

[Volver al índice](#)

Antes del aula

Correo del Maestro Núm. 112, septiembre 2005

## Los chiles en nogada, entre la cocina y el mito

José Luis Juárez López\*



Chile en nogada.  
<http://www.zermeno.com>

Uno de los aspectos básicos de la historia culinaria mexicana es la construcción de un imaginario. Éste se puede detectar en nuestro país desde las primeras décadas del siglo XX, cuando se comenzó a hablar de la comparsa de ciertas preparaciones con hipotéticos hechos históricos. En este terreno algunas propuestas fueron exitosas y pasaron a formar parte de lo que se considera como la invención de la *cuisine* nacional. Por eso se ha afirmado que los relatos que sustentan la cocina mexicana son productos que permitieron establecer una ideología y con el tiempo formar parte de una historia nacional culinaria muy peculiar.<sup>1</sup>

Toda invención de relatos culinarios es importante porque nos dice mucho de los pueblos que los elaboran, tanto de su cocina como de su visión del mundo. Las leyendas coquinarias en México fueron acogidas con gran entusiasmo y se convirtieron en verdades absolutas para el pueblo. Éstas se iniciaron con la que se publicó por primera vez en 1925 y que cuenta la supuesta invención del mole poblano por una monja en un convento y en la ciudad de Puebla. A partir de entonces, este relato se escribió y recitó una y otra vez hasta convertirse en una parte crucial del discurso culinario nacional mexicano.<sup>2</sup> El caso de los chiles en nogada es otra de las piezas importantes de dicho discurso. Si tuviéramos que definir esta preparación diríamos que se trata de unos chiles rellenos de picadillo de frutas y capeados, que se sirven bañados con una salsa hecha a base de nuez y que se adoman con granos de granada y perejil.

Aun cuando se asegura que estos chiles se sirvieron por

primera vez en honor de Agustín de Iturbide en los años en que fue emperador de México, y más exactamente un 28 de julio, día de su santo, las fuentes primarias, o sea los recetarios editados de la primera parte del siglo XIX, no lo registran. Por ejemplo, en el *Manual del cocinero y la cocinera*, de 1849, que se publicó en Puebla por entregas, no aparecen los chiles en nogada y sí en cambio una receta de "Gallina en nogada", salsa esta última que sí es identificable en los libros de cocina del siglo XVIII.<sup>3</sup>

Más tarde, en 1858, el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* registra una receta que llama "Chiles rellenos en nogada". Van rellenos de picadillo de carne de puerco, bañados con la nogada y se adornan con granos de granada, pero se señala que esta última es opcional, con la frase "si se quiere". Posteriormente en *La cocinera poblana* y el libro de las familias, de 1872, vemos que hay una irregularidad en el registro del nombre del platillo. En este recetario se da más importancia a la salsa, por eso las recetas se titulan "Nogada para chiles rellenos" y "Nogada para chiles con jamón". Al finalizar ese siglo, el *Diario del hogar* publica la receta "Chiles en nogada rellenos de bacalao", en el que la nogada no va adornada con los granos de la granada.<sup>4</sup>

Con base en lo anterior tenemos que buscar la persistencia de la receta de los chiles en nogada en el siglo XX. Pero en los recetarios de las primeras décadas del nuevo siglo tampoco encontraron un lugar sobresaliente. El recetario de la señorita María Isla, *Manual de cocina*, publicado en Puebla en 1912 no los incluyó. Otras autoras prefirieron apuntar los "Chiles rellenos de picadillo, sardina y jamón" que también van bañados con una salsa de jitomate y en donde se sugiere que se adorne con rodajas de rábano y con granos de granada, por lo cual podemos decir que el uso de un adorno rojo no era exclusivo de los chiles en nogada.<sup>5</sup>



Emperador Agustín de Iturbide (1821).  
<http://www.casaimperial.org>



*Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1858.*

<http://www.american-buddha.com>

Los pasos irregulares de los chiles en nogada se pueden ver, en cambio, en recetarios como el de las Señoras de la Asociación de San Vicente Paul de San Ángel, que los anotaron como parte de un pequeño capítulo de cocina mexicana y que, sin embargo, no se asume sino como "Chiles rellenos". Lo mismo sucede con el recetario del maestro de cocina Alejandro Pardo, quien lo dedicó a las mujeres mexicanas para que aprendieran a guisar correctamente. Este personaje afirmó que los chiles en nogada eran originarios de la costa del Pacífico y que no llevaban granada.<sup>6</sup>

