como ofrenda divina para varios de los dioses del nutrido panteón indígena anterior a la Conquista.

Nos parece que la raíz lingüística *mulli* devino aztequismo en castellano (mole), y se consagró como tal, al coincidir felizmente con el verbo *moler*, tanto en la forma de pronunciarse como en el fondo de su significado, pues los ingredientes del *mulli* eran molidos en el metate, unos, y en el molcajete, otros. Por ello, durante el virreinato se llamaron como se llamaron el *totalmole*, el *clemole*, el *ayomole*, el *chilmole* y el *huaxmole*, entre otras variedades de moles que hasta hoy conservan sus nombres, sobre todo en algunos pueblos indígenas.

La reivindicación mestiza del mole como platillo propio y descastado, ignorando su ancestral filiación indígena, es tan impropio como querer pasar por alto que los moles actuales añaden a los chiles, a los jitomates, al maíz y a otros elementos nativos, los ultramarinos indispensables como la manteca de cerdo, las especias orientales y el trigo, por citar algunos.

El análisis del origen prehispánico del mole que hace Cristina Barros, pone en su lugar a la leyenda popular que proclama el invento repentino del mole en una cocina conventual, para agasajar a un paladar del alto clero. Nuestro máximo exponente gastronómico tiene una raigambre histórica y cultural que rebasa con mucho a lo anecdótico.

Académico de la ingeniería química y de la historia, José Luis Curiel Monteagudo transmitió a los congresistas una serie de reflexiones provenientes de sus libros y otras de más reciente gestación, todas ellas alrededor de la construcción y evolución del mole virreinal. En su erudita y amena

intervención, queda claro que la biografía del mole comienza hace más de cinco mil años, con la aparición de los primeros metates.

Y como hablar del mole es hablar de historia, de tradiciones y de recuerdos, acto seguido nos ilustra con un repaso histórico-gastronómico del mole a través de los siglos virreinales y el decimonónico, donde se evidencia que en una cazuela de mole se condensa el mundo.

Llama la atención la tardía aparición del chocolate y del azúcar en la composición de los moles, así como el uso más bien esporádico del guajolote y del ajonjolí en las recetas de moles coloniales.

Dos científicos de altos vuelos sobre el campo de la botánica, la maestra Edelmira Linares y el doctor Robert Bye, nos dieron sus luces acerca de los ingredientes vegetales que conforman a los moles, sobre todo los chiles. Estos frutos mayoritariamente mexicanos (aunque algunos pocos son de origen sudamericano) se utilizan casi siempre secos para este guiso; un estudio a detalle nos remitiría de manera necesaria a un enfoque por regiones.

En paralelo a ese fruto-especia nacional de fuerte carácter emblemático, otros ingredientes botánicos del mole corroboran el mestizaje plural de nuestra cocina, ya que tienen sus cunas en Asia, en África o en Europa. Y habría que considerar, en adición, que hay tantos moles como cocineras y ello abre la puerta casi a cualquier otro componente.

El mole como símbolo de la mexicanidad es un asunto desahogado cabalmente por Ricardo Pérez Monfort. Con un impulso introspectivo, en las décadas posrevolucionarias de la primera mitad del siglo XX una corriente ideológica unificadora y homogeneizadora tendió a repensar la diversidad de la sociedad mexicana, sus usos y costumbres, su historia y su identidad. El nacionalismo revolucionario ya formaba parte del enorme bagaje cultural que México heredaba del conflictivo siglo XIX.

La identidad no es una esencia sino una dinámica relacional a la que se le atribuyen condiciones particulares que unen los espacios de lo espiritual con lo material, dice Pérez Monfort. Tradicionalmente desdeñada por las academias, la cultura popular adquirió una fuerza inusitada y, en el caso del mole, se identificaron tres elementos: lo popular, lo mexicano y lo nacional.

El mole devino factor representativo de la unidad nacional y por lo tanto de la “mexicanidad”.

J. Antonio Arvizu y María Elena Cortés rememoran el *Concierto barroco* de Alejo Carpentier, cuando evoca a nuestro mole: “las pompas del guajolote vestido de salsas oscuras con aroma de chocolate y calores de mil pimientas”. Y ciertamente es la relación entre ese nuestro platillo nacional y aquella corriente artística desbordante, la que enmarca su análisis de un caso queretano.

Exponiendo imprecisiones y desacuerdos sobre el origen del barroco y del mole, destacan que los han instrumentado como símbolos de anomalía y desmesura: experimentos de repeticiones extremadas, libres de escrúpulos históricos, aquí el todo es mucho más que la suma de las partes.

Tocó al suscrito desarrollar el tema del mole como inspiración. Al efecto, hace una revisión de las modalidades que imprimieron las cocineras de varias centurias a este guiso nacional y personalísimo, pues es a la par emblema generalizado de una nación y exponente personal del propio numen.

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.

Acerca de la íntima relación de cada mexicano con el mole disertó la gastronoma Lula Bertrán. El mole es cosa femenina, por lo menos en cuanto a su preparación, aunque los hombres son quienes lo glorifican (el chef de gorro alto no hace mole: lo sirve, lo vende, lo imita, pero el mole es femenino; tiene que ver con el papel de la mujer como transmisora de costumbres, como educadora del gusto). Cuando en la cocina se prepara un mole tradicional, se convierte en el escenario de un espectáculo. El amor que se ponga en su preparación es el ingrediente secreto.

Una encuesta llevada a cabo por la investigadora aporta interesantes datos acerca de la percepción personal sobre el sabor del mole, sobre cómo y cuándo se prepara y sobre el significado y presencia que tiene el mole en la

vida. El futuro del mole en las mesas de mañana dependerá de lo que sembremos en la niñez, que será la encargada de preservarlo y transmitirlo.

Mario Riestra es un experto en cultura binacional. Desde la perspectiva de los connacionales que viven en el exterior, puede aquilatar que las formas de identidad tienen un origen común, identificado por patrones culturales que lo hacen único. La nacionalidad se reconoce en los productos culturales del pueblo, en el complejo tejido que conforma la identidad cultural.

Las fiestas y tradiciones mexicanas están ligadas a su cocina y no podríamos entender los grandes acontecimientos del hombre y la mujer mexicanos, desde su nacimiento hasta su muerte, sino en torno a un platillo que los conmemore. Para entender al mexicano es necesario disfrutar de su amplísima cocina.

La venta de productos alimenticios mexicanos en Estados Unidos es conocida como *mercado de la nostalgia*. Nació por la necesidad misma de satisfacer los requerimientos de un pueblo con profundas raíces culturales, vinculados a patrones de conducta basados en la alimentación.

El empresario restaurantero Roberto Quintero Vega incursionó en el tema de la visión legal y de negocios relacionada con el mole poblano, producto artesanal muy bien posicionado en el mercado. En el marco de la globalización, los países en vías de desarrollo pueden aprovechar sus raíces y su cultura para mejorar el nivel de vida de sus habitantes: el mole poblano puede ser un motor de desarrollo.

Relacionada conceptualmente con la ponencia anterior, Mirentxu Barreneche, funcionaria de la Secretaría de Turismo, abundó en la materia del potencial turístico de México y el papel que el mole puede desempeñar al respecto. Se trataría de enmarcar una “Ruta del Mole” dentro del programa de Sectur llamado “La Ruta de los Dioses”, creando las estructuras que sean necesarias; tendrían que participar los responsables de turismo municipal, estatal y federal, así como las cámaras y asociaciones relacionadas con la industria restaurantera y los comercializadores turísticos, con la colaboración del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, los institutos de cultura locales y las escuelas de gastronomía y de turismo.

En el turismo tenemos una de las más grandes y prometedoras opciones de desarrollo, al ocupar México el octavo sitio en el mundo por concepto de captación de visitantes; el turismo es una prioridad nacional.

Concluamos esta glosa con Benito Taibo, quien ante un mole recordaba lo que decía, y bien, Oscar Wilde: “Puedo resistirlo todo, excepto la tentación.” El mole es plato de conjuras, sudores y alientos, creación de una mujer, o tal vez de muchas mujeres encerradas entre altos muros, que un día, un buen día, sucumbieron al hechizo de las mezclas y así lograron liberarse y volar por encima de su encierro.

Yo —dice Benito—, que creo “en la alquimia y en las virtudes de los paladares que se dejan sorprender, creo en el mole como el resultado de un sueño venido de un desvelo, de un oasis en un desierto de sabores y sorpresas. Creo en el mole como la culminación del sincretismo que fundió dos culturas, provenientes ellas de otras más, y que me hacen suspirar todos los días porque están en mi alma y en mi sangre.”

José N. Iturriaga





EL INICIO  
Y LA HISTORIA

CAPÍTULO 1



# LOS MOLES. APORTACIONES PREHISPÁNICAS

CRISTINA BARROS



Cristina Barros es maestra en Letras.

Las primeras menciones del mole que conocemos se encuentran en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. Al referirse a los guisados que le servían a Moctezuma menciona el *totolin patzcalmollo*, que definen sus informantes como “cazuela de gallina hecha a su modo con *chilli* bermejo y tomate y pepitas de calabaza molida que se llama agora pipiana”.

Otras maneras de chilmule, eran el *chiltecpin mulli* o “mole hecho con chiltecpitl y tomates”; el *chilcuzmulli xitomayo*, un *mulli* de *chilli* amarillo con tomates; el *meocuilti chiltecpin mollo*, gusanos de maguey con salsa de chiltecpin; el *mazaxocomulli iztac michyo*, guiso “de ciruelas no maduras con unos pececillos blanquecillos y con *chilli* amarillo y tomates”; y el *huauhquilmulli* que se elaboraba con bledos cocidos (quelites de amaranto) y con “*chilli* amarillo y tomates y pepitas de calabaza con chiltepecpitl solamente”; del *izmiquilmulli* con chile verde, dicen que es “bueno de comer.”

En su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana* (1571), Alonso de Molina traduce la frase salsa o potaje de *chilli*, como *chilmulli*, de donde se deduce que *mulli* significa salsa.

Los moles se preparaban para los dioses. Así los mercaderes o pochtecas, al llegar a su casa después de un viaje, ofrendaban a Xiuhtecuhtli, dios del fuego, “cabezas de gallinas en caxetes con su molli...” Ellos mismos, cuando lograban buenas transacciones en sus viajes, tenían que dar un espléndido banquete. Los preparativos nos recuerdan lo que ocurre actualmente en muchas comunidades del país.

Se proveían de gallos de papada (guajolotes) y gallinas, hasta ochenta o cien; perrillos para comer, hasta veinte o cuarenta, muchos fardos de chilli, tomates comprados por mantas, gran cantidad de sal, carbón y *tlachinolacátl* o cañas de maíz para cocer los tamales. También adquirirían chiquihuites para las tortillas y *molcaxitl* o molcajetes, que eran recipientes de barro con tres patas para servir la carne guisada con *chilli*. Además compraban lo necesario para hacer y servir el cacao.

Los que vendían guisos en el mercado, solían mezclar diversos chiles, pepitas, tomates y tomates grandes

y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos[...] y chilmole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos, y de los hongos y setas, y el mole de tomates gruesos y menudillos, y de ciruelas o de otras cosas ácidas, y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho llamado chiltepín (*ahuacatlmulli* o guacamole). *Mulchichihua* significa “guisar potajes” (moles) y *mulchichiuhcan*, cocinero.

Seguramente de las cocinas indígenas siguieron saliendo humeantes moles hechos a la manera de los que describen Bernardino de Sahagún y sus informantes en la *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Estas culturas optaron por la transmisión oral de sus conocimientos y en la Colonia su voz quedó silenciada.

A esas salsas que llamaron genéricamente *mulli* y que las cocineras indígenas llevaron a las casas criollas y a los conventos, se fueron agregando, a través de los tres siglos de la etapa colonial, ingredientes de otras procedencias que concordaban con el concepto original: consistían en una mezcla de chiles frescos o secos, tomate o jitomate, a veces un espesante como la masa de maíz o la pepita de calabaza, y condimentos como el epazote, la hierba santa o la hoja de aguacate. Con ellas se aderezaban verduras, carnes y pescados.

Otras salsas o moles se conservaron casi intocados. Tan es así que en la colección de recetarios indígenas y populares publicados hacia el año 2000, encontramos varios que son casi idénticos.

Pero revisemos los documentos de la época colonial. Uno muy temprano es de Francisco de Burgoa, quien fuera provincial de la orden de los dominicos en Oaxaca en 1649 y 1662. Al referirse a las ceremonias de los indios, escribe que para ofrendar a sus difuntos, hacían

gran matanza de aves, en especial de pavos grandes de la tierra y de estos aderezaban con pimientos secos y molidos, que llaman los mexicanos *chiltuaque* [*chilhuaucle* o chile seco ahumado o negro], y pepitas de calabaza, y hojas de hierba santa o aguacate, con agua lo cocían para el guisado que en mexicano llaman totolmole [o mole de guajolote].

Documentos más tardíos son los recetarios de familias criollas acomodadas y de los conventos. Ahí aparecen preparaciones que incluyen manchamanteles, pipianes, clemoles y moles. Se trata en todos los casos de salsas hechas con diversos chiles, que en ocasiones se espesan con pepita de calabaza o maíz tostado molido o pan.

En el recetario de Dominga de Guzmán (1750) el manchamanteles se define como clemole, al cual “así que vayan los platos para la mesa se le echa su ajonjolí tostado”. Este guiso lleva tan sólo chiles anchos tostados, molidos y fritos. Con el nombre de pipianes aparecen guisos hechos con ajonjolí, cacahuete y chile ancho.

En el recetario de fray Jerónimo de Pelayo (1780), además de un manchamanteles que incluye chiles remojados y molidos (suponemos que son secos), jitomate asado y sin la piel también molido, comino, epazote y ajonjolí, hay un clemole poblano que el fraile considera muy sabroso. Se prepara con maíz tostado y molido, frito en manteca; con chile y tomate molido y frito; después se le agrega la carne ya cocida, y finalmente hoja de aguacate, epazote y pimienta.

En el *Recetario novohispano* (1791), cuyo manuscrito se encuentra en el Archivo General de la Nación, encontramos otro clemole poblano. Son sus ingredientes: ajonjolí tostado, pepitas de chile, cilantro, cominos, ajo, clavo, pimienta, canela, jengibre, chile ancho remojado, chile ancho

tostado, tomates y jitomates cocidos, que se muelen y se fríen en manteca bien caliente. Se va configurando así un guiso ya muy cercano a otros más condimentados, como son el mole poblano y el mole negro de Oaxaca, tal como se conocen hoy.

A partir de la Independencia, la cocina mexicana originaria tuvo mayor oportunidad para expresarse. En *El cocinero mexicano*, publicado en 1831, aparecen moles y otros guisos emparentados. La gallina en clemole lleva tres docenas de chiles anchos tostados al rescoldo y otros seis que se habrán puesto en remojo, pepitas, doce onzas de ajonjolí y cuatro onzas de almendras con cáscara (que serían el equivalente a la pepita de calabaza o al cacahuate), semilla de cilantro, dos jícaras de tomates cocidos y dos de jitomates; como condimentos, canela, poca pimienta y dos dientes de ajo asados y molidos en seco. Un dato curioso: la receta de mole de guajolote, dice “En todo lo mismo que se dijo para las gallinas en clemole.” El resto de recetas de mole llevan guajolote, y así podemos concluir que esta ave originaria de México se consideraba el ingrediente por excelencia para el mole. Hay un mole oaxaqueño (con chile ancho, canela, clavos de especia, pimienta, semilla de cilantro y tomates remojados), además de dos moles poblanos semejantes entre sí con su “ajonjolí tostado por encima”. El mole verde lleva chiles verdes crudos, piñones, cacahuates y ajonjolí tostados, y nueces peladas y fritas con pimienta, clavo y canela.

Un recetario posterior, el *Arte novísimo de cocina*, de 1872, contiene un “clemole de palacio” con “media libra de cacao dorado”: es la primera mención que tenemos de este ingrediente. En el *Formulario de la cocina mexicana y española escrito por una cocinera poblana*, apéndice del recetario de Jules Gouffé de 1893, encontramos siete moles de guajolote. Entre los chiles hay mulato, ancho, pasilla y chilpotle; otros ingredientes son tomates de milpa, clavo, canela, pimienta, anís, tortilla dorada, pepitas de chile y de calabaza, ajonjolí y almendra. Un mole prieto contiene azúcar y una tablilla de chocolate.

Vicenta Torres de Rubio, en su *Manual de cocina michoacana* (1896), plantea que es necesario incluir en los recetarios aquellas fórmulas

que la clase indígena posee como secretos que le pertenecen tradicionalmente; que no pueden menos de inspirar interés en cualquiera reunión, y que producen platillos apetitosos y sabrosos por más que nunca hayan figurado en obras impresas.

De acuerdo con esta propuesta, en uno de los apartados de su libro que se titula “Mole, clemole, pipián y manchamanteles”, expresa que estos guisados son “esencialmente americanos” y que su uso “es muy general en toda la república y aun se tiene como indispensable en algunas reuniones de familia y en ciertas fiestas de vecindad que forman época año con año”.

Da un número amplio de recetas de mole, por demás interesantes y de factura claramente indígena, como el mole amarillo que se elabora con chile amarillo remojado y tomate cocido y molido, y condimentado con epazote. Sólo viene de fuera la cabeza de ajo asada que se agrega a esta salsa. Este ingrediente, el ajo, se volvió casi inseparable de cualquier guiso. Es un caso, como el de otros ingredientes, de adopción y adaptación a nuestras formas de cocinar tradicionales.

Otro mole es el chichilo (chile mulato desvenado y tostado, tomate cocido y ajo en crudo se muelen, y se aromatizan con hojas de aguacate). No menos indígena es el chilposo o chilposonti, que, de acuerdo con el *Manual* ya citado, se elabora con tres chipotles “de los más colorados” desvenados y molidos, medio pocillo de tomates de cáscara vertidos sobre el pollo y sazonados con epazote; si pica mucho, se agrega un poco de masa disuelta en agua.

El “mole esperanza” se elabora con chiles “verdes gordos” (poblanos) limpios y asados, tomates, jitomate, ajo, epazote. En algunos casos, como el mole de chilpotle, los chiles se desvenan y desfleman en agua de tequesquite. Otro lleva chile mulato, pasilla y ancho, y las pepitas de los mismos chiles. El mole negro contiene chiles negros que se habrán de carbonizar sobre el comal. Finalmente el mole verde no puede ser más prehispánico: se hace, de acuerdo con la receta de doña Vicenta Torres, con chile poblano desvenado, “un plato común de semilla de calabaza” pelada, dorada y molida, y epazote; debe tener, explica, punto de caldillo. Define los clemoles como “un mole

más sencillo que los moles mismos”, lo que concuerda con su receta de cle-mole mexicano que tiene como ingredientes chile mulato desvenado y tostado, tomates y calabacitas en gajos cocidas con carne.

Parientes de los moles son los manchamanteles. El gusto criollo agrega vinagre y a veces azúcar a la pasta de chiles: se parte de una base indígena para luego darle un toque muy árabe. Ocurre lo mismo con los adobos. Vicenta Torres los define como caldillos “cuyos principales componentes son el vinagre, la sal, pimienta, orégano, ajos, cebollas y otras sustancias para condimentar las carnes y los pescados”. Y añade algo muy significativo: “Entre la familia mexicana se usa con bastante aprecio el chile de diversas clases, así como el jitomate y el tomate también.” Con esto los adobos entre nosotros son algo muy distinto que en España. Los chiles los integran plenamente a la tradición indígena.

Un mole del *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* (1906), además de chile mulato y ancho, y los condimentos ya mencionados, lleva un pedazo de jengibre. Los ingredientes se muelen en seco hasta que la pasta “quede como chocolate”.

María Isla, en su *Manual de cocina* de 1911, agrega a los moles del Gouffé, mole amarillo, chichilo, un chilposo o chilposontli de chile chilpotle, un mole campechano, otro de chiltepin y uno más de chile serrano condimentado con comino y hierba santa.

Si seguimos con nuestro recorrido cronológico y llegamos hasta nuestros días, encontramos una aportación importante en el *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ahí reúne en un cuadro, por ingrediente y por estado, casi cuarenta moles. Citemos algunos: almendrado, ayomole, chichilo, chilmole, huaxmole, manchamanteles, mole amarillo, mole de caderas, mole de Chilapa, mole de queso, mole de Xico, mole negro, mole mixteco, mole poblano, mole prieto, mole verde, pascal, pipián rojo, tlatonile, y así.

Los estados a los que corresponden nos permiten afirmar que los moles se ubican sobre todo en el área mesomericana. Cuando aparecen en el norte (Chihuahua, Coahuila) pueden tener un antecedente tlaxcalteca o nacer del

importante intercambio culinario que se dio con la arriería a fines del siglo XVIII y durante todo el siglo XIX. Es importante mencionar que en la zona maya el equivalente de los moles son salsas hechas siempre con pepita de calabaza como espesante.

Los muchos moles, cuyas recetas aparecen en la colección *Recetarios Indígenas y Populares* confirman estos planteamientos y muestran hasta qué punto hay diversos moles y variantes distintas.

Conclusiones a partir de este panorama, desde nuestro punto de vista:

- Los moles o salsas son la base de un buen número de platos fuertes de la cocina tradicional mexicana.
- Estos moles tienen como base diversos chiles frescos y secos que son su principal especia; se les añade tomate y/o jitomate molidos.
- Los moles tienen en la cocina prehispánica su base y origen.
- En la época prehispánica hubo moles (como ocurre hoy) espesos o caldosos. Cuando se espesaron se utilizó masa de maíz o tortilla tostada, pepita de calabaza tostada y molida, y quizá cacahuete.
- Se condimentaron con epazote, hoja santa, hoja de aguacate y otras hierbas de olor; también les dieron sabor las pepitas tostadas de los mismos chiles y tal vez la pimienta de Tabasco y el cacao.
- A algunas de estas salsas las cocineras fueron añadiendo, desde la época de contacto y a través de un largo proceso, ajo (cebolla ya había aquí), y, según el mole, condimentos orientales como clavo, canela, comino, pimienta negra, anís y semilla de cilantro, hierbas de olor de origen europeo como tomillo, mejorana, el propio cilantro e incluso hojas de lechuga y/o de rábano. Se espesaron con tortilla o masa, pero en ciertos casos se utilizó en su lugar o además de, pan tostado o frito. Las pepitas de calabaza encontraron su equivalente en el ajonjolí principalmente, pero también en las almendras, piñones y nueces.
- Esto echa por tierra leyendas como las que se difundieron a fines de los veinte del siglo pasado, cuando Carlos de Gante publicó en *Excelsior* el artículo “Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote”, donde

afirmaba que en el siglo XVII, en la cocina del convento de Santa Rosa de Puebla, se ideó el mole poblano como agasajo al obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz. Poco después, en agosto de 1927, en *El Universal*, Artemio de Valle Arizpe hizo suya esta fábula con algunas variantes.

Estas leyendas podrán ser curiosas, e incluso, para algunos, divertidas, pero en nada engrandecen a la cocina mexicana ni a las extraordinarias y creativas cocineras nuestras que, a través de cientos de años, en un período que se inicia en la época prehispánica, han creado infinitas combinaciones.

- Si bien el mole poblano con sus decenas de variantes y con sus pares en otras entidades como Tlaxcala, Michoacán, Guerrero, Oaxaca y Distrito Federal, por citar algunas, son de un sabor exquisito, también es verdad que la variedad de moles es muy amplia.

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 su continuidad cultural, expresados en las distintas etnias y regiones de nuestro país.



# CONSTRUCCIÓN Y EVOLUCIÓN DEL MOLE VIRREINAL

JOSÉ LUIS CURIEL MONTEAGUDO



José Luis Curiel Monteagudo es ingeniero químico y presidente de la Asociación Mexicana de Gastronomía y Enología.

El invitado de hoy es una celebridad de linaje prehispánico y abolengo cósmico, cuyo esplendor siempre efímero lo hace perpetuo y lo eleva a la cúspide del reconocimiento universal: el mole.

Su biografía comienza hace más de cinco mil años, con la aparición de los primeros metates. Su presencia marca un cambio entre el hombre nómada y el sedentario. Desde entonces se mantiene una continuidad ancestral de varios milenios.

Nace en cuna de piedras rudimentarias, crece a base de golpes, fricciones y presiones. Es hijo del basalto y de la milpa, recibe dádivas diversas que la naturaleza le prodiga: dotes minerales, vegetales y animales, signos evidentes de raíces autóctonas. Su temperamento es amable y picante, su carácter enérgico, entusiasta, de salero alegre, espléndido, exquisito y refinado aunque a veces un poco celoso. Los dioses lo invitan a sus banquetes y lo elevan a *tlatoani* en sus festines.

Es creador de técnicas y maestro de artes. Es artífice de una arquitectura colosal. Sus primeros pasos son sencillos, firmes y ordenados. En el siglo XVI enfrenta valiente los embates y agravios de sus invasores pero se alza con orgullo y conquista a los conquistadores. No solamente sale airoso, triunfante y victorioso, sino que atesora como botín tributos de especias, reductos oleosos, y pertrechos de carnes.

Como las grandes catedrales barrocas, su desarrollo no es de un día ni de un año: se perfecciona a través de los siglos; reside en el barro y sus cimientos descansan sobre una colosal pirámide prehispánica, de donde se

alza, sujeta y erige. Su estructura es sólida y su ornamentación armónica en sabor, aroma y color. Su rostro elocuente muestra símbolos inequívocos de tradición prehispánica, insignias heráldicas de rancio abolengo y reminiscencias de estípite barroco.

Si su infancia es elocuente y atractiva, su madurez lo estructura con plenitud, y por su espíritu cordial, hospitalario y grato, se le reconoce como símbolo de identidad de una nación.

Sus ancestros le llamaron *molli*, cuya idea va más allá de una simple palabra. *Molli* representa al picor y lo picante de una raza brava, al jugo derivado de la molienda en piedras de basalto, a la salsa succulenta de sazón exuberante, al guiso de verduras, yerbas, carnes o pescado derivado de ella, al recipiente que lo contiene como cazuela apetitosa y nutritiva, a la ofrenda de los dioses, al manjar de los señores y a la comida completa de un festín. Sí, hablar del mole es hablar de historia, de tradiciones y de recuerdos.

Cuando llega al “Oriente”, Colón se desorienta con los rasgos faciales de los nativos que no tienen nada de asiáticos. Los primeros cocineros europeos descubren antes que Américo Vespucio, a través de los sabores de la tierra, que no están en las Indias Occidentales. Gonzalo Guerrero y Jerónimo de Aguilar sobreviven al naufragio junto con dos españolas, pero ellas mueren sobre los metates, porque —dice Bernal Díaz— “las hacían moler”.

En 1521, mientras los indígenas mantienen sus hábitos alimentarios, se transforman las despensas y fogones en la Nueva España. Hernán Cortés enciende el fuego hispano en su real de Coyoacán, y a partir de 1534 en Tenochtitlan, en las “casas viejas de Moctezuma”, donde comparte su cocina con los miembros del Ayuntamiento y después con el virrey Antonio de Mendoza en 1535. Los pesados fogones europeos hechos de bronce se quedan en Europa. Nacen fogones hechos de barro indígena con el diseño español. El *tlecuil* y los anafres mexicas abandonan el suelo y alcanzan la altura según el tamaño de las ollas y la estatura de las guisanderas y cocineros.

