



Radiografía primitiva, el chile en nogada

Por Benjamín Ernesto Ramírez Araujo

Resumen: Este artículo tiene como principal objetivo analizar la construcción histórica del chile en nogada, platillo mexicano que mantiene en su preparación la herencia del Mundo Antiguo, desde las técnicas árabes, en el triturado de la carne, hasta el placer de rellenar alimentos para darles mayor suntuosidad, emblema de la cocina griega y romana. Más allá del mito en su creación independentista, dicha receta refleja la versatilidad de los sabores, presentaciones y simbolismos que hoy en día nos congregan para analizar y reflexionar el impacto que tienen los alimentos en la historia de la humanidad.

Palabras clave: chile en nogada, alimento, cocina mexicana.

Abstract: The main objective of this article is to analyze the historical construction of *chile en nogada*, a Mexican dish, which maintains in its preparation the heritage of the Ancient World, from Arab techniques, in the grinding of the meat, to the pleasure to give them greater sumptuousness, emblem of Greek and Roman cuisine. Beyond the myth of its independence creation, this recipe reflects the versatility of flavors, presentations, and symbolism that bring us together nowadays to analyze and reflect on the impact that food has on the history of mankind.

Keywords: Chile en nogada, food, Mexican cuisine.

Recibido: 24/09/2021 • Aprobado: 27/09/2021



Fotos: @LaPolonesa

Los chiles en nogada son un ícono de la comida mexicana, sus colores simbolizan el lábaro patrio; sin embargo, poco se repara en sus ingredientes, técnicas de elaboración y presentación. Detrás de este platillo se resguarda la fusión de culturas, tradiciones y sabores, que van desde el Lejano Oriente, las monumentales Grecia y Roma, hasta el mundo mesoamericano. A través del siguiente escrito se presentan tres momentos previos a la creación del chile en nogada. Como primer aspecto, se analizará el Mundo Antiguo y la correlación entre los alimentos dulces y los cárnicos triturados; en un segundo punto, las

costumbres de rellenar alimentos y, en tercer lugar, el arribo de dichas prácticas e ingredientes a América para culminar con una reflexión histórica.

ENDULZAR Y TRITURAR

En la cocina árabe hay dos elementos fundamentales: alimentos triturados y sabores dulces. En el primer caso, se trituraba la carne en el mortero hasta obtener una pasta para preparar albóndigas (Rosenberger, 2011: 407), misma técnica para rellenar otros platillos. Dicha pasta se combinaba con huevo y frutos secos triturados para ligar la mezcla (Rosenberger, 2011: 415), que caracteriza el gusto por los picadillos dulces en el paladar árabe, ya que también se acompañaban con membrillos, manzanas y frutas agrias endulzadas (Rosenberger, 2011: 413). Estos sabores influyeron en el mundo europeo entre los siglos XIII y XV, y en España perduraría hasta el XVII.

RELLENAR

Desde la Grecia helenística aparece el barroco arte del relleno, que ya reunía lechones, aves, aceitunas, yemas de huevo, ostras y moluscos (Conde de Sert, 2008: 17) en una pasta que terminaría dentro de un animal o fruto. Cabe mencionar que dicha técnica se heredaría a los romanos, los cuales la llevarían a su máxima expresión con el relleno imperial adobado, que engalanaba el día previo a la coronación del nuevo rey del Sacro Imperio Romano. En la preparación de este plato se introducía, de manera sucesiva, un huevo en un pichón, una perdiz, una polla, un capón, un faisán, un pavo,

un cabrito, un carnero, una ternera y, para culminar, todo esto dentro de una vaca (Conde de Sert, 2008: 26). El mundo árabe presenta una versión similar: un ternero asado al horno, relleno de un cordero cocido del mismo modo, el cual se coloca en una oca y en ella un pollo que contiene un pichón, relleno a su vez de con un pajarito (Rosenberger, 2011: 415).

NUEVOS SABORES EN AMÉRICA

A través de la presencia española fue como nuevos ingredientes, técnicas y tradiciones culinarias llegaron a América. La cocina traída por los españoles se complementó con chiles, especias, cárnicos, frutos secos y lácteos, entre muchos otros. Durante este periodo, aparecen en los escritos de la época recetas de rellenos, chiles rellenos y nogada, esta última con ingredientes y presentaciones un tanto lejos de las conocidas, con ajos, migajón de pan, clavo, canela, aceite de comer, chilitos, aceitunas (Dominga De Guzmán, 1999: 57). En el caso del relleno, el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* lo presenta con carne picada de puerco y ternera, que, una vez cocida, se ligaba con huevo y se le añadían pasas y azúcar (Gerónimo de San Pelayo, 2003: 36).

Dentro de la cotidianidad que representa la comida, su origen e historia pueden traspasar las fronteras nacionalistas y geográficas. Los chiles en nogada, más allá del mito, se presentan como la memoria del Medio Oriente y las civilizaciones que se congregaron en torno al Mediterráneo, y que en América encontraron tierra fértil para reinventarse y contribuir con un platillo que, de cierta manera, da identidad a nuestro país, México. 

Referencias

- Conde de Sert (2008). *El Goloso. Una historia europea de la buena mesa*. Madrid: Alianza Editorial.
- De Guzmán, Dominga (1999). *Recetario Mexiquense, siglo XVIII*. México: Conaculta.
- De San Pelayo, Gerónimo (2003). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo, siglo XVIII*. Primera reimpresión. México: Conaculta.
- Rosenberger, Bernard (2011). "Capítulo XX. La cocina árabe y su aportación a la cocina europea", en Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari, *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.



Benjamín Ernesto Ramírez Araujo es maestro en Historia Moderna de México por el Centro Cultural Casa Lamm, licenciado en Gastronomía por la UAEM y alumno del diplomado Cocinas y cultura alimentaria en México: usos sociales, significados y contextos rituales, impartido por la ENAH. Actualmente es profesor en el Centro Universitario UAEM Tenancingo y columnista del diario Milenio en su edición sabatina.

