

LA DINASTÍA DE LOS CHILES EN NOGADA

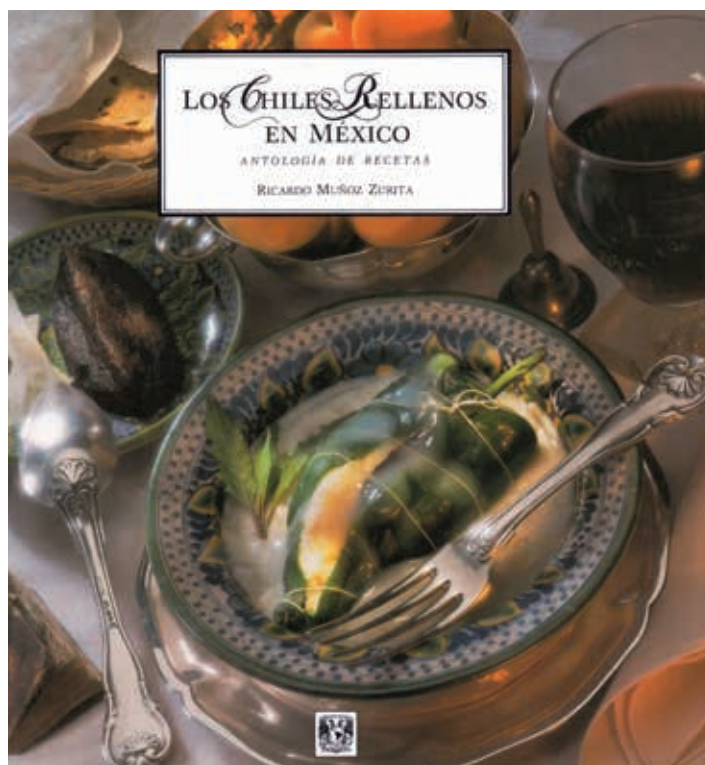
Ricardo Muñoz Zurita

Ningún chile relleno goza de tanto prestigio como los famosos chiles en nogada. Muchos argumentan tener la mejor receta por ser de origen poblano o porque proviene de la abuelita o porque es de algún convento. Lo cierto es que en la actualidad existen tantas recetas como cocineros, y cada uno de ellos le aporta alguna novedad y un toque personal.

Los chiles en nogada aparecen en la historia de México con la confirmación de la Independencia de la República, el 28 de agosto de 1821, fecha en que Agustín de Iturbide visitó Puebla después de haber firmado los Tratados de Córdoba con el nuevo y último virrey de la Nueva España, Juan O'Donojú. Como parte de las celebraciones y coincidiendo con el santo de Iturbide, el día de San Agustín, fue ofrecido un banquete en su honor. En él se presentaron varios platillos, los cuales no se dignó probar, argumentando malestar estomacal. La realidad era que temía ser envenenado por los fanáticos de la hegemonía española que lo consideraban traidor o por los mismos insurgentes. A pesar de ello, cuando se le presentaron los chiles en nogada inventados en su honor por las monjas del convento de Santa Mónica, Iturbide no pudo resistir la tentación y comió hasta saciarse; a partir de entonces los chiles en nogada se convirtieron en su platillo predilecto.

Además del hecho histórico y de su exquisito sabor, los chiles en nogada revisten especial importancia por los colores de su presentación, pues ofrecen a la vista del comensal los colores patrios: el verde del perejil, el blanco de la nogada y el rojo de la granada.

El origen popularmente aceptado de los chiles en nogada debe estudiarse con más detenimiento, especialmente cuando se afirma que éstos fueron hechos por primera vez para





Iturbide. En los últimos años se ha tratado de saber más acerca del verdadero origen de este platillo, y de acuerdo con la investigadora Guadalupe Pérez San Vicente, esta receta ya existía en el siglo XVIII. Como prueba de ello, cita el libro *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas* de Salazar Monroy. Por otro lado se debe considerar la historia de la receta de los *Chiles en nogada* de Atlixco, en la que se reseña que la familia Traslosheros ha llevado un registro de esta receta con datos anteriores al 28 de agosto de 1821.

De lo que no hay duda es que ahora es un platillo nacional del que se enorgullece cada mexicano y con el que se celebran las fiestas de Independencia. Los que cocinan saben de lo laborioso de su preparación, y los que únicamente lo comen aprecian su inigualable sabor y su

presentación, especialmente cuando tienen que pagarlos, pues realmente valen lo que cuestan. A otros les admira lo curioso de su origen histórico o su aspecto nacionalista, y todavía muchas familias se siguen reuniendo el día de San Agustín o de la Independencia para degustarlos. ☞

Ricardo Muñoz Zurita. Mexicano, es uno de los chefs más conocidos por su faceta como investigador y divulgador de la gastronomía mexicana. Buscador de recetas, productos y técnicas ancestrales de cada zona de México, que luego incorpora en sus menús y recoge en publicaciones como *Diccionario de la gastronomía mexicana*, *Salsas mexicanas* y *Los chiles rellenos en México*, tres de sus obras de referencia. Ha dictado conferencias y cocinado en diversas instituciones, escuelas y universidades del país, así como en los más importantes foros gastronómicos del mundo. Ha recibido diversos reconocimientos y galardones, además de formar parte de la Academia Culinaria de Francia. El texto que aquí presentamos corresponde a su libro *Los Chiles Rellenos en México. Antología de recetas*, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.