A partir del siglo XVI, convergen en el mole hospitalario invitados del mundo entero. El puerco y su manteca, la gallina y el pollo, originarios de Oriente, llegan con Cortés y usurpan poco a poco el lugar del guajolote, de la

iguana, de los patos, del armadillo, de los *xoloizcuinques* o del tlacuache, que sobrevive en los moles de Tepeaca.

Los primeros cocineros y cocineras de Europa se auxilian de los indígenas hasta 1526, cuando se promulga la ley del Título Segundo del Libro XI de las *leyes de los Reynos de las Indias* que prohíbe usar esclavos indios: utilizan entonces negros y “negritas”.

Los españoles conocen ciertas mezclas de sabor cuyo uso consigna Ruperto de Nola. La pólvora de Duque, una mezcla de polvos aromáticos de pimienta negra, clavos de girof, chinchíbero o jengibre y canela. Cortés fabrica azúcar de caña en el ingenio Tlaltenango y la distribuye a través de su expendio que ubica en una accesoria de su casa sobre la calzada de Tlacopan ¿Por qué no agregar esas mixturas a las espléndidas salsas indígenas? ¿Por qué no añadir los sabores habituales del terruño a esas salsas como muchos platillos castellanos?

Los primeros virreyes cuentan en sus cocinas con botes de especias cerrados con candado para preservar los tesoros del sabor tan valorados en la época. Vemos en algunos museos los especieros cuyas tapas tienen cerrojos. Tiempos curiosos en que las noticias informan cómo un cocinero cerró con candado una olla y la puso al fuego, pero perdió la llave.

La desconfianza por experimentar los sabores mesoamericanos se asocia con tabúes, fobias y repugnancias imaginarias, males y presagios, supersticiones y hechizos de aromas, formas y colores. Peligros imaginarios cuyo resultado se traduce en recurrir a los condimentos habituales de los fogones andaluces, extremeños, catalanes o castellanos. Los españoles experimentan el cultivo de sus yerbas y condimentos. Bernardino del Castillo, un capitán de Cortés, siembra el jengibre en tierras mesoamericanas en 1545.

Don Martín Enríquez de Almanza, el cuarto virrey de la Nueva España por recomendación del protomédico del rey Francisco Hernández, es el primero en agregar *xoconoztles* a un puchero, porque en parte lo consume como remedio efectivo para los quebrantos de salud.<sup>1</sup>

A pesar de los calderos y calderillos, de los cazos, y recipientes de cobre y de otros recipientes peculiares hispánicos, las ollas y cazuelas autócto-

<sup>1</sup> Rubio Mañé menciona cómo el cuarto virrey se aficiona a los xoconoztles cuando se cura de cierta enfermedad por prescripción de Francisco Hernández. Los pucheros eran medicinas de la época.

nas permanecen en los fogones y pronto los eficientes metates y molcajetes conquistan a los conquistadores.

En el siglo XVI, los españoles imponen el vidriado, una mezcla esmal-tada que recubre y barniza el barro para que se pueda freír en cazuelas o para guardar aceites y vinos sin que la porosidad los altere. Alonso Figueroa, chan-tre de Antequera, en una carta dirigida al rey el 29 de julio de 1541 dice:

Con trabajo e ingenio alcancé el vidriado, que no tenían un plato en que co-mer si no venía de Castilla, me duró un año que no hacía sino hacer y desha-cer hornos y buscar por las sierras el alcohol para ello. Lo mostré a los indios de México sin interesarse ninguno que pudiese yo ganar dello más de tres mil pesos agora, porque en el tiempo que se comenzó a hacer, daban medio peso por una olla mediana.

El vidriado sin duda embellece a la alfarería y permite a los españoles despegar con facilidad los alimentos fritos, pero sin saberlo, la comida se envenenó desde el siglo XVI hasta nuestros días. En el siglo XX, se rechaza la presencia de plomo en la alfarería vidriada porque es causa primordial del saturnismo ocasionado por alimentos almacenados en barro.<sup>2</sup> La sabiduría indígena no esperó tanto, sino se opuso de inmediato al invento español a pesar de la caudalosa ganancia que obtuvo el chantre, y que heredó a los maestros loceros, a sus oficiales y a sus aprendices.

Las ollas podridas y los pucheros en el siglo XVI constituyen medicinas cotidianas, herencia hipocrática y alquímica del Al-Andalus; se cuecen trozos de carnero, zanahorias, garbanzos, ajos, cebollas, nabos, coles y agua. Estos remedios hospitalarios y habituales desde la perspectiva de los con-quistadores, son difíciles en Mesoamérica cuando no se cosechaban aún las hortalizas europeas. Es menester preparar la cocción del carnero con los re-cursos indígenas. Se eligen verduras de la tierra: las vainas tiernas del frijol, llamadas *etlaxotl*, los chilacayotes redondos y pequeños, las calabacitas, los elotes rebanados y los chayotes; además de los ingredientes sápidos como la sal, la pimienta de Tabasco y el chile. Así, nace una “olla a la mexicana” o un

<sup>2</sup> Desde el siglo II a.C. Dioscórides afirma: “el plomo hace que se pierda la cabeza”; no obstante, el plomo en los barnices o esmaltes del vidriado se descubre hasta el siglo XIX.

peculiar *molli* caldoso como algunos de los que preparan los indígenas con carnes, aves o pescados de la tierra.

En la república de indios y en la república de españoles nacen dos versiones de una nueva olla hecha con carnes europeas, una más picante que otra y poco a poco, a través de los siglos, se populariza el “mole de olla”.

Francisco da Pésaro, nieto de Francesco da Pésaro, el primer ceramista de Sevilla, establece su “ollería” en Puebla de los Ángeles en 1617: se inicia la producción de la Talavera poblana.

El virrey don Martín goza con la apertura de los sabores del mundo. Comienzan a llegar galeones de Manila. La conquista de Filipinas por Miguel López de Legazpi en 1565, trae consigo beneficios para el mundo. Se descubre la riqueza del mundo a través de los intercambios de distintos géneros. Don Martín Enríquez de Almanza escribe al rey Felipe II, y a manera de queja pregunta ¿para qué traen tanta canela los galeones? “porque aquí se gasta muy poca...” Se sorprendería el virrey al observar cómo México a lo largo de los siglos se convierte en el gran consumidor de canela, tanto para los platillos dulces como para los salados.

El furor culinario por la canela y el azúcar extinguen los sabores prehispánicos de algunos platos y del *atlaquetzalli*, el agua preciosa o bebida de cacao, antiguamente condimentada con *pixtle*, *tilxóchitl*, *cacaloxóchitl*, *mecatlxóchitl*, *xocoxochitl*, *hueynacatztle* y miel. Aparece entonces el cacao espumado hecho de diversas maneras: de dos, tres y hasta cuatro tantos, según las proporciones de cacaos de diferentes orígenes, azúcar y canela. Para colmo, hasta la fecha, cuando el chocolate se aromatiza con la vainilla de Papantla, se le llama chocolate “a la francesa”.

Sin embargo, en los escasos recetarios novohispanos no aparecen ni el cacao ni el chocolate en las primeras formulillas de los moles. Se incluye el chocolate en tablillas “de a dieciséis por libra” en un mole hasta en el año de 1817, en los últimos años de la dominación y en plena gesta de Independencia. ¿Podríamos aseverar entonces que los moles virreinales no se hacían con chocolate? Desde luego que no: esta afirmación estaría sujeta por alfileres porque la muestra de estos documentos no representa a los 300 años

de presencia española. Debemos pensar que apenas al final del siglo XX se inicia el rescate de los recetarios perdidos y olvidados de México.

La ausencia del cacao en los primeros moles constata algo fundamental: el mole no es como dicen muchos textos, especialmente los extranjeros, una salsa de chocolate, sino un guiso sumamente elaborado, cuyas técnicas requieren una minuciosa elaboración.

El ajo de Mesopotamia, la pimienta de las montañas de Malabar, confluye junto con la semilla de cilantro caribeño (*Eryngium foetidum* L.), diferente del griego (*Coriandrum sativum* L.), con el anís verde de Egipto, la canela de Ceilán, la flor de macis, la nuez moscada, el clavo de las Molucas y el azafrán de todos los guisos, cuyo origen pelean Creta, Grecia y Sumer. El azafrán llega inicialmente de España. Se hace indispensable en las cocinas novohispanas a tal grado que si una receta no incluye azafrán debe decirlo. Encontramos al menos dos recetas azafranadas, una de mole y otra de manchamanteles. No es remoto pensar en ciertos amarillitos oaxaqueños de otro tiempo reforzados con los pistilos sápidos y coloridos del azafrán.

Llega también el llamado en arameo *šumšema* conocido en castellano como sésamo; pero a diferencia de España, el novohispano prefiere la traducción del árabe antiguo “juljulán” o ajonjolí, nombre por sí goloso cuyo sonido evoca su caída en cascada sobre las cazuelas y comales. Curiosamente el ajonjolí “de todos los moles” aparece escasamente sólo en un tercio de las recetas de los moles novohispanos.

El 16 de abril de 1531, los españoles fundan la primera ciudad española de la Nueva España. La Puebla de los Ángeles se ubica casi equidistante a los puertos de Acapulco y a la Villa Rica de la Vera Cruz. Entonces se transforma en el más importante centro comercial del orbe, donde a partir de 1565 se congregan productos de Oriente y Occidente y se constituye como *Axis mundi*, cruce de caminos y vínculo de acercamiento entre culturas.

Por vez primera en un sólo lugar de la tierra, se reúnen los ingredientes de los cinco continentes; convergen en las despensas poblanas la sabiduría zapoteca, mixteca, mexica, cholulteca y tlaxcalteca, con el legado de Oriente que llega con la Nao de China y la riqueza europea a través de las flotas

marítimas de la Veracruz. No es casual la fama de las cocineras poblanas como creadoras de los más especiales platillos. Es la Angelópolis, la cuna de la gastronomía virreinal, la precursora de platillos, la creadora de pequeños antojos y enormes antojitos, y por supuesto, la artífice de la dulcería ancestral, tema cuyo horizonte puede dar lugar a otro Congreso.

El metate y el molcajete se incorporan a las cocinas europeas y compiten con el almirez tradicional de España. Instrumentos todos para pulverizar, comprimir y quebrar partículas sápidas.

La fusión de espíritus y de intelectos se hermana para la consecución de este guiso autóctono cuya evolución, a partir de entonces, integra una verdadera sinfonía exótica de elementos de ultramar. Se heredan gustos, artes, saberes, reminiscencias, ritos, misticismos y cultivos autóctonos en fusión con las tradiciones orientales, africanas y europeas. Por vez primera en la historia aparece un guiso cuyos destellos de sabiduría ancestral y sabores milenarios representa al planeta Tierra. Todas las especias del mundo se almacenan en Puebla para desplegar sus aromas y sabores en las cazuelas. Se puede afirmar que en ese entonces en una cazuela de mole se condensa el mundo.

Las costumbres españolas del siglo XVI tienen como protocolo comer con las manos. Los primeros moles se disfrutaban con los dedos sumergidos en ellos y empujados solamente por el vaivén de un trozo de tortilla indígena o por el impulso de un torrezno de pan de trigo. Se usan cazuelas de barro o de mayólica de Talavera a partir de 1550, que hace gala de las influencias indígenas, árabes, flamencas y chinas y cuyo clímax se alcanza en calidad y belleza en el siglo XVIII.

Surgen los moles de gallina, de res o puerco. De chivo o de “tlalito”, de carne seca como en Tepeaca, o de “chito cháchalo” como los de Tehuacán; en Puebla se hace también de oveja y “quien quiere lo come, si no, lo deja”. Con el recalentado se hacen envueltos, huauzontles, romeritos, enchiladas y otros antojitos.

Aparecen los “manchamanteles” clásicos en el siglo XVII, moles cuya degustación tiene como destino salpicar las mesas, sus manteles y sus pañuelos y de paso ensuciar las ropas de los convidados. Coincide la época con

aquellas gorgueras o cuellos grandes redondos, llenos de pliegues almidonados y estorbosos del atuendo virreinal y las ropas de los comensales se cubren con los sábanos protocolarios que caen del hombro y que son especies de paños largos diferentes a los paños de narices. En el siglo XVI europeo se inicia lentamente la moda del uso de las forcinas o forquetas, aquellas puntas dobles precursoras de los tenedores. Los moles, sin duda, precipitan el uso de estos adminículos en las mesas pomposas de los virreyes novohispanos, cuyas gorgueras en tiempos del marqués de Montesclaros (1603-1607) dejan ver su cabeza como si se tratara de la charola de San Juan Bautista, y la de don Luis de Velasco hijo no se queda atrás.<sup>3</sup>

El cambio del siglo XVI al XVII transforma nuevamente los estilos de vida. La toma del bastón de mando como virrey del arzobispo don García Guerra, en 1611, marca el arribo a América del arte barroco: recargado, redondo, garigoleado, estilizado y opulento. Surge como una continuación inexplicable de la expresión indígena cuyo carácter encaja a la perfección con las expresiones artísticas del XVII.

En este siglo se reivindica con su mismo nombre el fruto de la patente indígena. Aparecen los moles de postín y los cotidianos familiares. Se preparan en los palacios, en las casas, en los conventos y en las iglesias. Los frailes halagan al peregrino y a los catequistas en las capillas abiertas. Se hacen guisos con verduras y yerbas frescas de la milpa. Se incluyen ingredientes autóctonos, frescos y verdes. Las órdenes mendicantes, con la ayuda de las guisanderas, preparan y sirven en los atrios moles verdes como símbolo de renovación y de progreso. De ahí el dicho “El mole verde es de capilla y el mole rojo es de familia.”

No solamente cada comarca y región novohispana tiene su mole, también cada hogar. Desde el caldoso de olla hasta los selectos pipianes y adobos, cuya variedad en algunos lugares ofrece tantos como días del mes.

El vocablo *molli* en náhuatl no es palabra sino idea y su significado trasciende al guiso, a veces como platillo, a una cazuela y a veces es sinónimo de comida. Así los moles virreinales que aparecen en los recetarios se pueden dividir en moles ligeros o caldosos, moles espesos, clemoles, man-

<sup>3</sup> El tenedor llegó a Italia procedente de Constantinopla a principios del siglo XI de la mano de Teodora, la hija del emperador de Bizancio, Constantino Duca, cuando contrajo matrimonio con Doménico Selvo, Dux de Venecia.

chamanteles y pipianes. Los pipianes difieren en la clasificación popular de los moles espesos tradicionales por la cantidad de sólidos de semillas, principalmente de la calabaza. Así, con la almendra molida se hace también pipián, aunque se le llama “mole almendrado”, mientras el clásico pipián se elabora con pepitas de la calabaza “pipián”, *Cucurbita angyrosperma*, que aparece en Mesoamérica en el valle de Tehuacán en el año 5200 a. C., mal llamada calabaza de Castilla porque se confunde con la *Cucúrbita máxima*, especie antigua europea.<sup>4</sup> Las pepitorias españolas desde antes de la Conquista se hacen con pepitas de melón, aunque también pipián se le llama a un guiso hecho con menudencias de pollo.<sup>5</sup> El sevillano Juan de la Cueva en 1575 escribe: “un pipián es célebre comida que el sabor dél os coméis las manos”: por primera vez aparece la palabra pipián en un texto castellano.

Los pipianes novohispanos gozan de gran prestigio. Durante el gobierno de fray Payo Enríquez de Rivera, vigésimo séptimo virrey de la Nueva España, el papa Inocencio XI en 1676 recibe un “pepián de almendra” hecho por sor Inés de la Purificación, religiosa del convento de Santa Catalina de la Ciudad de México. Su santidad, al probarlo y degustarlo con gran deleite, exclama: “*Beati indiani qui manducar pipiani.*”

El cabalístico siete une siete regiones y siete moles. No es necesario caer en siete pecados capitales porque existen siete formas de gula. Antequera y las villas cortesianas muestran la riqueza infinita de la región, que exige a los religiosos perdonar hasta “setenta veces siete” por la abundancia de los moles suntuosos y originales. Las primeras comilonas históricas en América las protagonizan los virreyes. Son famosas las recepciones poblanas de don Diego López Pacheco Cabrera y Bobadilla, VII marqués de Villena, quien llega de España en abril de 1640 con el nuevo obispo de Puebla don Juan de Palafox y Mendoza. Tanto en el “Hospital para curar enfermos gachupines de Perote”, como en la Puebla de los Ángeles, son recibidos con una colosal comida y singular cena de 48 platillos, muchos de ellos moles, clemoles y manchamanteles de guajolote, cerdo, puerco o gallina.

Otro suntuoso recibimiento fue el de don Juan Francisco de la Cerda y Leyva, conde consorte de Baños, quien llega en 1660 con su esposa doña

<sup>4</sup> Véase Rafael Lira y Robert Bye, “Las cucurbitáceas en la alimentación de dos mundos”, en Janet Long (Coord.), *Conquista y comida*, UNAM, México, 1996.

<sup>5</sup> Véase Joan Corominas, *Diccionario etimológico de la lengua castellana*, s.v. pipián.

Mariana Isabel de Leyva y de Mendoza, su hijo don Pedro de Leyva, su nuera doña María de Alencastre y Sande: la Puebla de los Ángeles lo recibe con un arco triunfal con el nombre de “Atlante alegórico y político” y se le ofrecen importantes banquetes, besamanos, saraos y fiestas. El virrey y su comitiva cenan más de 60 platillos diarios, bailan al ritmo de las mejores orquestas de América y, dice la historia, sus invitados se llevan como recuerdo la vajilla real mandada hacer para la ocasión en los talleres de Talavera de Puebla.

De la historia pasamos a la leyenda. En el mole poblano surgen sus creadores. Compite un lego Franciscano llamado fray Pascualillo, con sor Andrea de la Asunción, la supuesta priora del convento de Santa Rosa de Puebla. Fray Pascualillo planea servir un platillo al obispo de Puebla cuando llega el diablo y vacía el contenido de los recipientes en una cazuela. Satanás con su cola larga, con toda mala intención tira los recipientes de los chiles, especias, bizcochos e ingredientes que caen al unísono en la manteca caliente donde se freían unas piezas de guajolote. Después de mucho maldecir, el fraile da gracias a Dios y después de probar repetidamente el platillo, pide mil perdones al Altísimo porque en realidad no fue la cola del diablo sino el aleteo de un ángel (de los que hay muchos en Puebla) el responsable de tal acto. El fraile espolvorea ajonjolí tostado para presentarlo al obispo que encantado se chupó los dedos.

Como goloso encanto del paladar literario aparece en contraposición el bellissimo relato de don Artemio de Valle Arizpe, culpable de la supuesta “historia” del mole. Lamento desilusionar a mis amigos poblanos, pero existe una contradicción en este relato. En efecto, el mole poblano, representante de la mexicanidad y del más exquisito barroco culinario, dice la leyenda se hizo en honor al virrey don Tomás Antonio de la Cerda y Aragón, conde consorte de Paredes y marqués de la Laguna en 1681, o bien para celebrar el onomástico del XI obispo de Puebla, monseñor don Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún (1676-1699), después de asumir su cargo en 1667. A don Tomás Antonio de la Cerda y Aragón le apodaron “brazo de plata”, pues había perdido en una batalla su diestra extremidad. Era el III marqués de la Laguna de Camero-Viejo y esposo de María Luisa Manrique de Lara y

Gonzaga y Luján, la princesa de Mantua y del Sacro Imperio Germánico Romano, sobrina de San Luis Gonzaga, la XI condesa de Paredes de Nava, gran protectora y amiga estimada de la madre Juana Inés de la Cruz.

Don Artemio de Valle Arizpe genera esta leyenda a través de su magnífico relato donde sor Andrea de la Encarnación, la madre abadesa del convento de Santa Rosa de Puebla, con las demás monjas crea el distinguido y elegante plato en la magnífica cocina de las bóvedas talaveranas de ese recinto. Sin embargo, la aristocrática cocina del famoso convento de Santa Rosa no se construiría sino hasta el año 1740, cuando ya no vivían ni el obispo ni el virrey. En 1683 el padre provincial de los dominicos, fray Bernardo de Andia, se dio a la tarea de transformar la cofradía de Santa Inés en un beaterio o casa de oración con un grupo de mujeres retiradas. Esa hermandad fue antecesora de la congregación de las dominicas de Santa Rosa cuando se trasladan al nuevo edificio del convento, cuya majestuosa cocina se proyecta en tiempos del obispo Pedro Nogales Dávila (1708-1721) a través de su secretario, el licenciado Martín de Vallarta. La inauguración del convento se efectuó en 1740 con la visita del obispo Pedro González García. Ese año don Juan Antonio de Vizarrón y Eguiarreta deja el poder del virreinato novohispano en manos del duque de la conquista don Pedro Castro y Figueroa.

Ya desde 1550 las cocinas se recubrían con azulejos de Talavera. Era el auge del barroco mexicano con su estilo propio y peculiar cuyo máximo esplendor se logra en esa cocina abovedada de celestial magnificencia. Don Manuel Fernández de Santa Cruz muere el 1° de febrero de 1699, mientras que el conde de Paredes el 22 de abril de 1692, es decir, 29 o 73 años antes de la inauguración del convento de Santa Rosa.

Pero permítanme encontrar algunos comparativos que pueden explicar el texto de don Artemio. En el convento de las jerónimas de la Ciudad de México, sor Juana Inés de la Cruz es invitada a dejar de escribir, nada menos que por la priora del convento de San Jerónimo, llamada sor Andrea de la Encarnación (no de la Asunción), y la envía a diferentes quehaceres, entre ellos a la cocina. Aprende lo que ella llamó *filosofías de cocina*, como

se lee en su “Respuesta a Sor Filotea de la Cruz”, seudónimo precisamente del obispo de Puebla don Manuel Fernández de Santa Cruz, a quien contesta convencida que “si Aristóteles hubiera guisado mucho más hubiera escrito”. Su ilustrísima, el obispo Fernández de Santa Cruz, convive en agradables tertulias filosóficas y literarias con sor Juana y las monjas tanto jerónimas como de otros conventos.

El virrey y su esposa visitaron a sor Juana en el convento al menos dos veces. A la virreina doña María Luisa, sor Juana le escribía frecuentemente y enviaba guisos. Cariñosamente le llama Lisi en sus poesías y ella corresponde con enviar a publicar algunas de sus obras a España.

Pero la gula no termina con este episodio porque el trigésimosegundo virrey, don José Sarmiento y Valladares, mal llamado conde de Moctezuma, título de su primera esposa, la III condesa de Moctezuma, llega a Puebla en diciembre de 1696 con su esposa María Andrea de Guzmán y Dávila y Manrique, III duquesa viuda de Sessa y duquesa de Jerar, y sus hijos. Protagoniza una de las más criticadas comilonas reales de 26 días en Puebla. La preparación estuvo a cargo de sus dieciséis cocineros. Comieron 150 empanadas de peces bobos, cuatro arrobas de ostiones de Veracruz, seis arrobas de camarón, siete arrobas de robalo, cien cabritos, 45 guajolotes, 18 terneras, 100 capones, 600 aves, entre pollos, pollas y gallinas, dos venados de cola blanca, 40 lechones tiernos, 23 jamones o piernas de cerdo, más las lenguas, sesos, tuétanos y criadillas de 80 toros. Es probable que los guajolotes, patos y carnes se hayan hecho moles, porque el espíritu barroco de la época era enorme.

Durante el gobierno de este virrey muere Carlos II y asciende al trono de España Felipe V de Borbón, pero el conde de Moctezuma, enamorado de Puebla después de su gestión como virrey, en 1704 recibe en España el título de duque de Atlixco, con la merced perpetua, para él y sus descendientes, de recibir tributos y designar alcaldes en Tepeaca, Huauchinango, Atlixco, Ixtepeji y Tula.

Don Juan Francisco de Güemes y Horcasitas, primer conde de Revillagigedo, con su esposa doña Antonia Ceferina Pacheco de Padilla y Aguayo, reciben en Puebla a don Agustín de Ahumada y Villalón, marqués de las

Amarillas, quien asumirá el cargo como cuadragésimo segundo virrey de la Nueva España en 1755. Disfrutan un singular banquete en Puebla con pulidos manjares y muchos dulces acompañados por todo género de bebidas, frutas, y ricos ramilletes. También se ofrece un “refresco” por la tarde y una cena hasta prolongadas horas de la noche. Se gastan 8 mil pesos y participan las dos virreinas y los dos virreyes, los entrantes y los salientes.

Gracias al mole surgen, además, las enchiladas, el revoltijo de romeritos, los tamales de mole y otros platillos barrocos que disfrutamos hasta la fecha.

## ESTUDIO CRONOLÓGICO COMPARATIVO

### CONSTRUCCIÓN Y EVOLUCIÓN DEL MOLE NOVOHISPANO

Para este estudio dividimos los moles en tres categorías, de acuerdo con sus afinidades en ingredientes: los moles propiamente dichos; los manchamanteles; los clemoles y los pipianes.<sup>6</sup>

### Los moles

No se conocían muy bien los nombres de los chiles; por ejemplo: al poblano le llamaban “verde ancho”; los chiles colorados se confunden entre maduros y secos. La mayoría de los moles no especifican el tipo de chile en sus recetas y una de las recetas está hecha con chile verde. No se habla para nada del mulato ni del guajillo y como una constante virreinal aparece el tornachile, un chile carricillo corto, que tiene la propiedad de cambiar su color cuando se cuece en vinagre.

En cuanto a las especias, la pimienta está en todos los moles, le siguen el clavo y la canela. El ajonjolí (de todos los moles) aparece en 33% de los moles y el azafrán, muy usado entonces, solamente aparece en uno. Otras especias clásicas como la cebolla y el ajo aparecen muy poco y quedan prácticamente en forma aleatoria.

Conviene destacar que la mayoría de estas recetas contienen tomate como ingrediente y, otras, jitomate.

De los nueve moles analizados, seis se fríen en manteca de cerdo, aunque uno de ellos se combina con aceite, en ese entonces de oliva, traído de España.

<sup>6</sup> Las fuentes para este estudio fueron los siguientes recetarios:

1. *Recetario de San Jerónimo*, probablemente copia de uno de 1690.

2. *Recetario de Dominga de Guzmán*, siglo XVIII.

3. *Recetario Ávila Blancas*, siglo XVIII.

4. *Recetario de fray Jerónimo de San Pelayo*, de 1780.

5. *Recetario Novohispano*, siglo XVIII.

6. *Recetario mexicano anónimo*, siglo XVIII.

7. *Guisados caseros*, siglo XVIII.

8. *Recetario potosino de la gesta de Independencia*, 1817.

Para más detalle, véase el Apéndice

1, Recetas analizadas.

Dos moles del *Recetario mexicano anónimo* tienen como ingrediente chorizo y se condimentan con vinagre.

El mole mexicano del *Recetario de la gesta de Independencia* es un precursor del mole verde. El guajolote solamente aparece en uno, pero aparece el pollo, la carne, el jamón y aves no especificadas.

### **Los manchamanteles**

Se caracterizan por incluir frutas en sus recetas. Sin embargo, en ninguno se incluyen manzanas ni duraznos (como ahora); dos llevan piña, solamente uno tiene pera, uno incluye lima que se agrega en la mesa; otros tienen plátanos cuyas variedades no se especifican y uno además incluye camote y calabaza de castilla.

