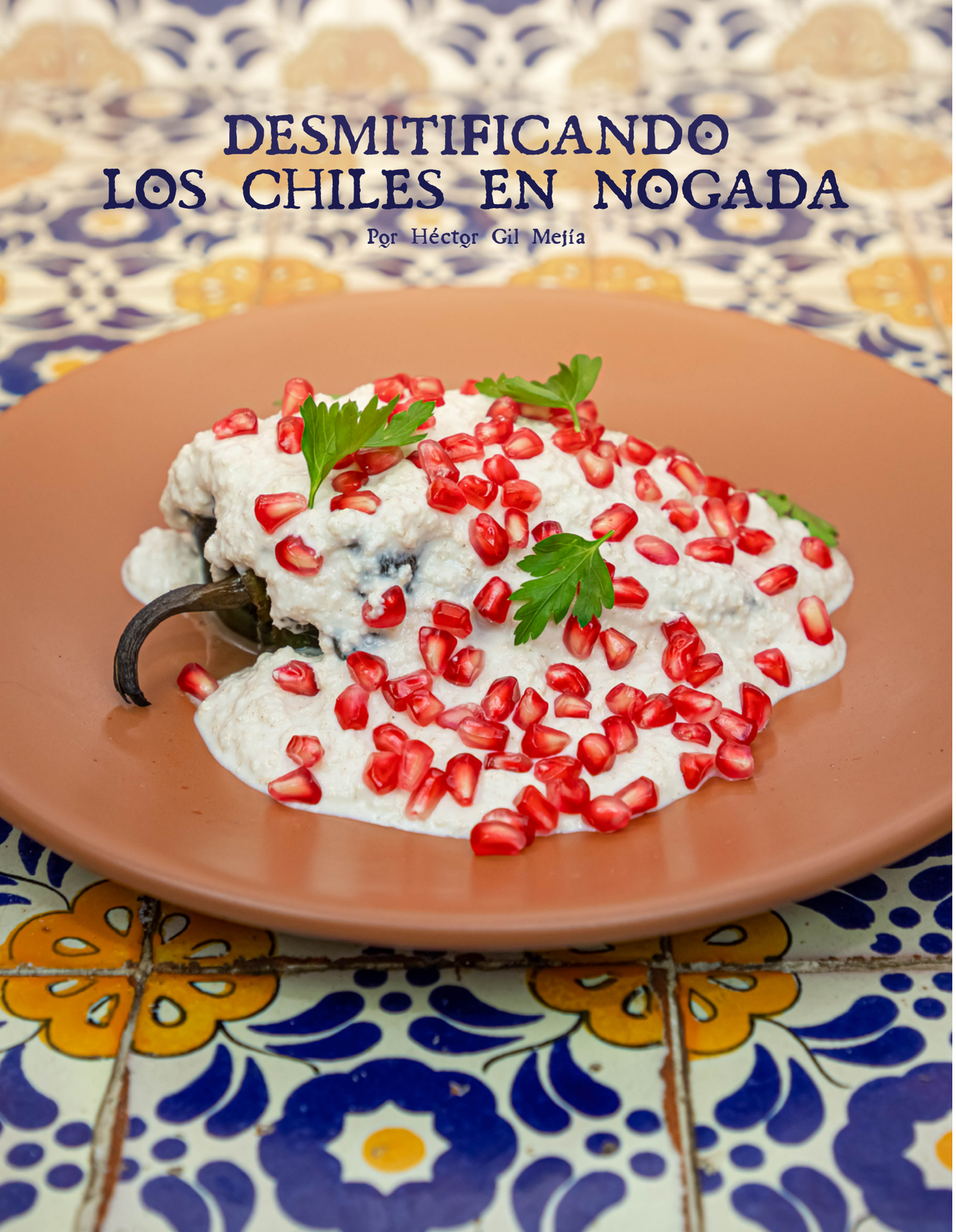
DESMITIFICANDO LOS CHILES EN NOGADA

Por Héctor Gil Mejía



Los chiles en nogada son uno de los platillos más tradicionales y célebres de la gastronomía mexicana. Año con año, alrededor de las fiestas patrias, se convierten en el plato principal de muchas mesas en el centro de México. A su sabor distintivo le acompañan leyendas sobre su origen, pero la verdadera historia del chile en nogada es más fascinante que cualquier mito.

Que si lo crearon las monjas Agustinas como homenaje a Iturbide en 1821, que si sus colores representan a la bandera mexicana... En realidad, los chiles en nogada modernos son producto de la evolución de sus elementos principales: la nogada que les da nombre y el picadillo para rellenar.

LA NOGADA: ¿QUÉ ES Y DE DÓNDE VIENE?

Hay registro de dos recetas de nogada desde el siglo XVIII, en el **manuscrito culinario de doña Dominga de Guzmán**, un documento personal escrito entre 1749 y 1799 que recoge más de 300 preparaciones regionales.

Una de ellas es una salsa a base de nueces de cáscara (de Castilla), aceite, vinagre, especias y caldo de puchero. La otra, mucho más delicada, se prepara con pétalos de rosas, azúcar de pilón, jugo de limón y nueces remojadas en vino viejo.