El registro de los chiles en nogada sólo empezó a ser receta común en los documentos culinarios a partir de la década de 1930. En sus respectivas obras, Mercedes de la Parra y la profesora Ana María Hernández los registran ya como los conocemos en la actualidad. Por lo tanto podemos afirmar que este plato llamado neoclásico tiene en el escenario culinario de México apenas setenta años.<sup>7</sup>

Asunto aparte es definir cuándo comenzó a hacerse oficial la anécdota de que los chiles en nogada se inventaron en Puebla y para Agustín de Iturbide. Dos escritores parecen haber sido los responsables de ello. Por un lado Artemio del Valle-Arizpe que siempre se abocó a recrear en su obra los tiempos coloniales y los del temprano México independiente con poco rigor científico y mucha fantasía, y por otro lado Agustín Aragón y Leiva, quien se impuso la tarea de defender la cocina mexicana. Ambos se distinguieron en el período que va de las décadas de 1930 a 1950 por dedicarse a hacer comentarios gastronómicos de corte histórico.<sup>8</sup> Fue, sin embargo, el segundo quien incluyó el relato en un recetario. En su *Diccionario de recetas de cocina*, de 1942, Aragón y Leiva apuntó que se ha "inventado el platillo en honor de Agustín I", dijo que era una obra maestra de la cocina mexicana y de paso aclaró que la nogada no es una salsa ni un aderezo, sino una crema, ya que es una preparación espumosa y fermentada que tiende a acedarse.<sup>9</sup>

A partir de entonces el relato se encontrará en diferentes fuentes ya afirmando categóricamente que los chiles en nogada fueron hechos en Puebla para el emperador de México en ocasión del día de su santo, pero también expresando la duda en torno a si fue en 1821 o en 1822 y si dichos chiles

son originarios de Puebla o de la ciudad de México, donde es posible encontrar todos los ingredientes para confeccionarlos.<sup>10</sup> Pero como en todo elemento mítico, las piezas que componen el relato son difusas. Las versiones varían. Sus primeros voceros dijeron que fue un grupo de damas el que ofreció primeramente los chiles en nogada a Iturbide, pero más tarde se dijo que habían sido las monjas del convento de Santa Mónica las responsables de tal invención y que intentaron representar la bandera de México por medio de la presentación del platillo.<sup>11</sup>

Un elemento interesante de este ensamble cocina-historia es el hecho de que la *invención* haya sido en Puebla, y por ello es conveniente mencionar de nuevo la otra construcción que ya se había difundido: la de la monja del convento de Santa Rosa y el mole que supuestamente hizo para un obispo o para el virrey. Cuando se propuso la idea de otro portento culinario en esa ciudad no representó problema alguno ya que al momento en que aparecieron las primeras versiones históricas de los chiles en nogada, ya estaba aceptada la versión del mole. El venero culinario poblano en lo sucesivo se seguirá remachando con otras invenciones como la del rompopo y del camote poblano.

Pero lo realmente importante para el devenir culinario de México es, por un lado, que al juntar cocina y leyenda no se hace sino corroborar el carácter de orientación patriarcal y religioso del país. Se le asigna el papel de inventora a la mujer y si ésta está cerca de Dios, mejor. Por otro, que la recitación constante de la leyenda hace, de acuerdo a las leyes de los mitos, que éste vaya convirtiéndose en una verdad acordada e incuestionable.<sup>12</sup> No debemos olvidar, sin embargo, que en términos de consumo práctico, seguramente los chiles en nogada se consumen desde hace muchos años, hecho que no empequeñece su calidad de elemento estético de la cocina mexicana en torno al cual se colocan mujeres, personajes importantes y un espacio adecuado para construir parte del sustento de nuestro acendrado nacionalismo culinario posrevolucionario.

\*José Luis Juárez López es doctor en Historia por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH).

<sup>1</sup> Jeffrey M. Pilcher, *¡Que vivan los tamales! La comida y la constitución de la identidad nacional*, CONACULTA / Ediciones de la Reina Roja/ CIESAS, 2001, México, pp. 211-212.

<sup>2</sup> J. L. Juárez, "Introducción" a la tesis doctoral *Nacionalismo culinario: hacia una historia de la cocina mexicana en el siglo XX*, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México, 2004.

<sup>3</sup> *Manual del cocinero y la cocinera*, tomado del periódico literario *La Risa*, edición facsimilar, 1849, CONUMEX, México, 1994, p. 234. Véanse los recetarios: *Libro de cocina del hermano fray Jerónimo de San Pelayo*, CONACULTA / Culturas Populares e Indígenas, México, 2000, p. 105; y *Dos manuscritos mexicanos de*