El manchamanteles de fray Jerónimo de San Pelayo es quizás el más completo de ellos. Cuenta entre sus combinaciones de sabor una gran cantidad de yerbas y especias. Llama la atención ver hermanados en armónico festín epazote y azafrán.

Los chiles anchos se hacen necesarios y predominan en este guiso como hasta la fecha.

Una curiosidad gastronómica la constituye el segundo manchamanteles del *Recetario mexicano anónimo*, que parte de sus ingredientes se ponen en la mesa, como rebanadas de lima, cebolla, aceite de oliva, alcaparras, aceitunas o tornachiles. Otra sorpresa de los manchamanteles virreinales es que solamente dos incluyen manteca mientras que los demás no mencionan lípido alguno. Como ingrediente principal predominan las gallinas, ninguno tiene carnero o res, sólo uno puerco y otro jamón.

### **Los clemoles**

Aparecen tres clemoles. Los tres incluyen chile ancho y uno, además, chile pasilla. Destaca en el clemole poblano la gran cantidad de especias, pero no menciona carne ni ave alguna. Sin embargo, la especia más importante es el clavo, dos llevan cilantro en semilla y dos hojas de aguacate.

Un clemole singular en cuanto a la forma de espesar es el “clemole poblano”, del *Recetario de fray Jerónimo de San Pelayo*. Para espesar este guiso se usa un pinole hecho a base de maíz tostado y molido. A diferencia de otros moles novohispanos espesados con pan o bizcocho, éste incluye algo más mexicano como el maíz. Es muy importante destacar que ninguno contiene tortilla.

### Los pipianes

Los pipianes aparecen en España con ese nombre gracias al poeta sevillano Juan de la Cueva, quien en 1574 visita la Nueva España. Su castellano fue desde entonces pipián, nunca “pepián” como aseguran algunos por alusión a las pepitas.

Los pipianes mexicanos son moles o guisos que además de llevar los fundamentales chiles se espesan con frutos secos (principalmente pepitas de calabaza, pero también se llegan a utilizar almendras, nueces, cacahuates y ajonjolí). Los nombres se llegan a confundir, como en el caso del “mole verde”, que en sentido estricto es un pipián.

Dentro de los recetarios analizados aparecen diversos pipianes. En el *Recetario de doña Dominga de Guzmán* aparecen tres: el muy original pipián de canela que espesa con ajonjolí; un segundo pipián de cacahuates y manzanas; y un tercero llamado “pipián blanco” de almendras, nueces y ajonjolí (que también nos lo ofrece fray Jerónimo de San Pelayo).

En el *Recetario anónimo de guisados caseros* del siglo XVIII, aparece un “pichomole”, guiso muy similar al mole verde pero hecho con carne de puerco, y donde las pepitas se secan con maíz. El *Recetario mexicano anónimo* del siglo XVIII, nos da la receta original del pipián de yemas de huevo, donde participa además el lomo de puerco, gallina y chicharrón (cortezas). El *Libro de cocina de la gesta de independencia* presenta dos recetas, la del pipián hecho con pepitas de calabaza y pepitas de melón, pasas y almendras, y el pipián en nogada, donde pollo, gallina, pato y guajolote se bañan con la delicada textura de las nueces de Castilla.

De los ocho pipianes analizados, solamente dos contienen pepitas de calabaza. El “pipián de canela” del *Recetario de doña Dominga de Guzmán*

contiene ajonjolí y canela y no incluye ningún fruto seco. El “pipián” del *Recetario de la gesta de independencia*, incluye pepitas de calabaza, pepitas de melón, almendras y pasas. El “pipián en nogada” del mismo recetario únicamente se hace con nueces de castilla en forma similar a la nogada de los chiles, pero para bañar la abundancia de aves como pollos, gallinas, guajolotes y patos. El pipián de yemas de huevo del recetario mexicano, se hace sin semillas, donde lomo de puerco, gallina y cortezas (chicharrón) conviven con yemas de huevo como reminiscencia de los antiguos pipianes españoles.

## Resultados

Para comparar los moles se integró una antología con las recetas de los más antiguos moles, publicadas desde el siglo XVII. Con este documento se compararon los ingredientes que aparecen en cada mole y se constata que es un producto prehispánico que recibe influencias de Asia y Europa a través de los siglos.

## Comparación histórica de los moles

1. Los moles prehispánicos son guisos que incluyen principalmente verduras y quelites, aunque también carnes de venado, pato, armadillo, iguana, xoloiscuincles, ranas y, por supuesto, el guajolote.
2. Los primeros moles novohispanos se hacen con puerco y otras carnes, muchos con gallina, muy pocos con guajolote y uno con pato. Algunos moles consideran carnes y chiles no especificados.
3. El guajolote, que se creía fundamental, no aparece en los moles, aunque sí en los pipianes.
4. Los ingredientes de los primeros moles del siglo XVIII incluyen más tomate que jitomate, camote, hojas de aguacate y epazote. Solamente un mole y un pipián tienen cebolla como ingrediente y en los manchamanteles aparece constantemente el azafrán.
5. Los moles antiguos prefieren espesarse con maíz tostado y bizcochos y en ningún caso se incluyen el pan y las tortillas como tales.

6. El chocolate aparece tardíamente en el virreinato, hasta 1817, en tablillas de a 16 por libra, y luego en otros moles decimonónicos que incluyen cacao molido.
7. No todos los moles contienen el “ajonjolí de todos los moles” ni mucho menos se usaba como adorno.
8. A pesar de que los platillos barrocos se consideran dulces y salados, el azúcar solamente aparece en un mole virreinal en el siglo XIX.
9. Además de la manteca aparece el aceite, que en ese tiempo debió ser de oliva, en el mole de Oaxaca de 1817.
10. Los moles de 1817 pueden llevar aceitunas, alcaparras y tornachiles en forma optativa.
11. La riqueza del mole de guajolote se hace evidente a partir de 1817, por contener, en comparación con otros moles, un mayor número de ingredientes (22). Es quizás este mole el eslabón perdido de los moles del siglo XIX y XX.
12. Los moles incluyen vino del entonces muy afamado de Parras y vinagre. No se menciona el pulque ni los vinos de Jerez tan usados durante el virreinato.
13. Los pipianes todavía mantienen su tradición española al hacerse con semillas de melón o ajonjolí y muy pocos con semilla de calabaza. Aparecen dos pipianes curiosos: uno de canela y otro de yemas de huevo.

### Bibliografía

- Castelló Iturbide, T.; *Libro de cocina de fray Jerónimo de San Pelayo*; Conaculta; México, 2000.
- Clavijero, F.XXX., *Historia antigua de México*, Ed. Porrúa, México, 1987.
- Conaculta, *Recetario novohispano*, Conaculta, México 2000.
- Corominas, Joan; *Diccionario etimológico de la lengua castellana*; Editorial Gredos; Madrid, 1973.
- Curiel Monteagudo J.L.; *Recetario de la gesta de Independencia*, México, 1996.
- Curiel Monteagudo J.L.; *Virreyes y virreinas golosos de la Nueva España*; Porrúa; México, 2004.
- De Valle Arizpe, Artemio; *El mole de guajolote*; tomado del Programa Gastronómico del Octavo Festival Centro Histórico, México, 1992.
- De Valle Arizpe, Artemio; *Virreyes y Virreynas de la Nueva España*; Núm. 717, Colección Sepan Cuantos; Editorial Porrúa; México, 2000.

- García Chávez, F., *Poesías de sor Juana Inés de la Cruz. Vida y obra*, México, Ed. Mexicanos Unidos, 1981, p. 88.
- González de la Vara M., *Historia del Chocolate en México*, Maas Ediciones S.A. C.V., México, 1992.
- Muriel Josefina, *Conventos de monjas en la Nueva España*, Ed. Santiago, México, 1946.
- Novo, Salvador, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Ed. Porrúa. México, 1967.
- Paz, O., *Las trampas de la fe*. Fondo de Cultura Económica. México, 1994.
- Real Academia Española, *Diccionario de autoridades*, Madrid, Gredos, 1976.
- Sahagún, B. *Historia general de las Cosas de la Nueva España*. Editorial Porrúa. Colección Sepan Cuantos. 5a. Edición. México, 1982.
- Sor Juana Inés de la Cruz, *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, texto paleografiado y analizado por Guadalupe Pérez San Vicente y Josefina Muriel de González Mariscal, México, 1979.
- Taibo, P. I., *Encuentro de Dos Fogones. Historia de la Comida Criolla en México*, tomo I y II, Promoción e Imagen, S. A., México, 1993.

## APÉNDICE 1. RECETAS ANALIZADAS

### Los moles que conoció Sahagún (1548)

La cocina de los *mollis* en el México Tenochtitlan echa mano de los recursos de la laguna, como señala fray Bernardino de Sahagún:

Comían muchas maneras de cazuelas de chiles: una manera era hecho de chile amarillo, otra manera de chilmolli hecho de chiltécpitl y tomates; otra manera de chirmolli hecho de chile amarillo y tomates.

Otra manera de cazuela comen de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman axólotl con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con chiltécpitl.

### Libro de Cocina del Convento de San Jerónimo

Sor Juana, al parecer, gustaba más de lo dulce que de lo salado. En el texto atribuido a ella y extraído del convento de San Jerónimo, encontramos tres guisos muy mexicanos: el guisado prieto, el clemole de Oaxaca y un manchamanteles. Hablando de mole y moles, sor Juana presenta la receta de “huevos moles”, un dulce de uso versátil, ya que su pasta se utiliza también para untar marquesotes y servir de “antes”.

**Clemole de Oaxaca.** [...]un puño de culantro tostado, cuatro dientes de ajo asados, cinco clavos, seis granitos de pimienta, como claco de canela, chiles anchos o pasillas, como quisiere, todo lo dicho molido muy bien y puesto a freír, luego se echa la carne de puerco, chorizos y gallinas.

Los chiles van tostados en la manteca y luego echa ajonjolí tostado.

### Recetario de Dominga de Guzmán

**Manchamanteles.** Se tuestan los chiles anchos, se muelen y refrien muy bien, se les echa el mismo caldillo en que se cuecen las gallinas y luego se ponen las gallinas a hervir en el clemole y así que vayan los platos para la mesa se le echa su ajonjolí tostado.

**Pipián de canela.** A medio de chile ancho, medio de ajonjolí, cuatro bizcochos tostados, bastante canela, todo esto se muele y se fríe y se le echa el caldo de la carne y la carne.

### **Manuscrito Ávila Blancas del siglo XVIII**

Este recetario relata una receta de mole de Oaxaca muy similar al clemole o mole colorado hecho solamente con gallina.

**Mole de Oaxaca.** Se asan unas cabezas de ajos y unos jitomates también, esto se muele con unos chiles anchos tostados, un pedacito de pan tostado, todo se fríe en manteca y se cuece con el caldo que se han cocido las gallinas, se le echa carne de puerco, canela, pimienta y clavo y en este caldo se van metiendo las gallinas.

### **Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de San Pelayo**

**Clemole poblano.** Es muy sabroso y se hace tomando maíz tostado y molido, frito en manteca, tomando lo que juzgue necesario para que espese en lugar de pan y al punto se echa el chile y tomate molido, incorporándolo y frito todo, echa el caldo de la carne, pimienta, epazote y una hoja de aguacate y luego la carne y sal, déjalo a fuego manso. [...]Dicho mole de castilla [...] Se compone de tomate muy remolido y chile desvenado y majado y molido, y revueltos unos camotes, todo en proporción sin demasía. Y frito en manteca muy bien y luego se toma el caldo donde se coció la carne y ponlo a fuego manso y sazónalo con pimienta, clavo, jengibre, y poco de culantro.

El lego franciscano no especifica el tipo de carne. Pudiese también referirse a carne de aves.

**Manchamanteles.** En manteca dora el pan, échale el chile molido, remójalo y los jitomates los asas y cueces y les quitas el pellejo y los mueles para freírlos, y estando echas caldo y sazónalo con sal, epazote, comino y ajonjolí, y si quieres, aunque no es necesario dicho ajonjolí, aceite.

Dora bien en manteca jamón, harina y fríe ajos, cebollas y jitomate, estando echa caldo, azafrán, clavo, pimienta, perejil picado, yerbabuena y su sal.

**Pipián.** Tuesta el ajonjolí. Y se muele, remoja chiles y muélelos, un poco de tomillo, bizcochos tostados y se muele todo y se incorpora en manteca; se dora y deslíe a fuego y lo sazonas con sal.

## **Recetario Novohispano siglo XVIII**

**Clemole poblano.** Se toma un poco de ajonjolí tostado, pepitas de chile un poco de cilantro y cominos, todo tostado, unos dientes de ajo asados, clavo, pimienta, canela, jengibre, poco de chile ancho remojado y chile ancho tostado, más del remojado, tomates y jitomates cocidos, todo esto se muele y se fríe en la manteca bien caliente.

Este molito, como varios de los anteriores, no menciona a la carne como ingrediente: así encontramos que en el siglo XVIII, “mole” equivale a salsa. El cilantro que se usa tostado es la semilla, que armoniza en sabor con el ajonjolí, las pepitas del chile y las demás especias. El tomate y el jitomate conviven en armónico equilibrio.

## **Cuaderno de guisados caseros siglo XVIII**

**Clemole castellano.** Se hace gallina o carnero, se tuestan piñones o avellanas, nueces chiquitas, ajonjolí, hojas de aguacate, que si quisieran se mojan y se tuestan en un comal, chile ancho frito en manteca, que esté algo prietito, bizcocho duro y tostado, se muele junto y se fríe, y allí se echa el caldo de la gallina, la gallina y carne de puerco, que quede el caldillo espeso, se le echa ajonjolí por encima.

**Axiaco.** Se muelen chiles anchos remojados, jitomates, se fríen con un poco de manteca y aceite, se echa la gallina con su caldo y después se le echa plátano, camote, calabaza, piña, chiles, aceitunas y aceite con los platos y ajonjolí.

**Manchamanteles.** Chiles anchos remojados se muelen con jitomates, sus es-

pecias, un pedazo de piña, plátano, ajonjolí tostado y molido con los chiles y el jitomate; clavo, pimienta, chorizón.

Se muele ajonjolí tostado, jitomate, clavo, pimienta y canela, se fríe, se echa la gallina con su caldo, pasas, almendras, acitrón, vino y vinagre, ajonjolí por encima.

**Otro agridulce.** Fritos unos ajos se echa un tanto de agua y otro de vinagre, se echa la carne cruda a cocer en este caldo, se le echan todas las especies, perejil y azúcar.

**Pichomole.** Cuatro días antes de hacerlo se previenen pepitas peladas, se revuelven con un poco de nixtamal, tantita sal, espeso para que peguen las pepitas, la víspera se asolea, y en un comal se echan las pepitas, cuando se caliente se muelen bien porque no se han de colar; se muelen tres chiles, unos tomates crudos, pimienta, canela, clavo, jengibre, nuez moscada, bastantes cominos, todo esto se muele aparte; la masa de las pepitas se deshace con el caldo de guajolote, cabeza de puerco y papada; todo esto cocido se echa la sal, se va echando a pausas para que no se corte, se le va echando todo el caldo del guajolote que hubiere menester, y que quede espeso.

## Recetario mexicano anónimo

**Mole de vinagre.** Dos pollos, chorizos, jamón frito, cuando se dore, para esta cantidad de carne se toma una taza de cilantro tostado, cuando se dore, dos totoposcles, seis chiles con sus pepitas tostadas, muy bien remolidos con pimienta, canela, clavo y un poquito de vinagre, la manteca necesaria para que se fría, después de frito se le echa el agua competente y más vinagre y se ahoga la carne, después se le echan alcaparras, pasas, almendras, aceitunas, tornachiles y más canela.

**Manchamanteles.** Chiles anchos remojados y unos jitomates molidos, un pedacito de achiote, clavo, canela y pimienta, aquí se echarán los pollos o gallinas, carne de puerco, piña en pedacitos y pera.

**Pipián de yemas de huevo.** Cocidas las gallinas y lomos dorados en manteca también unos chiles anchos, conforme las gallinas se muele con unos ajos asados, y yemas cocidas y una corteza tostada que quede colorado, se

freirán las gallinas, después se le echa el caldo competente que quede como cualquier pipián.

## Manuscrito de la Gesta de Independencia

**Mole mexicano.** Tostarás chiles secos: les sacarás las semillas y las tostarás con dos hojas de aguacate: los molerás todos con un puño de semillas de calabaza, a ajonjolí tostado, le echarás pimienta molida, tomates cocidos y molidos, y con un poco del caldo de la gallina lo echarás a freír en manteca caliente, y échale vino de parras.

**Mole de guajolote.** Coserás un guajolote: remojarás unos chiles colorados en vinagre: y los molerás con ajo, asado, jitomates cocidos pondrás en una cazuela manteca caliente y en ella freirás tomatitos picados, chile verde, dientes de ajo enteros con polvo de comino, clavo, pimienta, canela, azúcar, y sal, y sobre lo frito se echa el chile molido con los jitomates y un poquito de vinagre y en estando sazonado con un hervor; se meten las piezas del guajolote y con ellas rebanaditas de jamón cocido, aceitunas, tornachiles, gajos de cebolla cocida, y su aceite bueno o suponiendo que el recaudo llevara cucharadas del mismo caldo.

**Mole de guajaca.** Este lo puedes hacer de aves, o de carnero; las coserás primero, remojarás unos chiles desvenados en vinagre, y los molerás con su azúcar, clavo, canela, pimienta, y moscada, y los desbaratarás con el mismo caldo; luego los freirás en manteca caliente, y meterás las aves, o carnes con tajaditas de jamón, gajitos de cebolla, todo cocido, perejil deshojado, aceitunas, y tornachiles.

**Mole de monjas.** Acomodarás en una olla una gallina entera y limpia con sus higaditos y menudencias: le echarás dos o tres cuartillos de agua y sal, con uno de vino de parras, que lleva canela, clavo, pimienta, y quedando la gallina bien cubierta, acomódale una tapadera con otra ollita, y embréala con masa de suerte que no respire y ponla en la lumbre hasta que conozcas que esta cocida, y entonces quítala del fuego pero no la destapes hasta que se enfríe: tendrás remojando en vinagre chiles colorados cuyas semillas haz de tostar, y molerás con el mismo chile, con un puño de almendras tostadas, clavo, canela, y pimienta con dos rebanadas de pan; y unos tomatitos cocidos

y una tablilla de chocolate bueno de 16 en libra: pondrás una cazuela con manteca caliente y en ella echarás todo esto desecho en caldo en que se coció la gallina y les molerás los higaditos, y huevitos chicos, mete las piezas y dale un hervor.

**Mole de colegio.** Este mole lo puedes hacer de aves, o de carnes; se asen artos o raciones, y se echan en una olla, remojarás unos chiles colorados sin las semillas, los molerás con dos o tres clavos, canela, pimienta, una piña de almendras tostadas con todo y cáscara, su sal, y desatarás todo con tanto de agua como de buen vino, y tantito vinagre de manera que aquello les sirve a las carnes de caldo para cocerse embreada la olla y conociendo que están cocidas las carnes, y aves, las quitarás y no destapes asta enfriase y en el inter pon una cazuela en la lumbre con manteca y estando caliente vacíale todo aquel caldo con la carnes y espésalo con tomatitos cocidos y molidos con dos rebanadas de pan, tostado, y si quisieres échale jamón cocido, aceitunas, tornachiles, y alcaparras, pero sin esto le saldrá.

**Pepían.** Coserás un guajolote o gallinas; remojarás unos chiles y los molerás con semillas de melón, o calabaza tostadas, lo colarás por cedazo, y pondrás á hervir en una casuela sin menearlo recio: le echarás manteca caliente, y cuando haya hervido, con su sal, revuélvele pan tostado y molido con canela, clavo, pimienta, métele las piezas cocidas, y con ellas si quisieres, échale pasas, almendras, tornachiles, y aceitunas, y también sale bueno echo de ajonjolí y almendras tostadas si no hubiere semillas de melón, o calabaza.

**Pepían de Nogada.** Coserás guajolote, gallinas, pollos, o patos, de lo que tengas: molerás ciento y cincuenta nueces bien limpias en el metate, y las desbaratarás con un poco del mismo caldo; freirás en manteca cebolla menuda: molerás unos chiles desvenados y remojados en agua, con media torta de pan tostado en horno, o en rebanadas en el comal, y sobre la cebolla frita echarás el chile, la nuez molida, y le echarás caldo, con clavo, y canela, y dando un hervor meterás las piezas.

APÉNDICE 2. Tablas comparativas  
Primera tabla comparativa de algunos moles novohispanos 1690-1817

| FECHA         | SIGLO XVIII      | 1780          | SIGLO XVIII         | SIGLO XVIII         | 1817                   | 1817                   | 1817                   | 1817                   | 1817                   |
|---------------|------------------|---------------|---------------------|---------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| LIBRO         | ÁVILA<br>BLANCAS | SANPELAYO     | MEXICANO<br>ANÓNIMO | MEXICANO<br>ANÓNIMO | GESTA<br>INDEPENDENCIA | GESTA<br>INDEPENDENCIA | GESTA<br>INDEPENDENCIA | GESTA<br>INDEPENDENCIA | GESTA<br>INDEPENDENCIA |
| MOLE          | OAXAQUEÑO        | MOLE CASTILLA | MOLE DE<br>VINAGRE  | OTRO MOLE           | MOLE<br>GUAJOLOTE      | MOLE DE<br>GUAJACA     | MOLE DE<br>MONJAS      | MOLE<br>MEXICANO       | MOLE COLEGIO.          |
| CHILES        |                  |               |                     |                     |                        |                        |                        |                        |                        |
| NO ESPECIFICA |                  | X             | X                   | X                   |                        | X                      |                        | X                      |                        |
| CHILE VERDE   |                  |               |                     |                     | X                      |                        |                        |                        |                        |
| ANCHO         | X                |               |                     |                     |                        |                        |                        |                        |                        |
| COLORADO      |                  |               |                     |                     | X                      |                        | X                      |                        | X                      |
| TORNACHILES   |                  |               | X                   |                     | X                      |                        | X                      |                        |                        |
| PEPITAS CHILE |                  |               | X                   |                     |                        |                        | X                      | X                      |                        |
| ESPECIAS      |                  |               |                     |                     |                        |                        |                        |                        |                        |
| CLAVO         | X                | X             | X                   | X                   | X                      | X                      | X                      |                        | X                      |
| PIMIENTA      | X                | X             | X                   | X                   | X                      | X                      | X                      | X                      | X                      |
| CANELA        | X                |               | X                   | X                   | X                      | X                      |                        |                        | X                      |
| JENGIBRE      |                  | X             |                     | X                   |                        |                        |                        |                        |                        |
| AZAFRÁN       |                  |               |                     | X                   |                        |                        |                        |                        |                        |
| NUEZ MOSCADA  |                  |               |                     |                     |                        | X                      |                        |                        |                        |
| COMINO        |                  |               |                     |                     | X                      |                        |                        |                        |                        |
| AJONJOLÍ      |                  |               |                     |                     | X                      |                        |                        | X                      |                        |
| AJO           | X                |               |                     |                     | X                      |                        | X                      |                        |                        |
| CEBOLLA       |                  |               |                     |                     | X                      | X                      |                        |                        |                        |
| YERBAS        |                  |               |                     |                     |                        |                        |                        |                        |                        |
| CULANTRO      |                  | X             | X                   |                     |                        |                        |                        |                        |                        |
| PEREJIL       |                  |               |                     |                     |                        | X                      |                        |                        |                        |
| HOJA AGUACATE |                  |               |                     |                     |                        |                        |                        | X                      |                        |

Segunda tabla comparativa de algunos moles novohispanos 1690-1817

| FECHA       | SIGLO XVIII   | 1780          | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII      | 1817                | 1817                | 1817                | 1817                | 1817                |
|-------------|---------------|---------------|------------------|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| LIBRO       | ÁVILA BLANCAS | SAN PELAYO    | MEXICANO ANÓNIMO | MEXICANO ANÓNIMO | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA |
| MOLE        | OAXAQUEÑO     | MOLE CASTILLA | MOLE DE VINAGRE  | OTRO MOLE        | MOLE GUAILOLOTE     | MOLE DE GUAJACA     | MOLE DE MONJAS      | MOLE MEXICANO       | MOLE COLEGIO        |
| VERDURA     |               |               |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| TOMATE      |               |               |                  |                  | X                   |                     | X                   | X                   | X                   |
| JITOMATE    | X             |               |                  | X                | X                   |                     |                     |                     |                     |
| CAMOTE      |               | X             |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| PEPITAS     |               |               |                  |                  |                     |                     |                     | X                   |                     |
| PASAS       |               |               | X                |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| CHOCOLATE   |               |               |                  |                  |                     |                     | 16/LB               |                     |                     |
| PAN         | X             |               |                  |                  | X                   |                     | X                   |                     | X                   |
| BIZCOCHO    |               |               |                  |                  | X                   |                     |                     |                     |                     |
| TOTOPOSCLES |               |               | X                |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| AZÚCAR      |               |               |                  |                  | X                   | X                   |                     |                     |                     |
| SAL         | X             | X             | X                | X                | X                   | X                   | X                   | X                   | X                   |
| ACEITUNA    |               |               |                  |                  | X                   | X                   | X                   |                     |                     |
| ALCAPARA    |               |               | X                |                  | X                   | X                   | X                   |                     |                     |

Tercera tabla comparativa de algunos moles novohispanos 1690-1817

| FECHA           | SIGLO XVIII   | 1780          | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII      | 1817                | 1817                | 1817                | 1817                | 1817                |
|-----------------|---------------|---------------|------------------|------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| LIBRO           | ÁVILA BLANCAS | SAN PELAYO    | MEXICANO ANÓNIMO | MEXICANO ANÓNIMO | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA |
| MOLE            | OAXAQUEÑO     | MOLE CASTILLA | MOLE DE VINAGRE  | OTRO MOLE        | MOLE GUAJOLOTE      | MOLE DE GUAJACA     | MOLE DE MONJAS      | MOLE MEXICANO       | MOLE COLEGIO.       |
| CARNES          |               |               |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| MANTECA         | X             | X             |                  | X                | X                   | X                   |                     | X                   |                     |
| PUERCO          | X             |               |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| CHORIZO         |               |               | X                | X                |                     |                     |                     |                     |                     |
| CARNE           |               | X             |                  |                  |                     | X                   |                     |                     |                     |
| JAMÓN           |               |               | X                | X                | X                   |                     | X                   |                     | X                   |
| AVES            |               |               |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| NO ESPECIFICADA |               |               |                  | X                |                     | X                   |                     |                     | X                   |
| POLLO           |               |               | X                |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| GALLINA         |               |               |                  |                  |                     |                     | X                   |                     |                     |
| GUAJOLOTE       |               |               |                  |                  | X                   |                     |                     |                     | O                   |
| MENUDENCIAS     |               |               |                  |                  |                     |                     | X                   |                     |                     |
| HUEVO           |               |               |                  |                  |                     |                     | X                   |                     |                     |
| ACEITE          |               |               |                  |                  | X                   |                     |                     |                     |                     |
| VINO            |               |               |                  | X                |                     |                     |                     | X                   | X                   |
| VINAGRE         |               |               | X                | X                | X                   | X                   | X                   |                     | X                   |
|                 |               |               |                  |                  |                     |                     |                     |                     |                     |
| TOTAL           | 10            | 9             | 15               | 15               | 23                  | 16                  | 18                  | 10                  | 13                  |