Los orígenes más antiguos de las nogadas o salsas de nuez apuntan a la influencia de las culturas de Medio Oriente en la península ibérica durante la ocupación musulmana del siglo VIII.

De acuerdo con el libro **La cocina en Al-Ándalus, de Mabel Villagrán**, en la España musulmana se preparaban comúnmente pastas de nuez tostada, aderezada con especias y azúcar, para su preservación en viajes largos. Al concluir la invasión y ya expulsados los moros de la región, estas confecciones con base de nuez llegaron a los conventos católicos.

Moliendo nuez de castilla en metate.

Este volumen incluye fotografías cercanas en apariencia al chile en nogada actual y no contiene referencia alguna a las fiestas patrias, a las monjas agustinas y mucho menos, a Agustín de Iturbide.

Añadiendo vino de consagrar a la mezcla de la nogada.

La herencia culinaria árabe viajó a la Nueva España con los franciscanos, dominicos y jesuitas que introdujeron a la gastronomía local técnicas de conservación como escabeches, salazones, ahumados y encurtidos.

El siguiente paso natural fue mezclar estas salsas de nueces con frutas, verduras y carnes propias de México. Así lo demuestra El cocinero mexicano de 1831 (considerado el recetario mexicano más antiguo), en donde se menciona la salsa de nogada para acompañar calabacitas tiernas, carne mechada y ya desde entonces, tornachiles rellenos de frutas.

Los antecedentes más cercanos a las recetas modernas del chile en nogada están en La cocinera poblana o el libro de las familias, publicado en 1879.

EL RELLENO DEL CHILE EN NOGADA

El origen del picadillo con el que hoy en día rellenamos el chile en nogada se remonta hasta la España Medieval. La preparación de los guisos españoles de la época se sostenía en tres pilares: el puchero, las migas y los rellenos.

La tradición culinaria de estos últimos puede rastrearse hasta Egipto, Mesopotamia y Fenicia. Estas culturas ya disfrutaban de rellenar animales con distintos tipos de picadillos -- y, en general, del concepto de usar recipientes comestibles para contener un guiso.

Tras la Conquista de América, los españoles trajeron consigo la costumbre de mezclar frutas, verduras, frutos secos y especias para servir como "farsa" o relleno. A estas mezclas se les llamaban "picadas" si se molían en mortero y "picadillos" si los ingredientes estaban troceados.

Estos rellenos se comían en todas las clases sociales y se acostumbraba consumirlos particularmente en conventos y monasterios, pues permitían reutilizar las sobras de otros alimentos para un nuevo platillo.

Por ejemplo, el **Libro de cocina del hermano Gerónimo de San Pelayo, publicado en el siglo XVIII**, cuenta que en su monasterio la base de los picadillos eran las sobras de días anteriores: pan duro, vísceras, costras de quesos, rebanadas de vegetales y una buena cantidad de hierbas.

Los picadillos aprovechaban, por lo regular, frutas y verduras de temporada. No es de extrañar que en la región de los volcanes (cuna indiscutible del picadillo actual del chile en nogada) se utilizarán perones, manzanitas de panocha, priscos (no duraznos), granadas y frutos secos.

Relleno para el chile en nogada.

A partir del siglo XVII, los conventos y monasterios novohipanos empezaron a vender alimentos al público general para sostener sus propios gastos.

En ánimo de sana rivalidad, crearon numerosas recetas para diferenciarse de la competencia; incluso desarrollaron platillos especiales para familias prominentes de ciudades como Valladolid, Guanajuato, Puebla y Oaxaca.

Así, la recetas ganaron popularidad en la Nueva España y se insertaron en la tradición culinaria de lo que tres siglos después se consolidaría como la República Mexicana.

CHILE EN NOGADA ¿CAPEADO O SIN CAPEAR?

La técnica del capeado (cubrir un alimento con huevo para freírlo) es de origen chino y llegó a México a través de la influencia portuguesa a finales del siglo XVIII. Su uso era, sobre todo, para conservar la forma de distintos alimentos rellenos - no solo los chiles. No existen referencias que indiquen que el capeado es indispensable para un buen chile en nogada.

¿POR QUÉ SE POPULARIZÓ EL CHILE EN NOGADA?

Las recetas del chile en nogada ya con ese nombre datan de los años 30 del siglo XX. ¿Cómo fue que se convirtió en protagonista de las fiestas patrias? Hay una explicación social y política.

El México del siglo XIX no era una nación hermanada con la identidad que hoy conocemos. No había símbolos específicos que nos unieran en una sola cultura, pues era un territorio con costumbres e ideologías diferenciadas y regionalistas.

Como tantos otros países de la época, México emprendió un proceso de construcción de identidad. Se llamó Vasconcelismo y estuvo ligado al concepto de mexicanidad de José Vasconcelos, encargado de la educación pública en el país en las primeras dos décadas del siglo XX.

Durante ese periodo se consolidaron los símbolos patrios: banderas, escudos, murales, historias y, por supuesto, leyendas culinarias como que los colores del chile en nogada aluden a la bandera de México.