Chiles = no especificados; O = Se ponen al servir o en la mesa

## Primera tabla comparativa de manchamanteles virreinales

| FECHA        | 1690            | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII          |
|--------------|-----------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|----------------------|
| RECETARIO    | SAN JERÓNIMO    | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | GUISADOS CASEROS | MEXICANO ANÓNIMO | MEXICANO ANÓNIMO     |
| RECETA       | MANCHA MANTELES | MANCHA MANTELES   | MANCHA MANTELES   | MANCHA MANTELES  | MANCHA MANTELES  | OTRO MANCHA MANTELES |
| CHILES       | X               |                   |                   |                  |                  | X                    |
| ANCHO        |                 | X                 |                   | X                | X                |                      |
| CHILCOSLE    |                 |                   | X                 |                  |                  |                      |
| COLORADO     |                 |                   |                   |                  |                  | X                    |
| TORNA CHILES |                 |                   |                   |                  |                  | O                    |
| ORÉGANO      |                 |                   |                   |                  |                  | O                    |
| CEBOLLA      | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| AJO          | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| CLAVO        | X               |                   | X                 | X                | X                |                      |
| PIMIENTA     | X               |                   | X                 | X                | X                |                      |
| CANELA       | X               |                   |                   |                  | X                |                      |
| AJONJOLÍ     | X               | X                 | X                 | X                |                  |                      |
| NUEZ         |                 |                   | X                 |                  |                  |                      |
| COMINO       | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| ACHIOTE      |                 |                   |                   |                  | X                |                      |
| AZAFRÁN      | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| PEREJIL      | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| YERBABUENA   | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| EPAZOTE      | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| JITOMATE     | X               |                   |                   | X                | X                |                      |
| CAMOTE       |                 |                   |                   |                  |                  |                      |
| PLÁTANO      |                 |                   |                   | X                |                  |                      |
| CALABAZA     |                 |                   |                   |                  |                  |                      |
| PIÑA         |                 |                   |                   | X                | X                |                      |
| PERA         |                 |                   |                   |                  | X                |                      |
| LIMAS        |                 |                   |                   |                  |                  | O                    |

Segunda tabla comparativa de manchamanteles virreinales

| FECHA        | 1690            | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII          |
|--------------|-----------------|-------------------|-------------------|------------------|------------------|----------------------|
| RECETARIO    | SAN JERÓNIMO    | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | GUISADOS CASEROS | MEXICANO ANÓNIMO | MEXICANO ANÓNIMO     |
| RECETA       | MANCHA MANTELES | MANCHA MANTELES   | MANCHA MANTELES   | MANCHA MANTELES  | MANCHA MANTELES  | OTRO MANCHA MANTELES |
| TRIGO        |                 |                   |                   |                  |                  |                      |
| HARINA       | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| PAN          | X               |                   |                   |                  |                  | X                    |
| SAL          | X               |                   |                   | X                | X                | X                    |
| CARNE        |                 |                   | X                 |                  |                  |                      |
| MANTECA      | X               |                   |                   |                  |                  |                      |
| PUERCO       | J               |                   |                   |                  | X                |                      |
| CHORIZO      |                 |                   |                   | X                |                  |                      |
| POLLO        |                 |                   |                   |                  | X                |                      |
| GALLINA      |                 | X                 | X                 |                  | X                |                      |
| AVES NO ESP. |                 |                   |                   |                  |                  | X                    |
| ACEITUNAS    |                 |                   |                   |                  |                  | O                    |
| ALCAPARRAS   |                 |                   |                   |                  |                  | O                    |
| ACEITE       | X               |                   |                   |                  |                  | O                    |
| VINO         |                 |                   |                   |                  |                  | X                    |
| VINAGRE      |                 |                   |                   |                  |                  | X                    |
| TOTAL        | 19              | 3                 |                   | 9                | 12               | 9                    |

J = JAMÓN; O = se agrega en la mesa

Primera tabla comparativa de clemoles virreinales

| FECHA            | 1690         | SIGLO XVIII     | SIGLO XVIII                      | SIGLO XVIII     | SIGLO XVIII        |
|------------------|--------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------|
| LIBRO            | SAN JERONIMO | SAN PELAYO      | SAN PELAYO                       | NOVO HISPANO    | GUISADOS CASEROS   |
| CLEMOLE          | CLEMOLE      | CLEMOLE POBLANO | PARA MANITAS DE CARNERO O MENUDO | CLEMOLE POBLANO | CLEMOLE CASTELLANO |
| CHILES (no esp.) |              | X               | X                                |                 |                    |
| ANCHO            | X            |                 |                                  | X               | X                  |
| PASILLA          | X            |                 |                                  |                 |                    |
| PEPITAS CHILE    |              |                 |                                  | X               |                    |
| ESPECIA          |              |                 |                                  |                 |                    |
| AJO              | X            |                 |                                  |                 |                    |
| CLAVO            | X            |                 |                                  | X               | X                  |
| PIMIENTA         | X            | X               |                                  | X               |                    |
| CANELA           | X            |                 |                                  | X               |                    |
| JENGIBRE         |              |                 |                                  | X               |                    |
| COMINO           |              |                 |                                  | X               |                    |
| AJONJOLÍ         |              |                 |                                  | X               | X                  |
| YERBA            |              |                 |                                  |                 |                    |
| CULANTRO         | X            |                 |                                  | X               |                    |
| EPAZOTE          |              | X               | X                                |                 |                    |
| HOJAS AGUACATE   |              | X               |                                  |                 | X                  |
| VERDURAS         |              |                 |                                  |                 |                    |
| TOMATE           |              | X               | X                                | X               |                    |
| JITOMATE         |              |                 |                                  | X               |                    |

Segunda tabla comparativa de clemoles virreinales

| FECHA        | 1690         | SIGLO XVIII     | SIGLO XVIII                      | SIGLO XVIII     | SIGLO XVIII        |
|--------------|--------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|--------------------|
| LIBRO        | SAN JERÓNIMO | SAN PELAYO      | SAN PELAYO                       | NOVO HISPANO    | GUISADOS CASEROS   |
| CLEMOLE      | CLEMOLE      | CLEMOLE POBLANO | PARA MANITAS DE CARNERO O MENUDO | CLEMOLE POBLANO | CLEMOLE CASTELLANO |
| MAÍZ TOSTADO |              | X               |                                  |                 |                    |
| PAN          |              |                 | X                                |                 |                    |
| AVELLANAS    |              |                 |                                  |                 | X                  |
| PIÑONES      |              |                 |                                  |                 | X                  |
| NUECES       |              |                 |                                  |                 | X                  |
| SAL          | X            | X               | X                                | X               | X                  |
| CÁRNICOS     |              |                 |                                  |                 |                    |
| MANTECA      | X            | X               | X                                |                 | X                  |
| PUERCO       | X            |                 |                                  |                 | X                  |
| CHORIZO      | X            |                 |                                  |                 |                    |
| GALLINA      | X            |                 |                                  |                 | X                  |
| GUAJOLOTE    |              |                 |                                  |                 |                    |
| CARNE        |              | X               | X                                |                 | X                  |
| MENUDO       |              |                 | X                                |                 |                    |
| TOTAL        | 12           |                 |                                  | 12              | 12                 |

### Primera tabla comparativa de algunos pipianes novohispanos 1690-1817

| FECHA                 | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | 1780       | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII              | 1817                | 1817                |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|------------|------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|
| LIBRO                 | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | SAN PELAYO | GUISADOS CASEROS | MEXICANO ANÓNIMO         | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA |
| PIPIAN                | PIPIÁN DE CANELA  | SEGUNDO PIPIÁN    | PIPIÁN BLANCO     | PIPIÁN     | PICHOMOLE        | PIPIÁN DE YEMAS DE HUEVO | PIPIÁN              | PIPIÁN DE NOGADA    |
| CHILE NO ESPECIFICADO |                   |                   |                   | X          | X                |                          | X                   | X                   |
| ANCHO                 | X                 | X                 |                   |            |                  | X                        |                     |                     |
| TORNACHILES           |                   |                   |                   |            |                  |                          | X                   |                     |
| ESPECIAS              |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| COMINO                |                   |                   |                   |            | X                |                          |                     |                     |
| AJO                   |                   |                   |                   |            |                  | X                        |                     |                     |
| CLAVO                 |                   | X                 | X                 |            | X                |                          | X                   | X                   |
| PIMIENTA              |                   |                   |                   |            | X                |                          | X                   |                     |
| CANELA                | X                 |                   | X                 |            | X                |                          | X                   | X                   |
| JENGIBRE              |                   |                   |                   |            | X                |                          |                     |                     |
| N. MOSCADA            |                   |                   |                   |            | X                |                          |                     |                     |
| TOMILLO               | X                 |                   |                   | X          |                  |                          |                     |                     |
| AJONJOLÍ              | X                 |                   | X                 | X          |                  |                          | X                   |                     |
| ANÍS                  |                   |                   | X                 |            |                  |                          |                     |                     |
| CEBOLLA               |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     | X                   |
| VERDURAS              |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| TOMATE                |                   |                   |                   |            | X                |                          |                     |                     |
| FRUTOS SECOS          |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| PEPITA CALABAZA       |                   |                   |                   |            | X                |                          | X                   |                     |
| PEPITAS DE MELÓN      |                   |                   |                   |            |                  |                          | X                   |                     |
| PASAS                 |                   |                   |                   |            |                  |                          | X                   |                     |
| NUECES                |                   |                   | X                 |            |                  |                          |                     | X                   |
| ALMENDRAS             |                   |                   | X                 |            |                  |                          | X                   |                     |
| CACAHUATES            |                   | X                 |                   |            |                  |                          |                     |                     |

Segunda tabla comparativa de algunos pipianes novohispanos

| FECHA     | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | SIGLO XVIII       | 1780       | SIGLO XVIII      | SIGLO XVIII              | 1817                | 1817                |
|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|------------|------------------|--------------------------|---------------------|---------------------|
| LIBRO     | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | DOMINGA DE GUZMÁN | SAN PELAYO | GUISADOS CASEROS | MEXICANO ANÓNIMO         | GESTA INDEPENDENCIA | GESTA INDEPENDENCIA |
| PIPIAN    | PIPIÁN DE CANELA  | SEGUNDO PIPIÁN    | PIPIÁN BLANCO     | PIPIÁN     | PICHOMOLE        | PIPIÁN DE YEMAS DE HUEVO | PIPIÁN              | PIPIÁN DE NOGADA    |
| PANES     |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| PAN       |                   |                   |                   |            |                  |                          | X                   | X                   |
| BIZCOCHO  | X                 |                   |                   | X          |                  |                          |                     |                     |
| MANZANAS  |                   | X                 |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| SAL       |                   |                   |                   |            | X                |                          | X                   |                     |
| CÁRNICOS  |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     |                     |
| MANTECA   |                   | SE FRÍE           | X                 | X          | X                | X                        | X                   | X                   |
| PUERCO    |                   |                   |                   |            | X                | LOMO                     |                     |                     |
| CARNE     | X                 |                   | X                 |            |                  |                          |                     |                     |
| POLLO     |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     | X                   |
| GALLINA   |                   | X                 |                   |            |                  | X                        | X                   | X                   |
| GUAJOLOTE |                   | ALTERNO           |                   |            | X                |                          | X                   | X                   |
| PATOS     |                   |                   |                   |            |                  |                          |                     | X                   |
| CORTEZAS  |                   |                   |                   |            |                  | X                        |                     |                     |
| HUEVO     |                   |                   |                   |            |                  | YEMAS                    |                     |                     |
| ACEITUNAS |                   |                   |                   |            |                  |                          | X                   |                     |
| TOTAL     | 6                 |                   |                   | 5          | 13               | 5                        | 15                  | 11                  |

# PRINCIPALES INGREDIENTES BOTÁNICOS EN LA PREPARACIÓN DE LOS MOLES

EDELMIRA LINARES Y ROBERT BYE



Edelmira Linares es maestra en Ciencias; Robert Bye es responsable del Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM.

## Introducción

Cuando hablamos de mole, esta palabra nos recuerda un platillo de fiesta compuesto de una salsa de chiles, espesa, de diferentes colores, que se acompaña con carne, quelites, tortitas de camarón y otros tantos ingredientes. Tal vez antiguamente la carne más común era el guajolote y actualmente sea pollo, pero sin duda es un platillo para festejar que engalana nuestras mesas en ocasiones especiales.

Estas salsas de origen prehispánico se preparaban con múltiples variantes. Fray Bernardino de Sahagún nos ilustra en el siglo XVI sobre los diferentes tipos de “molles” que ofrecían los vendedores de comida, tales como:

el chilmolle de masa cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos y de los hongos y setas, el molle de tamales gruesos o menudillos y de las azederas y de los bledos, de los pescados y de las ciruelas y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho llamado chiltecpin. El que vende cazuelas hechas con chile y tamales suele mezclar lo siguiente: axi, pepitas, tomates y chiles verdes y tomates grandes y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos.

El mole es un platillo muy empleado en todo el país, de acuerdo con la región donde se prepare. Los ingredientes varían según la disponibilidad de los mismos, el gusto del cocinero y la fiesta de que se trate.

Hablar de ingredientes botánicos de los moles nos llevaría a un análisis regional de los mismos, en el cual sin duda los chiles son los principales

ingredientes. Las variedades de chile cambian de región a región, algunas presentes desde la época prehispánica. La mayoría de las variedades y cultivos empleados en México pertenecen a la especie más distribuida: el *Capsicum annuum*.

En cuanto a su origen podemos decir que el *C. annuum* fue domesticado en México, de donde se distribuyó a otras regiones del mundo gracias al comercio español entre sus colonias.<sup>1</sup> Sin embargo, otros chiles populares, entre ellos el manzano (o rocoto) es originario de Sudamérica, pero fue dispersado hacia Mesoamérica por aves, de tal suerte que actualmente forma parte importante de los chiles cultivados en zonas templadas.

Otro chile de gran importancia, especialmente en la zona maya, es el denominado habanero. También es originario de Sudamérica y la zona caribeña. De cada una de las especies botánicas aquí mencionadas existen gran cantidad de formas, colores y sabores. Si a esta gran diversidad botánica sumamos las formas de secado y de preparación, multiplicamos ampliamente los sabores de este ingrediente principal de los moles.

En cuanto a diversidad se refiere destacaremos los caracteres de los chiles silvestres y de los domesticados, para poder comprender el papel que las diferentes etnias que habitan en México han tenido en la selección y utilización de los chiles y de su incorporación a su cultura culinaria.

Los chiles silvestres presentan frutos pequeños, caedizos, erectos y muy picosos; en su mayoría se pizcan directamente en el monte. Son dispersados por aves, que no son sensibles al picor. En esta categoría tenemos a los chiles piquines y a los chiltepines (*Capsicum annuum*, var. *glabriusculum*). Los chiles domesticados presentan frutos péndulos que permanecen en la planta hasta que el hombre los cosecha (dependen de él para su propagación); sus frutos son de mayor tamaño y son menos picosos, ya que han sido seleccionados por su sabor, forma y color.

A continuación mencionemos algunos chiles nativos de Mesoamérica pertenecientes a *Capsicum annuum* var. *Annuum*. Entre paréntesis ponemos los nombres de estas variedades cuando están secos: chile de árbol, chile poblano (ancho, mulato, miahuateco, chile de chorro, chile de ramos),

<sup>1</sup> Véase J. Andrews, 1995. *Peppers, the domesticated Capsicums*, The University of Texas Press, Austin, 186 pp., y Long-Solís, J., *Capsicum y cultura: La historia del chile*, Fondo de Cultura Económica, México, 1998, 204 pp.

chile chilaca (pasilla), chile mirasol (guajillo, puya), cascabel, trompo (cascabel), chile cuaresmeño o jalapeño (chipotle, morita), chile serrano, de árbol, costeño y cora, entre otros.<sup>2</sup> Otros de gran importancia en Oaxaca son el chilhuacle, chilcoztli y amarillo que se emplean en la elaboración de los moles negros y el mole amarillito, platillos que han destacado a este estado en la culinaria nacional.

En cuanto a su forma de consumo algunos se emplean frescos y otros secos. El proceso de secado les da ciertas características de sabor y olor, así como de calidad, por lo que el secado es de gran importancia para su presentación final y aceptación por el consumidor. Hasta aquí hemos mencionado al ingrediente botánico más importante de los moles, pero hay otros ingredientes que modifican el sabor y el picor.

Primero tenemos los frutos y semillas, entre los cuales están las pasitas, las pepitas de calabaza, las nueces (la nuez pecanera y la nuez de Castilla) el cacahuete, la almendra, los piñones y el ajonjolí entre otros. Algunos ingredientes son importantes porque se emplean como espesantes: entre ellos las semillas de chile, la papa, la masa de maíz, las tortillas de maíz y el pan o bizcocho de trigo, el huevo duro, la pasta de cacahuete y la de ajonjolí. Algunos moles se aderezan además con especias como el anís, las canelas, el clavo, los cominos, la pimienta negra, la semilla de cilantro y la nuez moscada, entre otros, así como con hierbas de olor (mejorana, orégano, tomillo, epazote, hojas de naranjo y yerba santa entre otras).

Entre los variados ingredientes de los moles, procedentes de múltiples regiones del planeta, los chiles, el tomate verde, el epazote y las cebollitas de Atlahuatla son sin duda oriundos de nuestro país. Otros ingredientes, como el orégano “mexicano”, la pimienta gorda, las semillas de calabaza, la vainilla, las hojas de aguacate, la hoja santa, el cilantro de monte (*Eryngium spp.*), el jitomate, el cacahuete y el cacao son por lo menos de origen mesoamericano.

## Conclusión

Los ingredientes botánicos de los moles varían de región en región de acuerdo con las preferencias culturales, disponibilidad de los mismos y tempora-

<sup>2</sup> Véase J. A. Laborde-Cancino, y Pozo-Campodónico, O., *Presente y pasado del chile en México*, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos - Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, México, 1984.

lidad. Un aspecto importante es que todos estos platillos siempre se están innovando según los gustos personales y la disponibilidad de ingredientes.

Como pudimos constatar, los ingredientes más importantes del mole son los chiles, principalmente secos. Todo lo anterior hace que el mole tenga características particulares y sabores que satisfacen todos los gustos y necesidades.

Los moles son alimentos típicos mexicanos. Emplean ingredientes de muchas partes del mundo y son ejemplo del mestizaje de nuestra cultura.

### **Bibliografía**

Andrews, J., *Peppers, the domesticated Capsicums*, The University of Texas Press, Austin, 1995.

Laborde-Cancino, J. A. y Pozo-Campodónico, O., *Presente y pasado del chile en México*, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos - Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas, México D.F., 1984.

Long-Solís, J., *Capsicum y cultura: La historia del chile*, Fondo de Cultura Económica, México, 1998.

Sahagún, B, *Códice Florentino*, Manuscrito 218-220 de la Colección Palatina de la Biblioteca Médica Laurenziana (Archivo General de la Nación. Libro X: 51), México, D.F., 1979.





# LA REPRESENTACIÓN CULTURAL

## CAPÍTULO 2



# EL MOLE COMO SÍMBOLO DE LA MEXICANIDAD

RICARDO PÉREZ MONFORT



*-Güeno...si me da palabra..*

*-Seguro que se la doy; usted orita es la que manda.*

*Diga nomás pa onde vamos...*

*-Pos vamos a las fritangas.*

*-¿Quere usted su guajolote?*

*-Y un güen plato de enchiladas.*

*¡A la mer'ora del grito!*

Carlos Rivas Larráuri

## I

Ricardo Pérez Monfort es  
historiador.

Los 30 años que comprendieron el tránsito del movimiento revolucionario, desde la segunda década del presente siglo hasta los inicios de los años cincuenta, fueron testigos de un paulatino proceso de despolitización del discurso y de los contenidos programáticos planteados durante la refuncionalización del Estado mexicano posrevolucionario. Si bien fueron años particularmente ricos en discusiones de índole nacionalista, una corriente ideológica unificadora y homogeneizadora tendió a repensar la diversidad de la sociedad mexicana, sus usos y costumbres, su historia y su identidad. El nacionalismo ya formaba parte del enorme bagaje cultural que el México revolucionario heredaba del conflictivo siglo XIX; aun así un fuerte impulso introspectivo, con aires renovadores, permeó tanto al período de la Revolución armada como a los años que la siguieron, al grado de que dicho impulso pudo bautizarse con el mismísimo nombre de “nacionalismo revolucionario”. Ya para los años

cincuenta el discurso emanado de este nacionalismo se encontraba un tanto gastado, era poco convincente y más aún se había convertido en lugar común de una élite en el poder que para entonces poco se identificaba con las propuestas populares de la Revolución de 1910.<sup>1</sup>

Para mediados del siglo XX, la manipulación, la demagogia y la consolidación de los estereotipos nacionales habían minado la base popular de esa introspección, convirtiéndola en un discurso político un tanto hueco y con fuertes visos de agotamiento. La dimensión filosófica, histórica y antropológica de esa “mexicanidad”, en cambio, siguió preocupando a una facción importante de la intelectualidad mexicana hasta bien entrados los años setenta, y podríamos afirmar que sigue preocupando sobre todo a algunos académicos, a algunos artistas y a uno que otro político contemporáneo.<sup>2</sup>

Para el filósofo Emilio Uranga, en una evaluación realizada en los años sesenta, el agotamiento de esta preocupación por “lo mexicano” se debió a que una burguesía “antipatriótica, voraz e inclemente” se convirtió en la clase ideológicamente rectora del país.

Hoy asistimos [decía Uranga] al instante final de las novelas inspiradas en la Revolución. Suben al primer plano otras preocupaciones, ante todo preocupaciones burguesas o de burgueses, como los temas de una metrópoli, como los personajes intelectualizados y fracasados por la maquinaria de una competencia que no recompensa el talento sino el éxito.<sup>3</sup>

Si bien el país se transformó radicalmente en esos 30 años, es posible observar que el discurso nacionalista permeó a las élites políticas, económicas, culturales y hasta a los espacios populares. Como justificación de proyectos y posiciones políticas o culturales el nacionalismo permitió tal cantidad de matices que en no pocas ocasiones sirvió para defender intereses contrarios, e incluso dio pie a confrontaciones que de vez en cuando terminaban, incluso, en enfrentamientos armados.

Estuvo presente tanto en las polémicas de corte cultural y jurídico<sup>4</sup> como en los planes que acompañaron las diversas rebeliones militares vividas

<sup>1</sup> El nacionalismo mexicano, en combinación con ciertos intereses económicos tanto nacionales como extranjeros, creó entre 1920 y 1940 una larga serie de estereotipos que pretendieron sintetizar y representar aquello que se identificaba como lo típicamente mexicano.

El estereotipo pretendía ser la síntesis de las características anímicas, intelectuales y de imagen, aceptadas o impuestas, de determinado grupo social o regional. Se manifestó en una gran cantidad de representaciones, conceptos y actitudes humanas, desde el comportamiento cotidiano hasta las más elaboradas referencias al Estado nacional. Como se verá más adelante, los estereotipos se cultivaron tanto en la academia como en los terrenos de la cultura popular, en la actividad política y desde luego en los medios de comunicación masiva.

Como representación de “lo mexicano” aparecieron en la iconografía - grabados, fotografías, cine- y en la literatura. En parte también se identificaron a través del lenguaje hablado y la música; tanto en el vestir como en el comer, en las actividades productivas y sobre todo en las recreativas, los estereotipos fueron adquiriendo sus especificidades concentrando un determinado “ser” o “deber ser” que se conformó a través de la interacción de costumbres, tradiciones, historias, espacios geográficos, en fin: referencias compartidas y valoradas.

Como síntesis de una serie de representaciones y valores, el estereotipo tendió a ser hegemónico. Esto es: buscó reunir algo válido para la totalidad de un conglomerado social, tratando de imponerse como elemento central de definición y como referencia obligada a la hora de identificar un concepto o una forma de concebir dicho conglomerado. Véase Ricardo Pérez Montfort, “Nacionalismo y estereotipos 1920-1940”, en *El Nacional Dominical* (#. 25), Año 1, 11 de noviembre de 1990, México.

<sup>2</sup> Desde *El Laberinto de la Soledad*, (1950) de Octavio Paz, hasta los ensayos de José Joaquín Blanco incluidos en *Cuando todas las chamacas se pusieron medias*

nylon (1979-1983), el problema de la “mexicanidad” no parece preocupar al ámbito popular, cuyos designios se inclinan con mayor insistencia hacia las modas y costumbres más cosmopolitas.

<sup>3</sup> Emilio Uranga, *El “pensamiento filosófico”*, en *México, 50 años de Revolución*, Vol IV, La Cultura, FCE, 1960 p.554

<sup>4</sup> Véase Víctor Díaz Arciniega, *Querella por la cultura revolucionaria* (1925), México, FCE, 1989.

<sup>5</sup> Desde la rebelión delahuertista en 1923 hasta la del general Saturnino Cedillo en 1938, un ataque constante a los gobiernos posrevolucionarios de parte de sus opositores es su “falta de nacionalismo”.

<sup>6</sup> Antes de la Revolución el discurso político identificaba al “pueblo mexicano” con una burguesía nacida en México que adoptaba el modelo liberal del régimen que era la llamada “verdadera familia nacional”. Véase Justo Sierra, “México: su evolución social 1900-1902”, en *Obras Completas* (Vol XII), UNAM, México 1977, pp. 201 y 362.

<sup>7</sup> Véase Ana Portal Ariosa, “El mito como síntesis de la identidad cultural” en *Alteridades, Anuario de Antropología*, Universidad Autónoma Metropolitana, 1989, p.123.

en aquel período.<sup>5</sup> Íntimamente ligado a sus propósitos políticos o culturales, el discurso nacionalista tuvo por lo general como eje central a una entelequia que poseía una infinidad de aristas y vectores, y a la que se identificaba genéricamente como “pueblo mexicano”.

La inmensa carga popular que trajo consigo el movimiento revolucionario replanteó el papel que “el pueblo” desempeñaría en los proyectos de nación surgidos durante la contienda de 1910-1920 y en los años subsiguientes. El discurso político identificó a ese “pueblo” como el protagonista esencial de la Revolución y destinatario de los principales beneficios de dicho movimiento. En claro contraste con lo que durante el porfiriato se pretendió fuera “el pueblo”,<sup>6</sup> los revolucionarios reconocieron que éste se encontraba sobre todo entre los sectores mayoritarios y marginados. El “pueblo” se concibió entonces como el territorio de “los humildes”, de “los pobres”, de las mayorías, mucho más ligadas a los espacios rurales que a los urbanos. En otras palabras, quienes llenaban el contenido de las palabras “pueblo mexicano” eran principalmente los campesinos, los indios, los rancheros y muy ocasionalmente los proletarios.

Pero definir con cierta exactitud aquel sustantivo: “pueblo”, planteaba un problema bastante severo y lo mismo sucedía con el adjetivo “mexicano”. Al hablar del “pueblo mexicano” el “nacionalismo revolucionario” empujaba hacia una nueva identificación y valoración de lo propio, negando y diferenciándose de lo extraño o extranjero. En su tono político y en su expresión cultural intentaba exhibir ciertas características particulares, raciales, históricas o “esencialistas” de “la mexicanidad”. Para ello abrió un inmenso abanico de argumentos: desde los “científicos” hasta los circunstanciales.

Como es sabido, la construcción de la identidad nacional es un proceso muy complicado y a decir de la antropóloga Maria Anna Portal “está constituido por prácticas sociales contradictorias tanto al interior de los grupos humanos como en su correlación con otros grupos sociales. Es decir, la identidad no es una esencia sino un proceso relacional” al que se le atribuyen condiciones particulares que unen los espacios de lo espiritual con lo material.<sup>7</sup> Si partimos de esa dinámica relacional ya podemos imaginar lo com-

plicados que fueron los intentos de definición de aquel sujeto histórico que intentaba encontrar su lugar en el discurso oficial. Y en aquellos años veinte y treinta, en efecto, la pluralidad y la complejidad de ese “pueblo mexicano” inmediatamente saltó a la vista.

El “ser” del mexicano preocupó a filósofos y a literatos, se regodeó en las manifestaciones populares y en el arte “culto”, se plasmó en los colores de los artistas plásticos, formó parte imprescindible de los ambientes escolares y sonó en la naciente radio, estuvo en los argumentos diplomáticos, buscó recrearse en el cine, en las cantinas, en los murales, en la literatura y en general dio mucho qué decir en el complicado mundo de la cultura nacional. Políticos, escritores y artistas se lanzaron a un sinnúmero de polémicas, que tenían como aparentes temas centrales la Revolución, la nacionalidad, la historia, la cultura o la raza, pero cuyo primordial afán parecía inclinarse por darle un sentido a eso que llamaban “el pueblo mexicano”.

Durante los regímenes de Alvaro Obregón, Plutarco Elías Calles, Lázaro Cárdenas, Manuel Ávila Camacho y Miguel Alemán, el proyecto educativo oficial, establecido y comandado en un principio por José Vasconcelos, después por figuras como Manuel Puig Casauranc, Moisés Sáenz, Ezequiel Padilla, Narciso Bassols, Gonzalo Vázquez Vela, Jaime Torres Bodet y Manuel Gual Vidal se promovieron los nacionalismos culturales y las llamadas “mexicanerías”, formando parte recurrente en los programas educativos posrevolucionarios hasta muy avanzados los años cincuenta.<sup>8</sup> Definir al país y a su “pueblo”, estudiar, explicar y describir sus más diversas y muy propias manifestaciones, fue una tarea que unió a artistas e intelectuales con las múltiples expresiones culturales de las mayorías. La identificación de tres elementos: lo popular, lo mexicano y lo nacional, quedó plasmada en gran medida en manos de una élite centralista con bastantes vínculos con el poder económico y político del país, pero —justo es decirlo—, también estuvieron cada vez más lejos de los ámbitos populares.

El nacionalismo cultural que caracterizó esta primera relación entre élites y sectores populares fue cabalmente descrito por Pedro Henríquez Ureña en 1925, al hacer un primer balance de los aportes culturales de la

<sup>8</sup> Véase Carlos Monsiváis, “Notas sobre la cultura mexicana en el siglo XX”, en *Historia General de México*, COLMEX, México, 1976, p.349.

Revolución Mexicana. “Existe hoy el deseo de preferir los materiales nativos y los temas nacionales en las artes y en las ciencias” decía; y ponía varios ejemplos: “el dibujo mexicano que desde las altas creaciones del genio indígena en su civilización antigua ha seguido viviendo hasta nuestros días a través de las preciosas artes del pueblo” quedó representado en los murales de Diego Rivera y compañía; “los cantos populares [que] todo el mundo canta, así como se deleita con la alfarería y los tejidos populares” fueron utilizados por Manuel M. Ponce y Carlos Chávez Ramírez, “compositor joven que ha sabido plantear el problema de la música mexicana desde su base”; y los dramas sintéticos con asunto rural de Eduardo Villaseñor y de Rafael Saavedra, quienes habían “realizado la innovación de escribir para indios y hacerlos actores”, pretendían revivir las tradiciones literarias de aquel “pueblo mexicano”, haciendo referencia específica al mundo indígena como un elemento definitorio de la “mexicanidad” de ese pueblo.<sup>9</sup>

Así, el arte creado por estas élites abrevaba orgullosamente en la vertiente popular e indígena mexicana, afirmando su condición “nacionalista”, sentaba las bases para realizar un intento de repensar las historias y las culturas nacionales. Este reconocimiento, sin embargo, quedaba ligado de manera prácticamente implícita a los proyectos de unificación y justificación del grupo en el poder, cuyo fin radicaba en los afanes modernizadores e industrializadores del país. En el fondo el reconocimiento de lo popular traía consigo la necesidad de identificar claramente al sujeto (el pueblo) que serviría de legitimación discursiva en los programas de gobierno.<sup>10</sup>

Tradicionalmente desdeñada por las academias, la cultura popular adquirió de esa manera una fuerza inusitada en los derroteros del arte y la literatura mexicanas.<sup>11</sup> Pero hubo la intención de interpretarla, de rehacerla, de inventarla con alcances la mayoría de las veces más ligados a los intereses políticos o si se quiere pragmáticos del momento que a los del conocimiento, el arte o la reflexión.

Así, más que un saber se estableció un “deber ser” para ese pueblo mexicano que rápidamente se fue separando de las esferas de lo real para pasar al espacio de lo ideal. Víctor Díaz Arciniega lo explicaba de la siguiente manera:

<sup>9</sup> Pedro Henríquez Ureña, “La Revolución y la Cultura en México”, en *Revista de Revistas*, 15 de marzo de 1924, p.35. La mayoría de los protagonistas del movimiento cultural de los primeros años veinte también insistieron en el vínculo entre lo popular y la mexicanidad. Véase por ejemplo la argumentación que tanto se repite en textos testimoniales como los de Anita Brenner, *Ídolos tras los altares*, México, 1929 o de Jean Charlot, *El renacimiento del muralismo mexicano, 1920-1925*, México, ambos publicados por Editorial Domés.

<sup>10</sup> Margarita Alegría de la Colina, “¿Hay un espíritu en la cultura nacional?” en *Nuevas Ideas: Viejas Creencias* UAM Azcapotzalco, México, 1995.

<sup>11</sup> Claros ejemplos de ello podrían ser los estudios de Gerardo Murillo (el Dr. Atl), Gerónimo Baqueiro Foster, Jorge Enciso, Rubén M. Campos, o Frances Toor en materia de cultura popular. En literatura baste recordar las clásicas polémicas de 1924-1925 en las que participaron entre otros: Francisco Monterde, Salvador Novo, Antonio Caso, Genaro Fernández MacGregor, Julio Jiménez Rueda, Eduardo Villaseñor, y Nemesio García Naranjo. Véase Irene Vazquez Valle, *La cultura popular vista por las élites*, México, UNAM, 1989, y Díaz Arciniega, *Op cit.*

La consolidación del Estado como prioridad política provoca el enfrentamiento entre las concepciones de una cultura humanística y una cultura política, no obstante que ambas persiguen metas afines: crear una Cultura Nacional y promover el desarrollo del país, como se aprecia en la revaloración del pasado y en la recuperación de los usos y costumbres populares, dirigido todo a fortalecer la tradición y a mejorar la producción de bienes...<sup>12</sup>

En el fondo, de lo que se trataba era de que la producción cultural promovida por el gobierno sirviera por un lado para generar una unidad nacional basada en un discurso nacionalista y, por el otro, que le proporcionara bienes que permitieran un desarrollo capaz de explotar las variedades culturales populares del país.

Durante las siguientes décadas (años treinta y cuarenta) muchos recursos de este afán reivindicatorio de la cultura popular se gastaron rápidamente. Los regímenes posrevolucionarios no sólo habían patrocinado la mayoría de las actividades que pretendían estrechar la relación entre las expresiones artísticas de las élites y las de las mayorías, sino que se habían favorecido políticamente de tal unión, restándole autenticidad y mostrando ciertas convenciones que cada vez sabían más a demagogia y a lugar común.

El resultado fue un impulso un tanto excesivo a ciertos estereotipos nacionales como el charro, la china poblana, el indito o el pelado, con el fin de reducir a una dimensión más o menos gobernable, o si se quiere entendible, a esa multiplicidad que saltaba a la vista al momento de enunciar cualquier asunto relacionado con ese indefinible “pueblo mexicano”. A pesar del variadísimo mosaico que presentaban las manifestaciones culturales regionales tanto indígenas como mestizas, las tendencias de las políticas oficiales, así como las de las corrientes artísticas más relevantes, consistían en la aplicación y a veces hasta la imposición de estos estereotipos, como reconocimiento que desde el centro político, cultural y económico del país se hacía de las diversas regiones del mismo. La asociación entre México y los charros, entre México y sus chinas poblanas, y entre México y su “jarabe tapatío”, y desde luego entre México y “sus inditos”, terminó triunfando a la

<sup>12</sup> Díaz Arciniega, *Op. Cit.*, p. 129.

larga, convirtiendo estas representaciones en elementos muy arraigados en el discurso nacionalista.<sup>13</sup> De esta manera también se intentaron imponer ciertas características estereotípicas a las expresiones culturales regionales: poco a poco surgieron los reconocimientos a “lo jarocho”, lo huasteco, lo nortño, lo calentano, etcétera.

Un factor que también contribuyó enormemente a la creación de esos estereotipos nacionales y regionales fue el vertiginoso crecimiento de los medios de comunicación masiva. El auge del teatro de revista en los años diez y veinte, seguido por el despegue de la radio y la industria cinematográfica mexicana en los años treinta y cuarenta, tuvieron mucho qué ver en su creación e imposición, pero sobre todo en la simplificación de aquella multiplicidad de imágenes que poco a poco se llegaron a enredar con la identidad nacional.

Lamentablemente, en estos medios los intereses comerciales y de justificación política estuvieron muy por encima de los culturales. Referirse al gusto y al sentir del “pueblo mexicano” fue un lugar común, cuyo afán parecía acercarse más a un pretexto para incrementar poderes económicos y políticos, que a una preocupación por la “cultura nacional”. A partir de una visión conservadora (la del rural, del hacendado, o la de los sectores medios urbanos) combinada con los intereses económicos de los empresarios de los nuevos medios de comunicación masiva, se creó una imagen del mexicano que se impuso tanto en el mercado interno como en el exterior, ayudado, desde luego por los intereses del momento.<sup>14</sup> La invención de lo “típico mexicano” o de todo aquello que interesaba a “la gran familia mexicana” entraba en una de sus etapas más intensas.

El clásico ejemplo de esta invención fue la indiscutible preponderancia del charro y la china poblana bailando el jarabe tapatío como típica imagen de “mexicanidad” consolidada por encima de otros cuadros o tipos regionales.<sup>15</sup> Durante los años veinte se convocó a las diversas regiones para presentarse con sus atuendos locales en la capital (los jarocho, los huastecos, los yucatecos, los de tierra caliente, los nortños, etc.) con el fin de comprender y promover la variedad de lo “típico mexicano”. Pero esa multiplicidad fue, hasta cierto punto, negada por el afán de simplificar y teatralizar esas dimensiones

<sup>13</sup> Véase Ricardo Pérez Montfort, *Estampas de nacionalismo popular mexicano*, CIESAS, México, 1994.

<sup>14</sup> Véase Aurelio de los Reyes, “El nacionalismo en el cine. 1920-1930: búsqueda de una nueva simbología”, en *El Nacionalismo y el arte mexicano (IX Coloquio de Historia del Arte)* UNAM, México, 1986, pp. 273-292.

<sup>15</sup> Para algunos autores este cuadro se impone a partir de que Ana Pavlova lo baila en México en 1919 con cierta influencia de Adolfo Best Maugard, sin embargo no es sino hasta avanzada la década de los veinte cuando se convierte en hegemónico. Véase Alberto Dallal, “El nacionalismo prolongado: el movimiento mexicano de danza moderna 1940-1955”, en *El Nacionalismo y el arte mexicano (IX Coloquio de Historia del Arte)*, UNAM, México, 1986, pp. 299-346.

simbólicas de “la mexicanidad”. Su imposición en los ámbitos escolares hace reflexionar, por ejemplo, al mismísimo Moisés Sáenz en 1927, después de asistir a una escuela en El Mezquite, San Luis Potosí, lo siguiente:

Cantan y bailan los niños de nuestras escuelas. No se ruborizan gracias a Dios, de entonar sus sones rancheros y ahí vi más chinas poblanas y más charros infantiles de los que jamás he encontrado en Jalisco o en Puebla. [...] Con qué ardor y con qué gentileza bailan y cantan estos charros diminutos y estas chinas de Liliput!<sup>16</sup>

De tal modo, para la segunda mitad de los años treinta la variedad de regiones y expresiones culturales locales pareció sucumbir ante la homogeneidad de los charros y chinas, cantores y bailadoras, tan típicamente representados en películas como *Allá en el rancho grande* (1936), *Ora Ponciano* (1937), y *Ay Jalisco no te rajes* (1941),<sup>17</sup> todas ellas de gran éxito en los mercados de habla hispana.

En estas películas se seguía reconociendo tibiamente que “lo mexicano” era aquello relacionado con las mayorías. Esto es: que “los campesinos eran la base del país”. Y es cierto que la imagen estereotípica reducida a aquel cuadro hegemónico (del charro y la china bailando el jarabe tapatío) manejado por los medios de comunicación masiva, empezaba a producir resquemor, sobre todo en ámbitos intelectuales. Esta homogeneidad produjo la monotonía característica del estereotipo de comprobado rendimiento comercial, al grado que ya en 1938 Rubén Salazar Mallén se quejaba diciendo:

La fiebre del *folklore* ha paralizado al cine (y al radio) mexicano, lo ha atado a una inexorable monotonía insistentemente señalada por los críticos y tan tenaz, sin embargo, que nada puede desplazarla[...] El charro, la china poblana, la canción quejumbrosa, o fanfarrona, todo eso son cosas que se repiten incesantemente, implacablemente. Se diría que México es, sobre todo, cantores, sombreros anchos y guitarras[...] Y es un error, un grande error. México no se caracteriza por eso, aunque, ciertamente, tales tipos dominan numéricamente en el país, bien que con rasgos muy distintos a los que nuestro cine les atribuye[...]<sup>18</sup>

<sup>16</sup> Moisés Sáenz, *Escuelas federales en San Luis Potosí*, México, Talleres Gráficos de la Nación, 1928 p. 24.

<sup>17</sup> Véase Ricardo Pérez Montfort, *Op. Cit.*

<sup>18</sup> Rubén Salazar Mallén, “Más calidad y menos cantidad exige el público”, en *CINE* (octubre 1938), México. Citado en García Riera, Emilio, *Historia documental del cine mexicano (Vol. 1)*, México, ERA, 1969 p. 173.

Pero en los espacios populares urbanos, que poco a poco irían ocupando los crecientes sectores medios (a su vez los principales consumidores de este cuadro estereotípico) el charro, la china y el jarabe se convirtieron en cuadro clásico de lo “típicamente mexicano” en las celebraciones oficiales, sobre todo después de las llamadas “campañas nacionalistas” que tuvieron su apogeo entre 1931 y 1933.<sup>19</sup> No faltaban en los bailes escolares ni en desfiles, y el cuadro típico aparecía como una referencia nostálgica a un México rural, particularmente conservador, impuesto desde un territorio centralista.

## II

Justo es decir que afortunadamente la “mexicanidad” terminó siendo mucho más de lo que estos centralismos y manipulaciones culturales pretendieron identificar. Los matices del gigantesco espectro social y cultural albergado por el territorio mexicano eran tan variados que llevaron a Martín Luis Guzmán a reflexionar de la siguiente manera :

Cuando pienso en las semejanzas y contrastes que hacen una la vida mexicana, no es lo típico mexicano[...] lo que viene a mi imaginación. Queda entonces en la sombra nuestra masa indígena en bruto, desnuda, miserable, taciturna y cuanto de ella se deriva y se traduce [...] Tampoco vuelvo entonces la vista hacia otro aspecto, elocuente en nuestras grandes ciudades: espectáculo de hermosos edificios contemporáneos, grandes empresas, máquinas de la última hora y, en fin, todo cuanto nuestros ingenuos *snoobs* querían poner siempre ante la cámara fotográfica de los turistas, en vez de lo que a éstos más atrae: nuestros charros cubiertos con enormes y picudos sombreros de palma o de fieltro; nuestros hombres embozados en mantas multicolores; nuestros niños color de tierra, con desnudos vientrecitos combos y lustrosos; nuestros tianguis y campamentos eternamente improvisados, donde la inmundicias y los manjares se confunden[...]

Pero el verdadero México no está en tales extremos, sino en el contraste y la armonía de sus tintas medias, en el escenario modesto donde, a la luz del sol o bajo las sombras, se renuevan día a día los atributos de dos razas, de

<sup>19</sup> Si bien la existencia de este cuadro bien se puede remontar hasta mediados del siglo pasado, no es sino hasta principios del siglo XX cuando se empieza a generalizar. Y para 1930-31 el atuendo del charro y la china poblana fueron adoptados como “típica imagen mexicana” en las oficiales Campañas Nacionalistas. Véase Rafael Sánchez Lira, *Iluminación Nacionalista*, México, Luz, 1956, y José Manuel López Victoria, *La Campaña Nacionalista* México, Botas, 1965.

dos culturas, de dos atavismos fundidos ahora en un solo nuevo modo de ser, peculiar e incongruente: en la vida de nuestras poblaciones chicas[...]”<sup>20</sup>

Y al igual que muchos de los escritores y costumbristas del siglo XIX, un grupo de estudiosos nacionales y extranjeros se dieron a la tarea de escudriñar los quehaceres de aquellas poblaciones chicas y buscarles un sentido propio. Desde luego se ocuparon de sus actividades productivas y de sus fiestas, de sus costumbres y rasgos culturales, de sus atuendos y sus comidas. Y he aquí que el mole hizo su reaparición como elemento distintivo de aquellas llamadas “tintas medias en el escenario modesto” del que hablaba Martín Luis Guzmán.

Por lo menos 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. Cuenta Jeffrey M. Pilcher en su ya clásico libro *¡Vivan los tamales!*, que muchas regiones del país habían heredado sus tradiciones gastronómicas del período colonial, y 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, y los famosos matices regionales aparecían así:

Puebla era conocida por su mole de guajolote, mientras que Oaxaca tenía su mole negro[...] La enorme diversidad de platos locales hacía difícil imaginar una cocina nacional única, así como la devoción a las patrias chicas confundía la búsqueda de la unidad nacional.<sup>21</sup>

Pese a todo la cocina criolla fue construyendo un particular monopolio, sobre todo si se toman como fuentes los libros de cocina mexicana del siglo XIX, significando claramente al mole como un producto culinario netamente mexicano, cuando lo mexicano no necesariamente incorporaba al mundo indígena. Había mole en muchas partes de la República y desde luego su vinculación a un vegetal muy nacional como era el chile lo podía convertir en un plato relativamente hegemónico. Ciertamente es que se reconocían sus va-

<sup>20</sup> Martín Luis Guzmán, *Otras páginas*, Cia. General de Ediciones, México, 1958.

<sup>21</sup> Jeffrey M. Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, CIESAS / Ed. Reina Roja / Conaculta, 1998 p. 86.

riedades regionales, pero también lo es que aquel siglo XIX intentó acriollar al mole tratando de desconocerle su pasado prehispánico.<sup>22</sup>

Otro fenómeno confundió aún más dicha búsqueda de unidad nacional a partir del quehacer gastronómico durante el porfiriato. El mole ya identificado como “platillo nacional” se enfrentó a las políticas higienistas y en cierta medida antiindigenistas de la burguesía y la élite porfirianas. Sus virtudes fueron vistas más como una fiesta dedicada a la indigestión y al uso crónico del ámbito proletario y campesino, que al del buen comer de los sectores “finos” de los espacios urbanos. Una descripción de 1897 aparecida en el periódico *El Imparcial*, por ejemplo, establecía no sólo al mole como un platillo hegemónico y nacional, sino también particularmente nocivo:

Un bautizo, una confirmación, una fiesta onomástica, un matrimonio, una extremaunción, 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 o rojo como el homicidio, pero en abundancia, en ancha cazuela, espeso, oleoso, con reflejos metálicos, salpicado de ajonjolí, mágica superficie donde se asomen gorditos los huesos y deleznales las pechugas del pavo... Doctos higienistas aconsejan un uso parsimonioso.... de ese otro enemigo del alma, que unido al licor nacional y a la tortilla sirve de combustible a la incansable máquina de los proletarios<sup>23</sup> [y quizá habría que añadirle “de los indios”].

Este tono cambió radicalmente después de la Revolución, aunque se siguió reconociendo al mole, con el pulque y la tortilla, como los platillos básicos y “típicos” del multinombrado “pueblo mexicano”. El mismísimo general Obregón, en la que sería una de las primeras grandes fiestas de la “mexicanidad” posrevolucionaria, la del centenario de la consumación de la independencia en 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.

Una vez que apareció el nuevo contenido de este par de palabras, se le devolvió tácitamente al mole su origen prehispánico e indígena. Los indios

<sup>22</sup> *Ibid.*, p.87

<sup>23</sup> Véase *El Imparcial*, 28 de agosto de 1897.

no sólo formarían parte integral de la nación mexicana posrevolucionaria, sino que en el discurso se convertirían en el elemento diferencial con respecto de otras naciones y desde luego en un orgullo que, justo es decir, sólo en raras ocasiones abandonaba el tono solemne y demagógico.

Para los estudiosos y defensores de ese “pueblo mexicano” posrevolucionario, de sus costumbres, de sus tradiciones, en fin de su muy llevada y traída idiosincrasia, el mole parecía no sólo un recurso de identidad en la cocina mexicana. Su reconocimiento como comida “típica” reiteraba el compromiso con las causas populares y el código diferencial indigenista. Frances Toor, por ejemplo, como una de las grandes promotoras del conocimiento de los “caminos y maneras folklóricas de México”, en su famoso *Mexican Folkways*, no sólo ya incorporaba el origen prehispánico del mole a sus descripciones, sino que generalizaba elementos y datos casi esencialistas en la comida mexicana de la siguiente manera:

Todas las comidas cocinadas están bien sazonadas, las tortillas y los frijoles se comen siempre con salsas picantes de chile y tomate. Los moles, que viene del azteca *molli*, son las salsas de chile con las que las diversas carnes son cocinadas o servidas. Los moles más ricos son los de guajolote, el nombre azteca para pavo, son hechos con una gran variedad de chiles, especias, ajonjolí, almendras molidas y chocolate. Hay moles cafés, negros y verdes, siendo el sazón muy diferente en cada región, pero siempre son picantes y sabrosos. El mole de guajolote es el platillo mexicano más festivo.<sup>24</sup>

Poco antes, a mediados de los años veinte, el periodista Carlos de Gante había publicado una historia del origen del mole en el periódico *Excélsior*, en el que atribuía la primera aparición de aquel guiso nacional a la cocina de unas monjas del convento dominico de Santa Rosa, en Puebla, en plena Colonia, como un homenaje a un arzobispo. El hispanista don Artemio de Valle Arizpe le hizo segunda a De Gante, pero planteó que el mole se había servido por primera vez a un virrey. Haciendo un recuento de aquel “descubrimiento” don Rafael Heliodoro Valle presentó en el XXVII Congreso

<sup>24</sup> En inglés en el original: *All cooked foods are well seasoned, and tortillas and beans are always eaten with spicy sauces of chile and tomatoes. Moles, from molli in Aztec are the chile sauces in wich meats are cooked or served. The richest moles are those that go with guajolote, the Aztec name for turkey; they are made of a variety of chiles, spices, sesame seed, ground almonds and chocolate. There are brown, black and green moles, the seasoning alway different in every region but always hot and spicy. Mole de guajolote is the most festive Mexican dish [...]. Véase Frances Toor, A Tresury of Mexican Folkways Crown Publishers, New York, 1947.*

Internacional de Americanistas en 1939 sus famosos “Anales del mole de guajolote”, en los que hizo un particular recuento de aquel “cuento de hadas” como él lo llamó.<sup>25</sup>

No tardaron en aparecer algunos folcloristas y estudiosos un poco más serios, como Agustín Aragón y Virginia Rodríguez Rivera, que defendieron el origen indígena del mole y contradijeron el planteamiento hispanista etimológico del guiso, atribuyéndole su antecedente náhuatl en la palabra *molli* “salsa”, y no en el tan español vocablo “moler”.<sup>26</sup>

Sin embargo, la discusión sobre el origen prehispánico o criollo del mole continuó, atribuyéndosele a Puebla parte de la paternidad o maternidad del guiso, según el Dr. Atl, Rafael Heliodoro Valle y el mismísimo Agustín Aragón, quienes también pretendieron reivindicar su condición mestiza, de la misma manera que era mestizo el estilo barroco mexicano. Llegó incluso a plantearse que el mole no era otra cosa que una clara muestra gastronómica de fusión entre lo europeo, lo asiático y lo americano con un resultado puntualmente barroco. Ahí estaban la cebolla, el clavo de olor, la pimienta y la canela, especies de las Filipinas traídas por los españoles, además de los elementos indígenas, como condicionantes de aquel mestizaje.<sup>27</sup>

Pero fue Agustín Aragón quien explicó finalmente que el mole, independientemente de su discutible origen poblano, era ya reconocido como un platillo que bien a bien representaba a todo el país, como lo había logrado aquel cuadro estereotípico inclusivo del charro y la china poblana bailando el jarabe tapatío. Decía don Agustín:

Si no tuviera Puebla otras muchas razones para ser una ciudad inmortal, le bastaría para asegurar su gloria el haber mecido la cuna del legítimo mole de guajolote y los chiles en nogada. Aunque, como a Homero, son siete ciudades las que se disputan desde hace medio siglo el ombligo del mole, el cual nieguenlo o no los tapatíos, es un platillo federal.<sup>28</sup>

De esta manera la identidad mexicana del mole, ya fuese indígena, criolla o mestiza no sólo no era puesta en duda, sino que de manera sintética

<sup>25</sup> Rafael Heliodoro Valle, “Anales del mole de guajolote”, en Irene Vázquez Valle (sel.), *La cultura popular vista por las élites (Antología de artículos publicados entre 1920 y 1952)* UNAM, México, 1989, p. 429.

<sup>26</sup> Jeffrey M. Pilcher, *Op. Cit.*, p. 200.

<sup>27</sup> Rafael Heliodoro Valle, *Op. Cit.* p. 431.

<sup>28</sup> *Ibid.*

se le reivindicó a partir de entonces, independientemente de sus usos políticos, económicos o culturales, como un factor representativo de la unidad nacional y por lo tanto de la “mexicanidad”.



# EL BARROCO Y EL MOLE. UN CASO QUERETANO

JOSÉ ANTONIO ARVIZU Y MARÍA ELENA CORTÉS



*De cocina no podía hablarse:  
ante las albóndigas presentes,  
la monotonía de las merluzas,  
evocaba el mexicano  
la sutileza de los peces guachinangos  
y las pompas del guajolote vestido de salsas oscuras  
con aroma de chocolate y calores de mil pimientas.*  
Alejo Carpentier, Concierto barroco

## PRELIMINAR

José Antonio Arvizu es antropólogo  
y filósofo; María Elena Cortés es  
filósofa y arquitecta.

Sólo imprecisiones y desacuerdos encontraremos en las hipótesis sobre el origen del barroco y el mole. Los usos los han instrumentado como símbolos de anomalía y desmesura. El neoclásico bautizó con desdén *barroco* a su pasado inmediato; el México mestizo sigue vindicando al mole sin encontrar un aval prehispánico: “a río revuelto, ganancia de pescadores”. Comencemos por reconocer que los comedimientos y las buenas intenciones no han resuelto los problemas de investigación sobre ambos fenómenos: mucha literatura al respecto se ha postrado acomodaticia y llena de eufemismos. Aquí una iniciativa inconforme con las atribuciones unánimes del mole y por supuesto al verificativo transfigurado del barroco en nuestras tierras: ni Puebla en el primer caso, ni España en el segundo, podrían arrogarse la autoría de semejantes expresiones del gusto que hoy, en México, siguen sin matriz, sostenidas en y por sus múltiples versiones.

El barroco y el mole nos dejan la impronta de un *totum revolutum*, no del caos pero sí del revoltijo, de una cocina criada en la hibridación nodriza de estilos.

## APROXIMACIONES AL BARROCO

Aspiración a la forma, expresión de libertades recién conseguidas, experimento de repeticiones extremadas. No podríamos dudar que de ensayo y error se llegó a la magna confección de los moles conocidos.

Contemporáneo del concilio de Trento, cuya unidad medieval y moralismo restablecían el vínculo entre naturaleza y gracia, libertad y providencia. Contundencias como la de este guiso mayor debieron ameritar intenciones de conjuro, fortunas como la del sazón y la espera oportuna en la dispensación de los ingredientes. Trabazón expresada exuberantemente.

No el naturalismo renacentista, aunque sí la condición silvestre y tropical. Imaginación sumada a la razón que expone una simetría desbordada.

Detallismo y extravío, abusador minucioso y golpe de vista total; abrumador juego de asociaciones (panestésicas, sinestésicas). La monumentalidad de un mole, una mole emolumento.

Más peripecia que agnición. Porque las incorporaciones, al platillo con más denuedo de vuelcos, tornan en virtud la evidencia incontestable de que aquí el todo es mucho más que la suma de las partes

Ondulaciones lascivas, decadentistas, obligadamente abiertas, de paso, de ajuste, inventiva agitación, “fusión de figuras y tonos”, “pluralidad simultánea y dramática de intenciones”.<sup>1</sup>

Desmesura sin complejo de fidelidad ni ortodoxia de forma (sí de fondo, sí de bloque, de conjunto). El mole comparte las abyecciones barrocas del achicalado, la torta de tamal y, por supuesto, las formas aberrantes y arquitectónicas volutas del chicharrón.

Libre de escrúpulos históricos y superando una etapa moral de escándalos, el mole es “comida impedida de dar marcha atrás, contiene en sus meneos edades inmemorables, ingredientes inconfesados”.

<sup>1</sup> Véase Juan Plazaola, *Introducción a la estética*, Bilbao, 1999.

Experimento siempre “febril y ávido de estupor”, el mole es estupendo guiso “experto” [*fabulosa delectatio*]. Supone el redescubrimiento de una facultad: la imaginativa (no irracional sino arracional, no abstracta ni universal sino formal-concreta).

La molendera sabe “ver lo que está por venir”: figura, correspondencia, “armonía y proporción”, y también sabe quedar a expensas “de todos los ingenios”.

Afirmaría Baltasar Gracián: “Déjase percibir, no definir”. Agudeza, artificio superlativo, zona del entendimiento: el ingenio (no el juicio), agudeza (no sindéresis).

Índice de suprema maestría, juego continuo de asociaciones (*witt, argutezza, esprit, wit*).

Primor (“pleito ante el tribunal del gusto”).

Se asoma la idiosincrasia del mole: “consiste en expresar el pensamiento mediante objetos que se presentan como equivalentes suyos, objetos lejanos entre sí y puestos en correlación de concordancia o de oposición en un acto único, audaz, rápido y sintético de la mente”.

Preciosismo (posrenacentista y preclásico). Furiosa quintaesencia conseguida.

No es el temple característico del genio nacional (no, en Europa, ante el patrocinio de la Iglesia y su contrarreforma jesuítica; sí, en América, vehículo idóneo del mestizaje y del surgimiento de una fe nueva).

En el *status* culinario “gusto aristocrático y refinado que daba valor a la expresión en cuanto original y exquisita”.

Brillo ornamental de la forma. Se lo conquista haciéndolo, no se lo agota probándolo.

Afirmaría Francis Bacon (1609): *lusus ingenii*. Concepción y artificio al asociar lo que la naturaleza mantiene separado.

De nuevo Bacon: “el arte realiza matrimonios ilegítimos y divorcios irregulares”.

Representa una crisis: la imposibilidad de restaurar el antiguo equilibrio entre natura y vida moral. La evidencia novohispana no permite ya empatar al mole con el mulli, ni al nuestro con aquel barroco.

Donde hubo hedonismo y moralismo como extremos, y al medio la especulación. Consignación de un arabesco olvidado: el “ajonjolí de todos los moles”. La llave del sésamo.

Conocimiento prelógico de las primeras aprehensiones. Como el exterior indómito en la fachada de las misiones queretanas previo al interior contristante del templo católico.

Pallavicino (1644) afirmaba: “La belleza no agrada en cuanto afirmada, sino en cuanto vista o aprehendida vivamente[...] más violentos los afectos suscitados”.

Conmueve y deleita echar mano aun de lo inverosímil por fantasías vivas.

Tesauro (1654), por su parte: liberar de la “náusea de las cosas cotidianas”, libre de la “mera *nobile* buffonería”. Ni el mole ni el barroco son hijos de la puntada.

Reivindica la autonomía, convirtiendo la gramática en poesía (metáfora y figuración). “El mole y el barroco siguen siendo imprescribibles”.

Impropiedad ingeniosa (*retruécano*).

## APROXIMACIONES AL MOLE (INFORMES DEL MISIONERO Y DEL CONQUISTADOR)

En la *Historia General de las cosas de Nueva España*, escrito por Fray Bernardino de Sahagún aproximadamente en 1582, y editado por primera vez en México en 1829, se leen las siguientes descripciones.

Los particulares que querían ofrecían en un plato de madera cinco tamales pequeños, a la manera de los arriba dichos que dijimos ser grandes, con *chilmolli* en otro vaso.<sup>2</sup>

[...]Eran muy recatados y curiosos que no derramasen gota ni pizca de la comida que comían, allí donde comían; y si alguno derramaba alguna gota de la mazamorra que sorbía, o del *chilmolli* en que mojaban, luego le notaban la culpa para castigarle.<sup>3</sup>

[...]un caldo que ellos llaman *chalmulmulli*, y todos comían en sus casas esta comida, muy caliente y tras el fuego.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Bernardino de Sahagún, *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, Porrúa (“Sepan Cuántos... #300”), Lib. I, cap. XIV, párr. 9.

<sup>3</sup> *Ibid.*, Lib. II, cap. XXV, párr. 40.

<sup>4</sup> *Ibid.*, II, cap. XXXVII, párr. 9.

[...] el día siguiente después del ayuno se llamaba *molpololo*, que quiere decir (que) comían otras cosas con el pan, porque ya se hizo penitencia por el mantenimiento” (“por dar descanso al mantenimiento”).<sup>5</sup>

Según el vocabulario de Ángel María Garibay se trata el *molpololo* de una “frase verbal sintética” que significa “se sumerge algo en mole”, con lo cual se daba fin al ayuno del *atamalcualiztli*, “cuando ya se podía comer con condimentos”.<sup>6</sup>

[...] haciendo sus guisados que se llaman *molli*”.<sup>7</sup>

[...] comenzaban a aparejar las cosas necesarias para el día de la boda) [...] ollas para cocer[...] y los platos que se llaman *molcáxitl*.<sup>8</sup>

[...] y ponían tamales en un plato de madera junto a ella [la novia], y también un plato con *molli*, que se llama *tlatonilli* (guiso, cocido, manjar).<sup>9</sup>

También comían los señores muchas maneras de cazuelas; una manera de cazuela de gallina hecha a su modo, con chile bermejo y con tomates, y pepitas de calabaza molidas, que se llama ahora este manjar pipián; otra manera de cazuela comían de gallina, hecha con chile amarillo.<sup>10</sup>

Comían también muchas maneras de potajes de chiles: una manera era hecho de chile amarillo, otra manera de *chilmolli* hecho de *chiltécpitl* y tomates: otra manera de *chilmolli* hecho de chile amarillo y tomates: Usaban también comer peces en cazuela: una de peces blancos hechos con chile amarillo y tomates; otra cazuela de peces pardos hecha con chile bermejo y tomates, y con pepitas de calabaza molidas que son muy buenas de comer; otra manera de cazuela comen de ranas, con chile verde; otra manera de cazuela de aquellos peces que se llaman *axólotl* con chile amarillo; comían también otra manera de renacuajos con *chiltécpitl*; [...] también comían otra cazuela de unas hormigas aludas con *chiltécpitl* [...] también comían unos gusanos que son de maguey, con *chiltécpitl molli*.<sup>11</sup>

[...] y luego salía la comida; salía delante de todo la ofrenda, o comida del dios *Xiuhtecútl*, que es el fuego, y poníanla ordenada, delante del hogar, que eran cabezas de gallinas en cajetes, con su *molli*.<sup>12</sup>

La que vende solamente tortillas vende tortillas de muchas maneras [...] tortillas que tienen dentro ají molido o carne, y las que son untadas con ají, y hechas pella entre las manos y las que están untadas con *chilmolli*.<sup>13</sup>

<sup>5</sup> *Ibíd.*, II, ap. I, párr. 17.

<sup>6</sup> *Ibíd.*, p. 936.

<sup>7</sup> *Ibíd.*, Lib. VI, cap. XXIII, párr. 4.

<sup>8</sup> *Ibíd.*, Lib. VI, cap. XXIII, párr. 12.

<sup>9</sup> *Ibíd.*, Lib. VI, cap. XXIII, párr. 25.

<sup>10</sup> *Ibíd.*, Lib. VIII, cap. XIII, párr. 14.

<sup>11</sup> *Ibíd.*, Lib. VIII, cap. XIII, párr. 16-20.

<sup>12</sup> *Ibíd.*, Lib. IX, cap. VI, párr. 5.

<sup>13</sup> *Ibíd.*, Lib. X, cap. XIX, párr. 2.

La que vende cazuelas hechas con chile y tomates suele mezclar lo siguiente: ají, pepitas, tomates, chiles verdes y tomates grandes, y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos; tienen también por oficio vender asados, y carne asada debajo de tierra, y *chilmolli* de cualquier género que sea, y otros muchos guisados.<sup>14</sup>

Nótese: no hemos encontrado dios alguno del mole; el metate (*metatl*) es únicamente para el maíz y el cacao, el *molcáxítl*, en cambio, es esa “escudilla para el mole” donde se tritura el chile, según el propio Garibay, generando el aztequismo *molcajete*.<sup>15</sup>

Las gallinas de esta tierra y los gallos se llaman *totollin*. 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 [...] los machos se llaman *huexólotl* y tienen gran papada y gran pechuga, tienen grande pescuezo [...] Los que quieren mal a otros dánlos a comer o a beber, aquel pico de carne blando que tienen sobre el pico.<sup>16</sup>

Y de la *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España* escrita por Bernal Díaz del Castillo en 1568, aunque editada en Madrid hasta 1632, sólo una referencia pudimos encontrar y es la siguiente:

[...] estaban aguardando abajo otros indios carniceros, que les cortaban brazos y pies (a nuestros compañeros que habían tomado en la derrota que dieron a Cortés), y las caras desollaban, y las adobaron después como cuero de guantes, y con sus barbas las guardaban para hacer fiestas con ellas cuando hacían borracheras, y se comían las carnes con *chilmole*, y de esta manera sacrificaron a todos los demás, y les comieron las piernas y brazos, y los corazones y sangre ofrecían a sus ídolos.<sup>17</sup>

## HACIA EL CASO QUERETANO (LOS JESUITAS, EL GUSTO Y LAS MISIONES)

### **a) Conceptos estéticos en Baltasar Gracián, S. I. (1601-1658), pionero en la definición del gusto, desde el barroco español**

*Ars inveniendi*: (arte propio del ingenio), gustosa semejanza.<sup>18</sup>

<sup>14</sup> *Ibid.*, Lib. X, cap. XIX, párr. 3.

<sup>15</sup> *Ibid.*, p. 936.

<sup>16</sup> *Ibid.*, Lib. XI, cap. II, par. 9, sub. 135.

<sup>17</sup> Véase Bernal Díaz del Castillo, *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*, Porrúa (“Sepan Cuántos...” # 5), México, 2002, capítulo CLII.

<sup>18</sup> Baltasar Gracián, *Agudeza y arte de ingenio*, Espasa-Calpe, Col. Austral, Buenos Aires, 1944, disc. VII. (Invención no es descubrimiento: “inventar algo es una cosa totalmente distinta de descubrir algo, pues el objeto que se descubre se supone ya existente, sólo que todavía no era conocido, [...] mientras que lo que se inventa [...] aún no era conocido en absoluto antes de existir el artista que lo creó”. Kant: *Antropología desde el punto de vista pragmático* -1798-, I, no. 57)

**Gusto:** “Conocer las cosas en su punto, en su sazón, y saberlas lograr [...] es eminencia de un buen gusto gozar de cada cosa en su complemento”.<sup>19</sup>

**Sapere:** “no es pura casualidad o simple coincidencia que la primera especificación semántica de *sapere* signifique ‘tener tal o cual sabor’, o ‘ejercer el sentido del gusto’. Sólo muy tarde vino a ser sustituido *sapere* en casi todas las lenguas románicas por *scire*, que adoptó la connotación de ‘tener inteligencia’ o ‘ser entendido’. Esta doble confluencia terminológica de *sapere* pone de manifiesto la vecindad entre buen gusto e ingenio, que Gracián había denominado ya en *El Discreto* “valentía del entender”.<sup>20</sup>

De *El héroe* (1637 primera obra de Gracián, contemporánea al *Discurso del Método* de Descartes):

*Un gusto excelente.* Se puede cultivar el gusto igual que el ingenio[...] un ingenio sublime nunca crió un gusto ratero[...] la profundidad de una capacidad se mide por el gusto elevado[...] el gusto se pega con el trato[...] la superioridad radica en un gusto crítico, en un paladar difícil de satisfacer[...] el gusto hecho siempre a los milagros de la naturaleza y del arte no se excita por cualquier cosa[...] Cada cosa debe ser estimada por sí y no por los sobornos del gusto”.<sup>21</sup>

**b) De *Historia Antigua de México* (Francisco Javier Clavijero, S. I.) (1780, Bolonia),<sup>22</sup> misionero mexicano quien lo probó todo siente desde el exilio nostalgia y reivindica**

Del chile o pimienta, que se da ya en muchas partes de Europa y que era tan familiar a los mexicanos como la sal a los europeos, hay por lo menos once especies diferentes en la magnitud, figura y acrimonia. El *quauhchilli*, que se da en un arbusto, y el *chiltecpin*, que son los menores, son también los más picantes, y en tal grado que aun los mismos que están acostumbrados a comer las otras especies no pueden sufrir su ardor, por lo cual no se emplean regularmente aquellas dos especies sino en salsa.<sup>23</sup>

Después de la precedente aclaración que insinúa al mole en sentido lato, Clavijero habilita un concepto que desde la estética de Platón se le iba a

<sup>19</sup> *Oráculo manual y arte de prudencia* # 39, citado en Emilio Hidalgo-Serna, *El pensamiento ingenioso en Baltasar Gracián*, Anthropos, Barcelona, 1993. p. 196.

<sup>20</sup> Emilio Hidalgo-Serna, *Op. Cit.*, pp. 171-172.

<sup>21</sup> Véase Baltasar Gracián, *El hombre en su perfección*, Ediciones Temas de Hoy - Planeta mexicana, México, 1998.

<sup>22</sup> Véase Francisco Javier Clavijero, *Historia Antigua de México* Porrúa, (Col. “Sepan Cuántos...” #29), México, 1987.

<sup>23</sup> Bernardino de Sahagún, *Op. Cit.*, Lib. I, párr. 9.

negar a las viandas:<sup>24</sup> bello gusto (bellísimo gusto, gusto exquisito, gusto excelente, buen gusto, mejor gusto, buena y gustosa, gusto muy delicado, gusto superior)<sup>25</sup> por encima del solitario sabor.<sup>26</sup>

Y sólo una vez consigna: “el gusto del más sabroso manjar”.<sup>27</sup>

Además de las sementeras de maíz y otras semillas, tenían los mexicanos un gusto exquisito en la cultura de huertas y jardines en que había plantados con bello orden árboles frutales, hierbas medicinales y flores de que hacían grande uso por el sumo placer que en ellas tenían los mexicanos”<sup>28</sup>

(Nótese: refiere a la crianza, caza, pesca, comercio, moneda, caminos, lengua, oratoria y poesía, teatro, música, danza, juegos, pinturas, lienzos, escultura, fundición, mosaico, arquitectura, lapidaria y alfarería, carpintería y telas —afirma— “para dar alguna idea del gusto de los mexicanos en las artes”.<sup>29</sup>)

Para finalizar escribiendo: “en sus convites no se echaba de menos la abundancia, variedad y buen gusto de los manjares, de lo cual fueron buenos testigos los conquistadores”.<sup>30</sup>

**c) De Junípero Serra y las Misiones de California (Francisco Palou, o. f. m.) (1787)<sup>31</sup>**

(Indicios para considerar en la vista de las fachadas de las misiones de la Sierra Gorda donde, ante la certeza de maíces, vides, cacao, calabazas, trigo, cactáceas y quelites, se insinúan hongos, chiles, marihuana, pencas de maguay, fresas o *queretaensis*, pitayas, nopaleras y peyote, un león, un tepezcuintle, posibles guajolotes y un insólito enigmático conejo.)

Para conseguir este espiritual fruto (principal objeto de la Conquista) puso el Siervo de Dios en ejecución las instrucciones dadas para la gobierno temporal, luego que llegó a su Misión de Santiago de Xalpan, poniendo todos los medios posibles para que los Indios tuviesen qué comer y vestir, para que hiciesen pie en la Misión, y no se ausentasen de ella por la solicitud de su preciso sustento, para cuyo efecto agenció por medio de Síndico el aumento

<sup>24</sup> Véase Francisco Javier Clavijero, *Diálogos*, Gredos, Madrid, 2000: “nadie dejaría de reírse de nosotros si afirmáramos que comer no es agradable, pero sí bello, y que oler no es placentero sino bello[...] os resistís por vergüenza [pudor] a afirmar que estos placeres son bellos[...] Diremos, sin duda[...] que lo bello es esa parte del placer que se produce por la vista o por el oído”.

<sup>25</sup> Bernardino de Sahagún, *Op. Cit.*, Lib. I, párrs. 9, 10, 13, 15.

<sup>26</sup> *Ibid*, Lib. I, párr. 15.

<sup>27</sup> *Ibid*, Lib. V, párr. 1.

<sup>28</sup> *Ibid*, Lib. VII, párr. 30.

<sup>29</sup> *Ibid*, Lib. VII, párr. 57.

<sup>30</sup> *Ibid*, Lib. VII, párr. 64.

<sup>31</sup> Francisco Palou, *Junípero Serra y las Misiones de California*, Destino-Promo Libro, Madrid, 2003.

de Bueyes, Vacas, Bestias y Ganado menor de pelo y lana, Maíz, y Frijol, para poner en corriente alguna siembra, en la cual se gastó no sólo el sobrante de los 300 pesos de Sínodo que daba S. M. a cada Ministro para su manutención, sino también la limosna que se podía conseguir por misas[...] se empezó a lograr alguna cosecha, que cada año se iba aumentando, y diariamente se repartía[...] y eran tan abundantes, que sobraban para la manutención de todos, se instruyó a los Indios vendiesen (por dirección de los Padres Misioneros) las semillas sobrantes[...] se lograron abundantes cosechas, el aumento de los bienes de comunidad y que los Naturales se civilizasen más cada día, aficionándose a hacer sus particulares siembras de Maíz, Chile, Frijol, Calabaza, etcétera.<sup>32</sup>

La iglesia también se adornó con Retablos, Altares y Colaterales dorados; y en el Coro se puso Órgano[...] Con el ejercicio de estos trabajos quedaron habilitados de varios oficios, como de Albañiles, Carpinteros, Herreros, Pintores, Doradores, etc. Y, no olvidándose el fervoroso celo del R. P. Junípero de apartar del ocio a las mujeres, las empleaba en las correspondientes tareas a su sexo[...] A imitación del V. P. Junípero practicaron lo mismo los Ministros de las otras cuatro Misiones, construyendo sus iglesias por el mismo orden que la de Santiago Xalpan, con correspondencia de ámbito a la gente que se juntaba, las que adornaron de lienzos colaterales, vasos sagrados y demás necesarios, logrando en sus terrenos igual abundancia de cosechas, aumento de ganados y bestias, y que quedasen instruidos y civilizados los que antes se congregaron bárbaros y bozales.<sup>33</sup>

(Y no habrían de faltar en las asimétricas fachadas, para esa cornucopia inabrogable, ángeles vomitando irreconocibles especies, soles de sedientos mascarones y arcángeles asestando espadazos a sendas bestias sometidas.)

## ÚLTIMA CONSIDERACIÓN

Así y todo, sobre esa fervorosa lava en el vidriado cráter de una cazuela especiosa que logra mediante volcánico fuego la espesura y el grosor de una nueva y mestiza sustancia, morena, prieta, verdadera “pasta cósmica” de nuestra más genuina estética.

<sup>32</sup> Bernardino de Sahagún, *Op. Cit.*, Capítulo VII, pp. 65-66.

<sup>33</sup> Bernardino de Sahagún, *Op. Cit.*, Capítulo VII, pp. 67-68.

# 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 ostiones. 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 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 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, cafirolea, caspirolea 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, cacahuates 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.



# LA HERMANDAD DEL MOLE

PACO IGNACIO TAIBO I



Paco Ignacio Taibo I es periodista y escritor.

Se llamaba “hermandad” a las agrupaciones a las que los mismos gustos y aun los mismos amores unían a los seres más diferentes entre sí. Y no hay hermandad que haga congeniar a la gente más distinta que la hermandad de la comida.

Ya por tiempos de los llamados reyes católicos la gente de un barrio e incluso de una sola calle formaba una hermandad porque tenía la necesidad de defenderse contra hermanos distantes o acaso por entender que no hay hermanos que se quieran más que aquellos que comen los mismos guisos y beben el mismo vino.

Propongo la creación de la hermandad de los distintos moles. Esto quiere decir que no habrá jamás otra hermandad conformada por gente de gustos muy distintos que a pesar de esto se unen en lo que podría ser el gusto por una apetencia común.

Eran hermanos los que un día descubrieron que el mole los unía mucho más que otro tipo de apetencias y por eso yo llamo a todos ustedes a que se hermanen conmigo en esta hermandad que me ha llevado a reunir más de doscientas recetas del mole.

Incluso me atrevo a decir que antes de que el mole naciera, los diferentes sabores que constituirían este guiso, tan especial, andaban sueltos por el mundo y ni tan siquiera los reyes católicos los habían adivinado.

Para que el mole llegara a existir fue necesario llamar a la puerta de las indias para que ellas nos proporcionaran los más singulares picantes y llamar a las mujeres alrededor de un fogón para pedirles que inventaran un guiso que ya estaba inventado, pero que nadie lo sabía.

En fin: yo diría que para crear la hermandad del mole poblano fue necesario un milagro. Con esto quiero referirme al hecho de que por milagro se entendía también la aparición de ciertos acontecimientos sin precedentes que llevarían una cierta costumbre hasta considerarla un hecho nunca visto, jamás reseñado, nunca cantado y nunca alabado.

La cocina había dado ya otros milagros, pero ninguno tan importante, tan distinto y tan singular como éste del que ahora hablo.

La hermandad del mole poblano es la primera hermandad de todo el mundo que por arma tendrá un tenedor y por succulencia tendrá la reunión de muy diversas e insólitas succulencias.

Cuando había escrito esto que bien pudiera ser el prólogo de un plato lleno de singularidades, advertí asombrado que cada vez que yo añadía un nuevo aspecto al mole, que lo hacía distinto de todos los moles anteriores, lo que estaba haciendo era aumentar sus virtudes y sus posibilidades de engrandecimiento. Quiero decir con esto que cada vez que agregaba al mole primigenio un sabor nuevo, lo que estaba haciendo era profundizar en la esencia del mole. El mole se parecía extraordinariamente a algo que los arquitectos ya habían inventado, es decir que cuando yo pretendía diferenciar al mole lo único que conseguía era hacerlo cada vez más distinto a sí mismo.

Sé muy bien que estas consideraciones harán que muchos de mis seguidores rechacen la idea de que cuanto más diferencias encontremos en ciertas singularidades más entraremos al fondo de la verdad general.

Pido perdón por empezar mi discurso advirtiéndolo que lo que une a todos los moles del mundo es justamente aquello que los separa.

Seremos unos hermanos irremediablemente hermanados mientras aceptemos que los hombres harían mucho mejor en seguir inventando moles nuevos que contribuyendo a las guerras con armas cada vez más dadas al exterminio de la humanidad.

De nuevo pido perdón a quienes me escuchan e incluso a los que me leen por partir de lo que parece una incongruencia cuando solamente la filosofía permitió al hombre llegar al barroco y a la mujer instalarse en la

cocina. Antes de que entremos en este discurso que pretende estar basado en la gastronomía, bueno será indicar mis intenciones para que ustedes se sorprendan demasiado.

Diré, en principio, que sin conocer los extraños caminos que el arte barroco fue siguiendo en la Nueva España, previamente a acomodarse definitivamente en la ciudad de Puebla de los Ángeles, no se comprendería la llegada final de un platillo en el que intervienen junto al chocolate la sutileza, y junto a la sutileza el pavo y junto al pavo el ajonjolí. Sin todos estos productos y otros más de los que iré dando noticia no se entendería aquello de lo que pretendo hablar.

El barroco, es justo señalarlo, no nace en México pero aquí renace con tal fulgor y fuerza que los que llegaron renacentistas serán dados, en estas nuevas tierras, a la columna salomónica.

No se puede negar que las primeras señales del barroco americano han de advertirse por aguas de Veracruz, pero también es cierto que no habrá un barroco auténticamente mexicano hasta que la Iglesia católica no meta mano en el asunto.

Antes de que empiece hablar de la ciudad de Puebla mencionaré algunos singulares acontecimientos que anticipan el nacimiento del mole. Incluso yo diría que sin tales acontecimientos no podemos entender lo que ocurrió en Puebla de los Ángeles y que dio como milagro final la aparición del mole poblano de guajolote.

Es cierto que aprovecho anécdotas aparentemente desbalagadas para ir caminando hacia ese mundo tan singular de monjas, virreyes, poetisas y ángeles cachondos.

Para seguir esta aparente y desasociada relación de hechos, es necesario conocer el número de conventos que existían en Puebla de los Ángeles a los pocos años de la llegada de los nuevos predicadores; de conocer, también, la transformación de un angelote novohispano partiendo de un angelito italiano; de tener noticia de la sucesión de milagros que fueron convenciendo a los indios remisos y otros sucesos donde cada uno de los cuales aportará, a la visión general, un grano de maíz.

Si en Puebla no hubiera existido el barroquismo mexicano representado en decenas de ermitas, iglesias y templos, tampoco habría llegado a existir el mole. El mole necesita un ambiente y este ambiente vino dado por la religiosidad de la ciudad, por el espíritu de sus habitantes y por la capacidad imaginativa de sus vecinos.

Ya nadie discute que el barroco poblano nació en Puebla y nadie se atreve a discutir que el mole, singular alimento, también en esta ciudad nació. Pero hay algo misterioso en el hecho de que un platillo complejo y sabroso haya visto sus primeras luces en un convento.

Los conventos están hechos para oraciones pías, horas de recogimiento y de silencio y también para otras prácticas relacionadas con la presencia de Dios.

A la búsqueda de la razón misteriosa y original que permitiera aunar la gastronomía con la religiosidad llegué al meollo de la cuestión al coincidir en una razón definitiva.

Si algo ha de nacer en Puebla, aparte de los hogares cristianos, debe de buscarse un sitio en el que se acomoden los dos grandes valores: comida y oración. A la busca de una cuna adecuada para el mole poblano el investigador va a entender que en Puebla sobran los elementos adecuados, es decir, los conventos. Apoyaré estas aseveraciones con una lista de aquellos templos que a los pocos años de su llegada a las nuevas tierras fueron encontrando los españoles que siempre habían pensado que España era la tierra en donde más se había venerado al catolicismo en todas sus manifestaciones.

Fray Juan Villa Sánchez, quien era religioso de la Sagrada Orden de Predicadores y maestro en Sagrada Teología, relacionó los conventos que tuvo ocasión de ver en la ciudad de Puebla a su llegada: convento de Santo Domingo; colegio Real de San Luis; convento de San Pablo, extramuros de religiosos dominicos; convento de las Llagas, que fue el primero que tuvo esta ciudad, fundado entonces donde hoy es la santa Veracruz de los Padres Observantes; convento de Santa Bárbara, de los Descalzos de San Francisco; convento de Nuestra Señora de Gracia, de los Padres Agustinos; convento de Nuestra Señora del Carmen, antigua ermita de Nuestra Señora de los Reme-

dios; convento de San Cosme y San Damián, de Nuestra Señora de la Merced; convento de San Bernardo, de Religiosos de San Juan de Dios; convento y Hospital de San Roque de la Orden de la Caridad; convento y Hospital de Convalecientes de San Francisco de Paula, de religiosos de Nuestra Señora de Belén.

A esta lista dice Fray Juan Villa Sánchez que hay que añadir los siguientes diez conventos de religiosas vírgenes: convento de Santa Catalina de Sena; convento de la Purísima Concepción; convento de Santa Inés de Monte Policiano; convento de la Santísima Trinidad; convento de San José, de Carmelitas Descalzas; convento de Santa Mónica, de Agustinas Recoletas; convento de San Joaquín y Santa Ana, de Capuchinas; convento de Santa Rosa; convento del Máximo Doctor San Jerónimo; convento de Santa Clara, que sólo esta sujeto a la religión de San Francisco.

A este número puede agregarse otro colegio de niñas vírgenes: el de la Concepción, que aún conserva el nombre del hospital, por haber sido en su primera fundación para enfermas.

Este número asombroso de casas dedicadas a la meditación y al plácido observar el paso de los días dio como resultado final un plato de cocina suculenta.

El mole no puede ser inventado si no se tiene mucho tiempo para su invención, sumar las horas en que cientos de monjas entraban en las cocinas de los conventos nos daría como resultado todo un interminable ejercicio de mezcla de sabores fantásticos que sólo se concibe cuando la mujer puede desahogar su imaginación ante una cocina sugerente.

Sabiendo que las monjas de Puebla tenían tiempo suficiente para inventar, bien podemos acudir a la segunda parte: la búsqueda de aquellos sabores nuevos o muchas veces olvidados que aparecerían de pronto para dar lugar a la invención de nuevos platillos.

Es decir, que para iniciar una conferencia o lectura sobre el mole poblano propongo a los que me escuchan o leen que abandonen este local y se vayan en alas de la imaginación por todos los templos que dieron lugar al barroco poblano y que del barroco pasan a conformar el mole de Puebla.

Ruego también a los que formen parte de esta hermandad que no vayan a acusarme de católico empedernido, ya que bien puedo ser acusado de muchas cosas, pero nunca he sido gente de escapulario ni de bendiciones sacerdotales.

## DISCURSO SOBRE EL LAUREL

Comenzaré por extender mis investigaciones a uno de los aromas, presente en el mole, que más me viene atrayendo desde mi nacimiento.

El laurel más viejo era el que adornaba las sienes de los héroes olímpicos. Así que cuando elogiamos al laurel no sabemos muy bien si nos estamos adentrando en las olimpiadas o si estamos intentando ganar el maratón.

Me encantan estos misterios de las leyendas que no se sabe en dónde comienzan y dónde terminarán. Decir laurel en México es decir poco, ya que hay laureles y laureles y se distinguen unos de otros según de donde nacen y viven.

Hay un laurel de Hidalgo; un laurel de San Luis Potosí; otro llamado laurel de Chiapas que crece en la Selva Lacandona; debe añadirse, también, el laurel de Tabasco; el laurel de Jalisco; el laurel de Veracruz; el laurel de Yucatán y en ocasiones se confunde el laurel de Hidalgo con el de México, Michoacán y Oaxaca. Para aumentar la confusión digamos también que hay un laurel amarillo; otro blanco; otro cimarrón; otro laurel prieto y un laurel rosa. Hay un laurel que se llama del poeta y procede del mar Mediterráneo.

En México difícilmente se hace un escabeche que no lleve su hoja de laurel y difícilmente, también, se crea la corona con la que se premia a los héroes sin que se incluyan en su artificio las hojas de laurel que magnificaban al vencedor.

El laurel adquirió una gran dimensión al ser relacionado con el culto a los héroes en el mundo clásico. Eran coronados con laurel poetas, guerreros y atletas, ya que estaba consagrado el laurel al dios Apolo.

En el mole entran los laureles y ponen su acento característico. Estamos ante un mundo variopinto que sólo los muy expertos reconocen por ciertos matices del sabor.

Colocar una hoja de laurel entre los múltiples sabores que atañen al sabor del mole es pedirle al propio mole que ejerza una parte de la inmensa sabiduría que Apolo entrañaba.

Sé muy bien que dentro del mole aparece todo un florilegio de sabores que se funden en el barroquismo que significaba todo el paraíso olímpico.

Pero en mi aventura en la búsqueda del nacimiento del mole fui a encontrarme con Montserrat Gispert, una investigadora mexicana que trabaja junto a un profesor español, Antonio Garrido Aranda. Esta pareja de sabios investigadores está dedicando gran parte de su vida a estudiar los sabores más misteriosos que solemos encontrar en las comidas habituales que hacen felices a los mexicanos.

En principio estos dos sabios de la alacena, en donde guardamos los más variados condimentos, anuncian la aparición de un libro que se titulará *Aroma, sabor y pensamiento de cuatro plantas occidentales introducidas en América: romero, perejil, cilantro y albahaca.*

## DISCURSO SOBRE EL CHILE

Una experiencia que puede transformar todo nuestro sistema olfativo es la entrada imprevista en un gran almacén de chiles diversos; aparte de la indudable belleza que ofrecen estos productos secos, matizados por los negros intensos y lustrosos y los ocre dorados; aparte de todo esto, el olor del local es tan espeso, penetrante, horadador, que bien puede rechazar al intruso con la fuerza de un golpe directo a la nariz.

El chile no se queda quieto, flota en el aire, desarrolla en su entorno una zona de influencia; y se acerca a nosotros para quedársenos en la piel, de tal forma que si usted, cuatro horas después, mete un dedo en la boca sentirá que el dedo anda entre carne y chile.

Así es este fruto, tan conquistador de territorios ajenos y tan dado a denunciar su presencia con altanería y desparpajo.

El voluminoso libro titulado *Plantas Mexicanas*, editado por el Fondo de Cultura Económica, que tiene 1,250 páginas, menciona una gran variedad de chiles entre las que conviene señalar a: chile amash, chile ámate, chile

ancho, chile de árbol, chile bolita, chile boludo, chile cara, chile cascabel, chile costeño, chile chocolate, chile guajillo, chile mirasol, chile de montaña, chile de monte, chile mora, chile, morita, chile mulato, chile pasilla, chile piquín, chile poblano, chile de puerco, chile quimiche, chile serrano, chile siete caldos, chile valenciano, chile tzincuayo, chile verde.

No hay chiles humildes, y si un día encuentra usted uno de sabor suave, rectifique de inmediato su catalogación, porque no es chile, sino pimentón.

El hombre esta empeñado en descubrir cada día sus propios orígenes y le encanta lanzarse a la búsqueda de aquello que parece diferenciar esencialmente a los hombres de las cavernas con los personajes de nuestro tiempo, mientras que el hombre parece no dar importancia a una de las más insólitas aventuras de la naturaleza: el viaje que un mínimo sabor consigue hacer atravesando valles, montañas, ríos, océanos y desiertos para habiendo partido de los más lejanos paraísos tropicales llegar, un cierto día, a la cocina de una mujer de Puebla e instalarse allí para dar un sabor nuevo a un guiso viejo.

## DE NUEVO EL MOLE

Que Dios está, también, entre las cazuelas es cosa aceptada por la cristiandad, pero a nadie escuché decir que para hacer un buen guiso, no sólo son necesarios cinco chiles diferentes sino también la ayuda especializada de un santo conocido como Pascual Bailón.

Con todo esto quiero acercar a mis hermanos a mi evidente asombro desde que supe de la proximidad de monjas y santos con la cocina poblana.

En mi tierra aceptar que las monjas fueron siempre buenas reposteras era cosa indiscutible: incluso algunas comunidades estaban más atentas al azúcar y a las yemas de huevo que a otras actividades que nos llevarían a chuparnos los dedos.

En una charla tan compleja como ésta, no debe de extrañar a nadie de la audiencia que aparezcan en ocasiones frutos exóticos y medidas caídas en desuso, pero creo que respetar la pulgada de sal es ayudar, a quienes me escuchen, a que viajen hasta siglos pasados.

Si con estas advertencias, mis intenciones profundas siguen poniéndose en duda, me atrevo a sustentar la teoría de que un poco de misterio le viene bien a cualquier plática y que los libros más adecuados para el invento son los libros de cocina.

Cabría que en contra de mis opiniones se estableciera toda una teoría, incluso metafísica, para defender al mole frente a sus posibles enemigos convirtiéndolo en una sustancia misteriosa que solamente gracias a la casualidad, o lo que es mejor, a la milagrería se hizo posible.

Por cierto, bueno sería señalar como tema para conferencias a cargo de gente dada a la revelación que algunos de los platillos de fama mundial deben de ser considerados como procedentes de la invención divina.

El maná que aún no sabemos qué aspecto y sabor tiene llegó del cielo para asombro del hombre desprevenido ante tales aventuras alimenticias. No me atrevería a decir que el mole llegó a Puebla a través de un regalo divino, pero sin duda algo milagroso debe tener un alimento que llegó al ser humano envuelto en el misterio, y en el misterio aún esta cifrada su existencia.

Todavía hoy el santo al que ya he hecho referencia en esta conversación, para estimular la mente de quienes estamos hermanados en ciertas formas del comer y del beber, me refiero a san Pascual Bailón, es sin duda un ser muy adecuado para hablar del mole poblano, que si bien sabemos cómo se hace nunca estaremos muy seguros de cuál fue la primera vez que se hizo.

Pido disculpas por última vez por dejar sin un final feliz a mi historia, al fin y al cabo que el triunfo de Hollywood ha sido siempre llegar al final feliz sin haberse atrevido a dar la receta cifrada más o menos en un beso.

Reciban mi beso y discúlpenme por tanto atrevimiento.

# EL LIBRO DE TODOS LOS MOLES

BENITO TAIBO



Fragmento de la portada de *El libro de todos los moles*

Benito Taibo es periodista y escritor. El presente texto corresponde a su participación en la presentación del libro *El libro de todos los moles*, de Paco Ignacio Taibo I (Ediciones B, México, 2004), evento inscrito en el programa cultural del Congreso.

Ante todo un agradecimiento a los organizadores de este VI Congreso sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural que, contra viento y marea y a pesar de los vaivenes políticos, resisten con estoicidad y a cucharazos soperos reman en este mar de los zargazos por convertir a nuestra cocina en patrimonio intangible y absolutamente cierto del que, sin duda, debemos sentirnos orgullosos.

Gracias también a José Manuel Hernández, gran maese de la conjura, por acogernos en su santo y delicioso anexo, el Trato de Tocinería, y permitir que suelte rienda, durante un rato, a algunas reflexiones que sin pudor y muchas de ellas producto de la querencia genética, verteré acerca del hombre, el libro y el plato que hoy nos conjuran en esta Puebla de los Ángeles que para mí siempre seguirá siendo la de mi general Ignacio Zaragoza, el batallón de San Patricio y los hermanos Serdán.

Como decía y bien Oscar Wilde: “puedo resistirlo todo, excepto la tentación”, y por pura y malsana tentación abrí en mi casa la otra noche el Real Diccionario de la Lengua Española, versión mamotreto de tres kilos y medio, y llegué hasta la “M” de mole, temeroso de lo que allí pudiera encontrar.

Y por supuesto que en cuanto de academias se trata, siempre mis temores son fundados. Bajo la entrada “Mole”, leo asombrado: “Del latín *mollis*, forma culta o tomada de otro romance.” Hasta allí, el significado brillaba por su ausencia. Sin embargo, y de puro terco, seguí: “1.- Adjetivo. Muelle. Blando.” Sorpresa: mole significa, según estos señores, blando. Pero hay más: “Ver Huevos moles.” No me atreví... Más abajo, insistían los de la lengua: “Mole 2:

Del latín *molles*. Corpulencia o bulto grande.” *No comments*. Por fin, al final, decía: “Mole 3: “Del nahua *mulli*, salsa.” Y dos definiciones. “1.- Honduras y México. Salsa espesa preparada con diferentes chiles y muchos otros ingredientes y especias.” ¡Joder, se hizo la luz! Poca, pero luz. Y “2.- México. Guiso de carne de pollo, de guajolote o de cerdo que se prepara con esta salsa.”

Moraleja: tal vez los académicos sepan, como ellos dicen, mucho acerca de la lengua, pero de gastronomía no tienen idea.

Si uno de los sabios académicos, uno solo, hubiera probado alguna vez un auténtico mole poblano, la definición, suponiendo que el académico de marras no fuera un salvaje comehamburguesas, sería muy otra. Y a pesar de ello, seguro se hubiera quedado corto.

Explicar un mole es tarea divina, o diabólica, según se vea y dependiendo de la esquina del ring en la que uno se encuentre. Yo no creo en la inspiración divina y sí en la de las tentaciones del alma y la carne. El mole es plato de conjuras, sudores y alientos, creación de una mujer, o tal vez de muchas mujeres encerradas entre altos muros, que un día, un buen día, sucumbieron al hechizo de las mezclas y así lograron liberarse y volar por encima de su encierro.

Chiles vigorosos, perfumadas especias, muy mexicano chocolate, yerbas extranjeras y autóctonas, bizcochos europeos y mantecas traídas por los conquistadores acabaron en una cazuela, sobre un fuego, bajo la mirada paciente y dentro de la lengua golosa de esas monjas que no sabían el lío que estaban armando y que hoy es hasta motivo de sesudos congresos.

Yo, que creo en la alquimia y en las virtudes de los paladares que se dejan sorprender, creo en el mole como el resultado de un sueño venido de un desvelo, de un oasis en un desierto de sabores y sorpresas. Creo en el mole como la culminación del sincretismo que fundió dos culturas, provenientes ellas de otras más y que me hacen suspirar todos los días porque están en mi alma y en mi sangre.





# EL IMPACTO ECONÓMICO Y SOCIAL

CAPÍTULO 3



# EL MOLE POBLANO Y LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS MEXICANOS

MARIO RIESTRA



Mario Riestra es vicepresidente  
ejecutivo de la Fundación Paisano.

Para entender al mexicano es necesario disfrutar 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.

En cada país hay platillos que lo identifican, y que uno busca disfrutar cuando los visita, pero difícilmente puede uno decir que el rey de la gastronomía de Francia es tal o cual platillo.

El mole es en cambio uno de esos platillos que coronan la cocina de la gastronomía de un país y en México podemos decir que el platillo nacional por excelencia es el mole poblano.

Aparte de sus atributos esenciales, territorio, lengua, instituciones y creencias comunes, la nacionalidad se reconoce en los productos culturales del pueblo, en la cocina regional y los objetos de artesanía de carácter utilitario, ceremonial u ornamental. Todo eso es una forma de identidad con un origen común, identificada por patrones culturales que los hacen únicos.

Las fiestas y tradiciones mexicanas están ligadas a su cocina y no podríamos entender los grandes acontecimientos del hombre y la mujer mexicanos, desde su nacimiento hasta su muerte, sino en torno a un platillo que lo conmemore.

Puebla, además, es el único lugar de la República en donde los platillos tienen fecha de nacimiento, ligados a acontecimientos históricos que los iden-

tifican. Además de esta característica, Puebla tiene una importante variable gastronómica que la hace atractiva para el turismo, de acuerdo con las diferentes épocas o estaciones del año.

Si usted visita Puebla en Semana Santa hallará los romeritos; a partir de abril y mayo, encontrará, con la llegada de las lluvias, los gusanos de maguey; y en junio los escamoles, los molotes de cuitlacoche o el cerdo con cuitlacoche y verdolagas. En agosto y septiembre estarán esperando los chiles en nogada; en octubre el mole de caderas; y en diciembre, los chipotles rellenos, los romeritos y los ayocotes.

Pero todo el año encontrará el mole poblano, los pepianes verde o rojo, el mole de olla, los esquites, la tinga, los nopales rellenos de queso, las chalupas, los molotes, las gorditas, las guajolotas, las chancas, las pellizcadas, las garnachas, las cemitas, las tostadas, los tamales, la sopa poblana, la de flor de calabaza, la de nopal con chipotle, el consomé atlisquense, los atoles y el champurrado.

Durante varias décadas, en el siglo XX, fue la gastronomía poblana la que sostenía al sector turístico de Puebla. La gente no visitaba los muchísimos atractivos culturales del estado, pero a Puebla todo mundo venía, aunque fuera de entrada por salida a comer y, a decir de los turistas y visitantes, “a comer muy bien”.

Más que la propia lengua, que 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. Quizá en ningún estado de la República exista tal variedad de productos elaborados con masa de maíz.

No me toca a mí hablar de la historia del mole, pero qué bonitas son nuestras leyendas, ¡que si fue sor Andrea de la Asunción en honor del virrey de La Laguna; que si fue otra monja en años anteriores para el obispo Palafox; o tal vez para el obispo Fernández de Santa Cruz!

El mole es sin lugar a dudas un producto que se fue transformando y que se consolidó en una época, de la cual, sin lugar a dudas, es expresión. El barroco no sólo es un estilo decorativo-arquitectónico, es una forma de vida que impactó hasta la gastronomía.

La historia del tropiezo de Pascual es una forma burda de querer minimizar un producto que deliberadamente recibió insumos que poco a poco fueron mejorando su sabor.

Puebla, como representativo del estilo barroco en el mundo, era la única que podría haber producido el más barroco de los platillos: el mole poblano.

El mole es un producto con pasado prehispánico, *molli: mole*. Para qué tratar de buscar explicaciones absurdas. Permítanme hacer una importante diferenciación: el mole poblano es un platillo, el mole es una salsa que enriquece otros platillos.

Si usted pide un mole poblano, aquí o en Nueva York, lo único que le van a preguntar es ¿pechuga o pierna? Si usted pide enchiladas, podrán ser rojas o verdes o de mole. Un poblano nunca dudaría que el mole poblano es un platillo.

Si usted pregunta a cualquier poblano dónde se come el mejor mole poblano, la respuesta será: ¡en mi casa! Usted descubrirá entonces qué difícil es encontrar un mole igual a otro, pero le aseguro que todos serán muy buenos.

### **Productos alimenticios mexicanos**

Hace casi 500 años México aportó al mundo productos sin los cuales sería difícil entender a la gastronomía mundial: el maíz, el jitomate, el frijol, el chile, el cacao, la vainilla, el aguacate, el nopal, la calabaza, el chayote, el zapote, el mamey, la papaya, la guayaba, el guajolote, etcétera.

Estos productos siguen siendo base del sistema alimentario de cuando menos 80% de los mexicanos que viven dentro y fuera de México, como nuestros paisanos en Estados Unidos, cuyo vínculo de identidad se mantiene a través de las fiestas y las tradiciones, la música y folclore mexicano, pero en forma muy importante a través de la cocina.

La combinación de nuestra reconocida tradición culinaria y la riqueza de las materias primas que se cosechan en nuestros campos ha permitido que México desarrolle una importante industria alimentaria. La industria alimentaria representa 26.75% del total de la industria manufacturera y 27.75% de los empleos de este sector.

El sector alimentos, bebidas y tabacos ha mostrado una tasa media de crecimiento anual positiva, en lo que respecta a su producción. Este mismo comportamiento se ve reflejado, aunque de forma conservadora, en las exportaciones del sector.

Durante el periodo 1996-2003, la tasa media de crecimiento anual para las exportaciones de alimentos fue de 8.39%. En el año 2003, 80% de las exportaciones de alimentos, bebidas y tabaco, se concentraron en 47 productos: *a)* cerveza, tequila y mezcal; *b)* dulces; *c)* legumbres y hortalizas congeladas; *d)* otras preparaciones alimenticias *e)* productos de panadería, pastelería o galletería; *f)* agua mineral endulzada; *g)* chiles y otras hortalizas en conservas (Puebla es el exportador número uno); *h)* salsas y mole; *i)* miel.

Estos nueve rubros concentran casi 60% de las exportaciones de esta industria. Sin embargo, nuestra balanza comercial en el sector alimentario es deficitaria, debido a las importaciones, principalmente de: *a)* carne bovina fresca o refrigerada; *b)* granos de maíz; *c)* leche, nata o cremas; *d)* carne porcina fresca o refrigerada; *e)* derivados de soya; *f)* grasas animales.

México, la cuna del maíz en el mundo, tiene que importarlo para su consumo diario y no es autosuficiente en la producción de granos. La política agropecuaria de México debe reestructurarse, empezando por la autosuficiencia en el abasto de granos.

El principal destino de nuestras exportaciones es Estados Unidos con 85% del total. Esto se debe en gran medida al Tratado de Libre Comercio (TLC), que eliminó las principales barreras al comercio, y a los 25 millones de mexicanos y mexicano-norteamericanos que han creado una gran demanda a través del llamado mercado de la nostalgia.

Exportar productos alimenticios a Estados Unidos no ha sido ni es fácil. Sin embargo, existen nuevas normas que los exportadores deben cumplir, sobre todo después de los atentados del 11 de septiembre de 2001. En ese sentido, a partir de diciembre de 2003, Estados Unidos impone como barrera no arancelaria el cumplimiento de la ley contra el bioterrorismo.

Pero el mexicano, y ahora en general el hispano, desea consumir los productos mexicanos. Ese mercado de la nostalgia nació por la necesidad misma de satisfacer los requerimientos de un pueblo con profundas raíces culturales, vinculados a patrones de conducta basados en una alimentación cuya raíz es el maíz.

Según Strategy Research, empresa de investigación de mercados en Estados Unidos, los mexicanos y mexicano-norteamericanos gastan, cada año, 2 mil 600 millones de dólares en comida en supermercados y tiendas de abarrotes.

Antes los portorriqueños, después los dominicanos y ahora los mexicanos, dominan el mercado de abarrotes con sus productos y como dueños de tales establecimientos.

Según dicha encuesta, a los mexicanos y mexicano-norteamericanos les gusta gastar su ingreso disponible en productos típicamente mexicanos. Los mexicanos que viven en Estados Unidos gastan un mayor porcentaje de su ingreso en comida de supermercado que otros grupos sociales.

Las ventas de los alimentos diseñados para este segmento de mercado (tortillas, salsas picantes, moles, frijoles enlatados y comida preparada con chile) han crecido a tasas más altas que las del resto de los alimentos.

Ahora ya no tenemos un sólo rey de la tortilla sino tres mixtecos, dos de Piaxtla y uno de Chinantla, que surten 10 millones de tortillas diarias en los estados de Nueva York, Nueva Jersey, Connecticut, Pennsylvania y Massachussets, así como parte del sur de Canadá. 10 millones de tortillas que no sólo mexicanos, sino también muchos otros latinoamericanos consumen diariamente.

Sólo en Manhattan hay más de mil 500 restaurantes mexicanos y en su mayoría poblanos.

En California hay miles de restaurantes mexicanos. En el sur de Estados Unidos es más fácil conseguir los insumos que la cocina mexicana requiere, a pesar del rigor en las normas de importación. Proliferan los restaurantes michoacanos, jaliscienses, oaxaqueños.

La cadena de los Olamendi, de Cholula, Puebla, permite a muchos mexicanos y norteamericanos, en California, comer mole y delicias poblanas cualquier día de la semana.

Los migrantes exitosos regresan e invierten en sus lugares de origen para producir alimentos procesados y comercializarlos en Estados Unidos: chiles jalapeños, moles, salsas, frijoles refritos, nopales, jugos, nanches, etcétera.

México es el principal proveedor de muchas verduras y vegetales a Estados Unidos, en donde el ajo, el cilantro, la zanahoria y la pimienta poblanas ya tienen un bien ganado lugar junto al jitomate de Sinaloa y el aguacate de Michoacán.

Sin lugar a dudas, el éxito de la cocina mexicana en el mercado norteamericano es motivo de orgullo. Los norteamericanos cada vez comen más y disfrutan más las delicias de nuestra mesa.

El mole sigue siendo un producto altamente rentable, que genera importantes ingresos para quien lo produce, tanto en México como en Estados Unidos.

Las monjas lo producían para vender en las casas desde principios del siglo XVIII, y ahora siguen haciéndose y comercializándose los famosos dulces poblanos, otra de las glorias de nuestra gastronomía.

El mole genera hoy importantes ingresos económicos en todos los restaurantes donde se ofrece. Pero existen focos rojos que atender: no en todos los lugares en Estados Unidos se produce la comida con el rigor de nuestras cocineras y chefs, ni aplicando las recetas originales. Es necesario realizar campañas de capacitación, como las que se han realizado en casa Puebla en Nueva York, a fin de que se respeten las recetas originales.



# VISIÓN LEGAL Y DE NEGOCIOS RELACIONADOS CON EL MOLE POBLANO

ROBERTO QUINTERO VEGA



Roberto Quintero Vega es  
empresario restaurantero.

## PRIMERA PARTE

Hablar del mole poblano es hablar de la riqueza gastronómica no sólo de un estado sino de una nación; es también hablar de un producto artesanal muy bien posicionado en la mente de los consumidores; de un importante atractivo que permitirá dar impulso a nuestro país y especialmente a Puebla como destino turístico; y de una manera de ofrecer mejor calidad de vida a algunos poblanos, entre ellos los productores, distribuidores y vendedores finales del mole poblano.

### **El mole poblano como motor de desarrollo**

La gastronomía, y por supuesto la pasta para mole poblano, ofrece grandes posibilidades para el desarrollo económico, crear fuentes de empleo y generar riqueza para Puebla en el ámbito exportador y turístico.

Puede afirmarse que es necesario reconocer las oportunidades que ofrece la globalización, ya que la internacionalización puede permitir llevar la pasta de mole poblano a otras culturas y economías. La globalización es inevitable: es necesario entenderla y aprovechar los mercados que ofrece. Globalización no quiere decir que todo el mundo coma *big mac* y tome *coca cola*. Los países en vías de desarrollo pueden aprovechar sus raíces y su cultura para mejorar el nivel de vida de sus habitantes. Vale la pena comentar que la patente de la máquina tortilladora, que se ve en los mercados mexicanos, es de origen norteamericano: un ejemplo de la carencia de desarrollo tecnológico en nuestro país, incluso en temas tan nuestros como la tortilla.

En el estudio realizado por Redes en 1998, en relación con la visión estratégica del turismo en Puebla, que a mi parecer es uno de los estudios más serios que se han realizado en la materia en nuestro estado, se señala:

Ninguna gastronomía regional es tan apreciada como la poblana. El mole es quizá el platillo nacional. Esto debe ponerse en valor en las diversas estrategias de comunicación y mercadotecnia[...] al hombre se le conquista por el estómago, al turista también.

En este tema Puebla ya ha realizado algunos esfuerzos importantes. Este año el Consejo Estatal de Turismo lanzó una importante campaña publicitaria promoviendo a Puebla como destino turístico bajo el lema “Puebla, mi mero mole”. Falta lograr que el atractivo del mole se convierta verdaderamente en un producto turístico.

En una encuesta realizada recientemente por un importante diario de circulación nacional se afirma que el platillo favorito de los habitantes del Distrito Federal son las enchiladas de mole: eso nos ofrece un mercado potencial de más de 20 millones de habitantes a menos de dos horas de la ciudad de Puebla, donde les podemos ofrecer su “platillo favorito”, según la encuesta, además de una verdadera experiencia gastronómica.

Actualmente hay en Puebla 9 mil establecimientos de alimentos, constituyendo esta actividad la primera opción de un trabajador para independizarse económicamente. Toda persona que pretende dejar de trabajar en una empresa o institución tiene entre sus primeras opciones la de abrir un restaurante. Mientras la competitividad del país y de Puebla ha descendido en las últimas fechas, el número de turistas, la ocupación hotelera y la captación económica han aumentado año tras año. En Puebla, durante 2003, logramos superar los 5 mil millones de pesos y la ocupación hotelera se mantuvo en primer lugar en el país por varias semanas. El turista no viaja para dormir en un hotel; viaja para vivir una experiencia, y la mejor en Puebla es la gastronómica.

La comida mexicana es de las más solicitadas en todo el mundo; sin embargo, la falta de estrategia y apoyo para el desarrollo de negocios ha tenido co-

mo consecuencia que la comida conocida como *tex mex* compita fuertemente con la nuestra, y que en el ramo de las comidas congeladas la mexicana sea hecha por empresas extranjeras y en lugares como California o Tennessee.

## SEGUNDA PARTE: VIABILIDAD

Lo importante será lograr que el mole poblano se convierta en motor de desarrollo, agregándole valor mediante la siguiente estrategia: proteger jurídicamente a los productores con la intención de contar con un producto diferenciado en la pasta para mole poblano, lo cual podría iniciarse con la gestión para obtener el registro de marca colectiva y posteriormente con la denominación de origen del producto.

El tema de la denominación de origen de la pasta para mole poblano pudiera sonar improbable, pero debe considerarse que los requisitos contemplados en la Ley de la Propiedad Industrial incluyen características climatológicas, de tierra y humanas, las cuales son cumplidas por la pasta, tal como las denominaciones ya otorgadas o en trámite en nuestro país, a productos como el café, el tequila, el mezcal y las más de 300 denominaciones con las que cuentan Francia o España. La legislación respectiva se refiere a las denominaciones de origen en su artículo 156 de la siguiente manera:

Se entiende por denominación de origen el nombre de una región geográfica del país que sirva para designar un producto originario de la misma, y cuya calidad o característica se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos en éste los factores naturales y los humanos.

Actualmente México cuenta con ocho denominaciones de origen: talavera de Puebla, tequila, mezcal, Olinalá, bacanora (de Sonora), ámbar de Chiapas, café de Veracruz y sotol de Chihuahua. Mientras tanto España, por poner un ejemplo, cuenta con denominaciones reguladas internacionalmente por el Arreglo de Lisboa, de —entre otros productos— aceites de oliva, frutas (uvas, duraznos, manzanas, pasas, peras) vinos, quesos, jamones, hortalizas, azafrán, mejillón, mieles y vinagres entre otros.

De acuerdo con lo dispuesto por el Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro, y según la definición establecida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), se entiende por denominación de origen al nombre de un país, de una región o de un lugar determinado, utilizado para designar a un producto originario de ellos, cuyas cualidades y características se deban exclusiva y esencialmente al medio geográfico, incluidos los factores naturales (geografía, clima, materia prima, etc.) y los factores humanos (mano de obra, arte, ingenio, tradición, etcétera).

### TERCERA PARTE: PROPUESTA

Tal y como lo aconsejan las recetas para elaborar el mole poblano, me gustaría presentar una para lograr que el mole poblano sea un producto exitoso.

**Ingredientes:** productores, autoridades, organismos intermedios, estudiantes y catedráticos, voluntad y profesionalismo.

**Modo de preparación:** que el gobierno sea un verdadero facilitador y entienda que está con los productores en el mismo barco, que somos del mismo equipo y tenemos un objetivo común: lograr que el mole poblano sea motor de desarrollo (trámites, impuestos, propiedad intelectual, promoción etc.). Debemos dejar bien claro qué instancia estará dedicada a apoyar a productos que están entre la gastronomía y la artesanía, ya que a la primera la apoyan las instancias de turismo y a las segundas las apoyan las instancias de desarrollo y fomento económico, por lo que el mole queda en el limbo.

Es necesario ofrecer capacitación de altísimo nivel en actitudes y aptitudes a los productores. Entre otras, autoestima y valores; calidad e higiene; alta dirección de negocios; tecnología (computadoras, ahorro de energía, maquinaria); ventas y mercadotecnia. Es indispensable también ofrecer acceso a financiamiento. Las tasas de interés actuales deberán ser accesibles para los productores. Los apoyos gubernamentales deben llegar a estos productores. Deben promoverse sinergias entre productos diferenciados poblanos, como es la talavera, la esfera, los vinos, la sidra y el mole. Promover el producto y servir.



# EL POTENCIAL TURÍSTICO DE MÉXICO. LA RUTA DEL MOLE

MIRENTXU BARRENECHE

Fernando Aceves H. / Paisaje, 2005



Mirentxu Barreneche es directora de Desarrollo y Turismo Cultural de la Secretaría de Turismo.

Se ha dicho hasta la saciedad que México es un lugar único por su riqueza y diversidad natural, cultural e histórica. Ello hace de nuestro país un espacio de numerosos atractivos turísticos. Tenemos todo para ofrecer una inolvidable experiencia a nuestros visitantes nacionales e internacionales: desde playas, desiertos, montañas, selvas, hasta ciudades coloniales, sitios arqueológicos, museos y pueblos pintorescos, entre otros, sin olvidar gastronomía, arte popular, manifestaciones culturales, festividades, etcétera.

En el turismo tenemos una de las más grandes y prometedoras opciones de desarrollo. En los últimos años el turismo ha contribuido al crecimiento económico de nuestro país y ha elevado la calidad y el nivel de vida de nuestros destinos turísticos. Desde hace varios años ocupamos el octavo sitio en el mundo por concepto de captación de visitantes anuales, cerca de 20 millones de turistas que en 2004, según predicciones, significarán la cifra récord de 11 mil millones de dólares. Tal vez estas cifras no digan mucho, pero reflejan los resultados por atraer divisas al país, especialmente si se considera la falta de recursos económicos en las dependencias para realizar proyectos. Por lo tanto, todavía hay mucho que hacer para lograr convertir al turismo en un verdadero motor de desarrollo social, sustentable y humano.

Para lograr lo anterior, al inicio de esta administración se elaboró el Programa Nacional de Turismo 2001-2006, cuyos ejes rectores orientan y dan fundamento a los proyectos prioritarios tanto de la Secretaría de Turismo (Sectur), como del Fondo Nacional para el Turismo (Fonatur) y del Consejo de Promoción Turística de México (CPTM), que son: el turismo como

prioridad nacional; dar satisfacción plena a los turistas; mantener destinos sustentables; contar con empresas competitivas.

Hacer del turismo una prioridad nacional significa diseñar e impulsar una política de Estado en materia turística para el bienestar social y económico.

Como todos sabemos, el turismo es una actividad muy compleja, ya que la satisfacción de las necesidades y deseos de los viajeros supone la integración de una muy diversa gama de infraestructuras, bienes y servicios públicos y privados, razón por la cual se le ha calificado como una actividad transversal.

Todos los sectores participan directamente en la prestación de los diferentes servicios que solicita el turista: aeropuertos, carreteras, puertos, luz, agua y servicios urbanos, entre otros.

Dar satisfacción plena a los turistas significa que los visitantes nacionales y extranjeros encuentren en los destinos turísticos mexicanos los satisfactores que habían programado en su viaje, cubriendo todos sus anhelos y haciendo de su estancia una travesía excepcional.

El mapa turístico de hace 30 años cubría aproximadamente unos 50 países que generaban un gran número de visitantes, como por ejemplo Estados Unidos; actualmente, se han convertido en importantes receptores no sólo el país sino los mismos estados: ahora la competencia es incluso entre estados de un mismo país.

Por otro lado, el entorno internacional de globalización y acelerado cambio tecnológico de la industria de los viajes y del turismo origina que la información esté a la mano de todos, transformando los productos y servicios turísticos en bienes de consumo comunes que compiten entre ellos en calidad, originalidad y precio. La elección del sitio se fundamenta no sólo en el destino sino también en las actividades que se puedan desarrollar, experiencias únicas y diferenciadas, en un entorno seguro.

Para lograr lo anterior se hace necesario trabajar intensamente en la investigación de los mercados, conocer qué buscan los turistas reales y potenciales; qué hace la competencia; y trabajar en la seguridad de los sitios (sobre

todo después del 11 de septiembre de 2001). Aquel país que se promueva, se venda y resulte ser seguro, conseguirá mayores flujos de visitantes a través de programas para asegurar la calidad de los servicios turísticos como los programas de Sectur que tienen distintivo “h” y “m”.

Se debe propiciar el mejoramiento de la calidad sobre la enseñanza del turismo en el país y en la cultura turística para que los habitantes de centros turísticos se identifiquen con el sitio y se conviertan en promotores y custodios de la actividad del turismo.

Mantener destinos sustentables se logrará apoyando el desarrollo turístico municipal, estatal y regional, lo cual implica fortalecer las capacidades de los actores locales y regionales para enfrentar los retos del desarrollo turístico en las entidades y municipios, creando sinergias regionales que favorezcan la integración y el aumento de la competitividad. Es fundamental tomar en cuenta la participación institucional de los estados y los municipios en este proceso; establecer con claridad los medios económicos y financieros con los que se cuenta y definir con las localidades planes concretos para cada región, de acuerdo con sus necesidades y vocaciones turísticas específicas.

Una vez fortalecidos los destinos se debe trabajar en propiciar la promoción de programas que atiendan y aminoren los impactos sobre los recursos naturales, históricos y culturales.

El fomento de la oferta turística del país es una prioridad de Sectur. El incremento, diversificación, diferenciación y regionalización de destinos, productos y servicios demandan acciones estratégicas que incidan principalmente en el estímulo a proyectos detonadores de la inversión en general y el financiamiento turístico en todas sus modalidades.

La estrategia a seguir es el fortalecimiento de los programas regionales a través del diseño de programas de desarrollo turístico; creación de nuevos productos y diversificación de los existentes, así como promoción de esquemas de financiamiento e inversión para infraestructura, desarrollo urbano y creación de servicios entre otras acciones.

Los principales programas en que se ha dividido la República Mexicana son:

- Programa Centros de Playa
- Programa En el Corazón de México
- Programa Mar de Cortés-Barranca del Cobre
- Programa Tesoros Coloniales
- Programa Mundo Maya
- Programa Fronteras
- Programa Ruta de los Dioses

## EMPRESAS COMPETITIVAS

Las pequeñas y medianas empresas turísticas representan una porción importante de los establecimientos a nivel nacional. Sin embargo, su gestión, administración, dirección y servicios presentan rezagos respecto a los sistemas utilizados por las grandes empresas, cuyas inversiones están asociadas a procesos modernos y a personal debidamente capacitado.

Es por ello que las estrategias consisten en implantar programas de mejoría de la calidad de las pequeñas y medianas empresas (PYMES) turísticas. Una vez desarrolladas deberán integrarse a una campaña de promoción, a fin de difundir sus servicios en medios impresos, audiovisuales y electrónicos, incluyendo la página de internet de la propia Secretaría de Turismo.

Simultáneamente es necesario facilitar el acceso a esquemas de financiamiento ante la banca de desarrollo y comercial para equipamiento, modernización en la administración y desarrollo de programas de calidad.

La Ruta de los Dioses fue constituida con el fin de posicionar a la región como un destino turístico integrado y diferenciado, que garantice el aumento en el número de visitantes, divisas, inversión y empleo, y que proteja su patrimonio cultural y natural.

El programa Ruta de los Dioses cubre cinco de los estados más representativos de nuestro país en lo referente a vida política y social, costumbres, tradiciones y gastronomía: el Distrito Federal, Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Veracruz. Estas entidades guardan importantes y grandes vestigios prehispánicos de las civilizaciones olmeca, zapoteca, mixteca, mexicana, tlaxcalteca y totonaca, además de los pequeños grupos desplazados en el Valle de

México y sus alrededores, lo que atrae importantes flujos de turistas. La región concentra la cuarta parte de la población nacional por lo que se cuenta con suficiente oferta de servicios e infraestructura; también aporta 33% del Producto Interno Bruto Nacional (PIB) y 30% de la rama, así como 63% de restaurantes y hoteles.

Los cinco estados y la Ciudad de México, que albergan 24% de la oferta hotelera de México, son visitados por 13% de la afluencia turística nacional y extranjera, lo que da un total de 24 millones de visitantes al año, que representan la cuarta parte del turismo de nuestro país.

Por su ubicación geográfica privilegiada la zona es de fácil accesibilidad, pues cuenta con modernos aeropuertos y vías terrestres que los conectan con toda la República. La demanda se concentra en el segundo distribuidor más grande del mundo, que es la Ciudad de México; además, cuenta con ciudades medias importantes en el contexto nacional, como son Puebla y Veracruz. Sus riquezas culturales (patrimonio material e inmaterial) y naturales le permiten ofrecer productos en los segmentos de cultura (cuatro de sus ciudades están inscritas en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO: Distrito Federal, Puebla, Oaxaca y Tlacotalpan), de turismo de aventura y ecoturismo, de turismo de negocios (a nivel nacional hay 38 recintos especializados en congresos y convenciones) y de turismo de sol y playa con destinos tradicionales, como son las playas de Veracruz, y un centro integralmente planeado como es Huatulco.

Hay que hacer especial mención de la gastronomía. Olores y sabores han colocado a sus cocinas en el mapa regional, nacional y mundial. Cada región y cada pueblo imprimió en el mole su sello característico y así fueron surgiendo diversos moles: el tradicional mole poblano; el mole de cacahuete en Tlaxcala; en Oaxaca sus siete variedades de mole; en Veracruz su famoso mole de Xico, con su hierba de acuyo u hoja santa; y en la ciudad de México, en la delegación de Tláhuac, se festeja al mole coloradillo.

¿Cómo aprovechar este importante elemento gastronómico para que se convierta en un atractivo único? La propuesta es que la Ciudad de México y los estados que conforman la Ruta de los Dioses creen las estructuras para la creación de la Ruta del Mole.

Para iniciar el proyecto se debe desarrollar un programa con las siguientes etapas y acciones, en las que tendrán que participar los responsables de turismo municipal, estatal y federal, así como las cámaras y asociaciones relacionadas con la industria restaurantera. Es importante también contar, entre otros, con la colaboración del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, los institutos de la cultura y escuelas de gastronomía y de turismo.

Algunas de las acciones que deben figurar son las siguientes:

- Recopilación y análisis de información sobre recetas, historia y leyendas del mole en cada estado (universidades, bibliotecas, historiadores, chefs, mayores y población en general).
- Identificación de lugares en capitales, ciudades y pueblos en donde se cocina el mole, con el propósito de elaborar un catálogo de sitios (verificar la calidad de los establecimientos, equipamiento, servicio y calidad de los insumos).
- Definir los establecimientos susceptibles de participar en el proyecto, con el compromiso de elaborar los platillos apegados a las recetas originales y a la tradición y otorgar el servicio con calidad.
- Como incentivo para los negocios integrados al proyecto se podrían otorgar distintivos “h”.
- El producto fundamental será el mole; sin embargo, se propone añadir otros atractivos tales como zonas arqueológicas, monumentos coloniales, naturaleza, artesanías etc., que harán más rica la experiencia de estar en la Ruta de los Dioses.
- Elaborar un programa de mercadotecnia para producir instrumentos de promoción, publicidad, impresos, relaciones públicas, información, viajes de familiarización, etc., con el fin de iniciar el posicionamiento de la ruta.

Es importante desde el inicio del proyecto involucrar a los comercializadores turísticos, tanto nacionales como extranjeros, para que incluyan

la ruta en sus programas, pues de otro modo difícilmente el producto será comercializado.

La participación del Consejo de Promoción Turística de México se antoja esencial. La única recomendación es que la promoción se realice una vez que la ruta y el producto estén debidamente estructurados y que los estándares de calidad y servicio sean los requeridos para lograr su aceptación y continuidad permanente.

Contar con un producto novedoso, único, original y representativo de la gastronomía nacional y mundial, permitirá que la Ruta de los Dioses incremente la estadia y el gasto de sus visitantes, lo que reflejará su importante impacto económico y social.

# LA ÍNTIMA RELACIÓN DE CADA MEXICANO CON EL MOLE

LULA BERTRÁN



Lula Bertrán es investigadora.

El mole es cosa femenina; por lo menos en cuanto a su preparación. Y es curioso, pero los hombres son quienes lo glorifican. Mi ámbito profesional dentro de la gastronomía opera alrededor de las mujeres para tener un conocimiento más amplio sobre el tema.

Al respecto entrevisté a medio centenar de mujeres de clase media y alta, entre 30 y 50 años de edad, capitalinas de nacimiento o que han vivido en el Distrito Federal desde su niñez. Ninguna de ellas es gastronomista profesional, son amas de casa o profesionistas dentro de otras ramas. Mis preguntas fueron: descríbeme a qué te sabe el mole; dime cómo y cuándo preparas un mole; pláticame qué significado y presencia tiene el mole en tu vida.

Debe aceptarse que el grupo de personas seleccionado es limitado y no representa a la media de la población de México. Sin embargo, sus respuestas son representativas de un sector de habitantes no sólo de la Ciudad de México, sino también de los tres o cuatro mayores centros urbanos de la República.

## EL SABOR DEL MOLE

Para cada persona el sabor del mole es distinto, no únicamente en cuanto al estímulo que produce el balance de sus componentes en los puntos sensoriales de la boca y a las sensaciones que provoca en el paladar la variedad de las docenas de ingredientes que lo conforman: tiene distinto significado emocional y anímico para cada uno de los mexicanos.

### **La íntima relación de cada mexicano con el mole**

La relación del mexicano con el mole es algo totalmente personal. Cada uno tiene hacia el platillo una muy particular forma de acercarse. Para cada uno de nosotros significa una cosa específica y nos acogemos a él de forma muy íntima y personal. Hay diferencias abismales en nuestra relación con el mole. Tan diversas como diverso es el modo de vida, la educación, las costumbres familiares, sociales y económicas existentes en el país. Los niños que han nacido en una familia en la que el mole aparece en sus mesas, tres, cuatro o más veces al año, que han visto a las mujeres de la casa, abuelas, tías y madres enfrascarse en su preparación sin compartir con nadie los misteriosos secretos de la receta familiar del mole, tienen una muy distinta percepción de este platillo a la de los niños mexicanos que llegan a la adolescencia sin haber probado un mole (cosa más frecuente de lo que muchos se imaginan).

### **Experiencia personal**

Voy a explicar un poco acerca del ambiente en el que se desarrolló mi niñez en el segundo tercio del siglo XX. Soy un producto urbano, aún más, de una zona llamada Lomas de Chapultepec, ubicada en la Ciudad de México. Mis ancestros, de mis abuelos hacia arriba, fueron europeos. Mi papá y mi mamá nacieron en México, y yo soy cien por ciento mexicana.

Mi educación gastronómica no fue similar a la de la gran mayoría de los mexicanos, aunque sí a la de un muy extenso sector urbano de la población del país, sector en el que realicé las entrevistas. Mis más remotos recuerdos del mole pertenecen a mi primera niñez y siempre van emparejados con un agradable recuerdo de expectación, de fiesta, de lujo, de ceremonia. En mi niñez el mole entraba en el capítulo de lo excepcional, de lo misterioso: como los Reyes Magos o la Primera Comunión. No era cosa de todos los días y tanto en mi casa paterna como en la de mi abuela materna, que era una reconocida gastronoma, aunque de muy diferente manera, el día que se comía mole era todo un acontecimiento. En la casa de mis papás nunca se preparó un mole, pero sí lo comíamos. Un empleado de mi padre le obsequiaba una espléndida cazuela de mole en cada una de las fiestas populares. La cocinera de la casa,

entonces, ponía a cocer frijoles negros y hacía un arroz rojo, e invitábamos a varios amigos a compartir el delicioso platillo. Era una fiesta.

En la casa de mi abuela solamente había mole una vez al año, pero valía por más. Su cocinera traía del pueblo a sus tías que durante dos días se apoderaban de la cocina y la convertían en el escenario de un espectáculo. Idas y venidas, ruidos de metate y aromas de chiles invadían el ambiente. Todas las nietas éramos bien venidas a la cocina, pero sólo por ratos. Nos asomábamos acompañadas de mi abuela que nos iba explicando lo que las mujeres tostaban y molían. Mi abuela nos dejaba ayudarla a poner la enorme mesa del comedor que al final resultaba un regio montaje. Colocábamos cada pieza de la vajilla y la cuchillería sobre un recargado mantel bordado en el que cada uno de los 18 lugares estaba marcado con un gran plato-base de plata antigua. Las copas de agua y de vino las colocaba ella misma con esmerado cuidado. Precisamente así, montando la mesa con lo más fino de la casa, como para recibir al más ilustre de los invitados, así fue como se nos enseñó en mi familia a respetar y amar a la cocina mexicana.

## LA ENCUESTA. PALADAR URBANO

En la ciudad,

- Al 80 % les encanta el sabor del mole y es su platillo favorito.
- El 99 % nunca lo ha preparado en forma tradicional.
- El 93 % asocia al mole como un platillo solamente dedicado a las fiestas populares y rurales.
- El 96% nunca ha servido mole en una fiesta o comida privada.

Creo no equivocarme al suponer que estos resultados deben ser similares a los de otros sectores del país: sin ir muy lejos, en los estados al norte y sur de la República Mexicana, el mole simplemente está ausente en sus recetarios tradicionales, en otros su presencia es muy escasa mientras que para otros son prioridad local y regional.

La experiencia de mis entrevistas de la Ciudad de México es que, para la gran mayoría de ellas, el mole entró en sus vidas hasta la edad adulta. Las

excepciones se dan en las familias que tienen raíces en provincia, o que conservan las haciendas de familia, o que cuentan en su servicio doméstico con cocineras de provincia, específicamente de Puebla y Oaxaca.

## LAS MESAS DE HOY

El mole nos da un estatus gastronómico. Nos permite compartir titulares con las más sofisticadas cocinas del mundo y hacer un extraordinario papel.

El mole se come sentándose a la mesa, compartiendo y conversando. No importa el tipo de mesa, de mantelería, de cuchillería, de vajilla, de flores, de condiciones climatológicas, de iluminación, de música, de atmósfera en general: la mesa puesta para recibir al mole siempre, por más humilde que sea, está inmersa en una atmósfera festiva; el acompañamiento con que se sirva, aunque las tortillas, el arroz y los frijoles le vayan tan bien, no pasará nunca de ser eso: acompañamiento. Lo que importa es la actitud de la cocinera que lo prepara, que lo ofrece, que lo sirve; el amor que le ponga en su preparación. Éste es el ingrediente secreto.

¿Qué pasa con la presencia del mole en las mesas urbanas? El mole, el verdadero mole, el que se empieza con la selección de los ingredientes en el mercado, el tostado en comal y el molido en el metate, entre el sector urbano al que antes me referí, es un producto en total extinción. Pocas mujeres del ámbito urbano preparan ellas mismas los moles, ni siquiera para las ocasiones festivas. Entre las razones más obvias figuran falta de motivación, falta de conocimientos culinarios y falta de tiempo.

El mole no llega a la mesa por sí mismo; hay unas manos detrás de él. Las manos que crean el mole son manos femeninas, manos de mujer. El chef de gorro alto no hace mole; lo sirve, lo vende, lo imita, pero el mole es cosa femenina. Y si consideramos que el papel de la mujer como transmisora de costumbres, de educadora del gusto, ama de casa de tiempo completo, también está en peligro de extinción, entonces vemos que aquí reside el problema.

Por lo menos las últimas dos generaciones, salvo afortunadas excepciones, han tenido que recurrir a los restaurantes para saborear un mole. Otros recursos han sido conformarse con las pastas de venta en los mercados, los

seudomoles industrializados, o preparar las versiones light de procesador y microondas: la familiarización con el verdadero sabor de un mole de metate también está en extinción en el paladar de una gran mayoría de los mexicanos citadinos.

#### LAS MESAS DE MAÑANA

¿Cuál será el futuro del mole? ¿Qué lugar ocupará el mole en las mesas de mañana? Para responder a estas preguntas se requeriría de un estudio sociológico más amplio. Nosotros sólo podemos intuirlo a partir de los pasos que estamos dispuestos a tomar hoy hacia el futuro. El futuro del mole en las mesas del mañana está en lo que sembremos en la niñez, que será la encargada de preservarlo y transmitirlo.

Cada uno de nosotros, los gastrónomos profesionales que creemos en ello, cada familia abocada a educar a sus hijos en nuestras tradiciones y todos los que gozamos y sabemos apreciar lo que es un mole auténtico y de calidad y creemos en la importancia de su preservación debemos responsabilizarnos de que éste deliciosos platillo sobreviva con sus mejores cualidades.

Si la UNESCO concluye que la cocina mexicana debe ser considerada Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, entonces la preservación y difusión de la cultura gastronómica mexicana ya no será simplemente un buen deseo, sino una obligación y un compromiso de los mexicanos ante el mundo.



se terminó de imprimir en octubre de  
2005 en los talleres de: