

## CHILES EN NOGADA Y **LEYENDA**

**Antonio Cruz Coutiño**

**Durante** la época de la universidad, en 1982, Blanqui y yo hicimos juntos nuestro primer viaje a la ciudad de México. Fue en el mes de septiembre y, por azares de la fortuna, uno de esos días, sin buscarle mucho, entramos a comer a un restaurant. Estaba muy cerca del zócalo, engalanado con guirnaldas y luces verdes, blancas y rojas... los colores de la patria. Fue probablemente sobre las calles de Madero o Cinco de Mayo. Regresábamos de la Alameda Central e íbamos rumbo a la Catedral Metropolitana. Ahí, por primera vez, probamos los chiles en nogada, enormes, cebados, exquisitos. Es seguro que el restaurant existe todavía, aunque no recuerdo su nombre.

Desde ese día y hasta hoy, hemos mantenido nuestra atracción por el platillo tricolor, lo hemos probado alguna vez en la propia Puebla, sitio de su invención; una ocasión en el restaurant *Los Magueyes* del Hotel Casa Mexicana en San Cristóbal, pero sobre todo, varias veces nos hemos chupado los dedos con él en la ciudad de México, en los restaurantes de la cadena *Sanborn's*, en el *Comedor Angelopolitano* de la Colonia Roma, en la *Antigua Fonda Santa Anita* de la Colonia del Valle y, lo más reciente, en la “más famosa y más antigua” *Hostería de Santo Domingo* de la calle Belisario Domínguez, a unos pasos del templo, ex-convento y plaza de Santo Domingo.

Hace poco fuimos a un congreso en el Museo Nacional de las Culturas, de la ciudad de México. Nos hospedamos en el Hotel Catedral, y el día intermedio de la estancia dijimos al administrador que deseábamos comer los mejores chiles en nogada. Nos preguntó el buen hombre: ¿Ya probaron los del *Sanborn's* Palacio de los Azulejos? Y sí, claro, le dijimos. Bien, entonces están preparados. Ustedes van a valorar los que les voy a sugerir, pues, aunque son buenos los de ese *Sanborn's*, no dejan de ser “comerciales”. Caminen por acá, dos cuadras adelante rumbo a La Lagunilla, y una a la izquierda. Ahí van a encontrar la Hostería de Santo Domingo, donde preparan esa delicia.

Caminamos y no hubo pierda. Hostería de Santo Domingo, leímos en su placa dorada, reluciente, y más abajo: “El restaurant más antiguo y de mayor tradición en la ciudad de México”. Una beldad de mujer nos hizo pasar hasta



acomodarnos. Luego una señora agradable nos atendió. Pedimos el tequila que nos ofreció (*Cuervo Tradicional*, si no mal recuerdo), sangrita “hecha en casa”, limón y sal, agua fresca “con tantita pitahaya” y luego... ¡Nuestra soberbia ración!: plato grande, níveo, extendido, rebordes de Talavera. Chile a medio capear para ponderar el verde, y junto un par de ramitas de perejil. Todo cubierto de la salsa blanca característica, hecha de nueces frescas, y sobre el extremo angosto del chile, e incluso sobre la salsa del plato, espolvoreados, los granos traslúcidos de la granada roja.

Al final la camarera nos sugirió un buen trago de anís. Afortunadamente en la fonda tenían para escoger. Dulce y seco de *Pedro Domecq*, mexicano, “refinado selecto”. Ambos tonos del agradable *Chinchón*, español. El seco y dulce *Anís del Mico*, mexicano. El *Anís Las Cadenas*, de producción nacional también, aunque desconocido por nosotros hasta entonces. “Es el más barato y fuerte”, nos previno la camarera de mandil y cofia blanca. Y el dulce *Anís del Mono* —el de Badalona, en la provincia de Barcelona, hoy aún España—, al que está acostumbrado nuestro paladar y del cual nos sirvió. Nunca lo habíamos probado ni pensado así. Los chiles en nogada, por lo visto, amaridan a la perfección con un buen anís entre un par de hielos.

En el texto de la contraportada del menú de la hostería ponderan el lugar y valoran la historia del restaurant. “En

medio del colorido muy mexicano –se lee al centro–, en el que se conjugan papel picado, pinturas y arquitectura colonial, puede Ud. palpar la tradición de 147 años de experiencia en auténtica comida mexicana. Puede disfrutar del clásico chile en nogada y admirar las pinturas de José Gómez Rosa *El Otentote*, autor incluso de la pintoresca portada del menú, que contiene la cruz de Santo Domingo. Gozar de la arquitectura del edificio que perteneció a un convento. Abrimos los 365 días del año... con la atención personal de su propietario Ing. Salvador Orozco Camacho”.

Aprovechamos la ocasión para registrar la lista de los ingredientes indispensables para la fabricación de 12 porciones patrióticas: 12 chiles poblanos verdes, cuatro huevos, una cucharada de harina, una taza de aceite, 750 g. de carne de puerco, una cebolla, un par de dientes de ajo, una taza de puré de jitomate natural, 30 g. de pasas, 60 g. de almendras, 30 g. de piñones, dos biznagas acitronadas, un durazno, una pera, dos manzanas, un plátano macho, sal y pimienta al gusto, 100 nueces de castilla frescas, 150 g. de queso de cabra, una copita de Jerez, medio litro de leche, una granada y un manojito de perejil.

El procedimiento para su elaboración es como sigue: se tatemán los chiles, se envuelven en una bolsa de plástico y pasada media hora se desvenan, aunque... deben cortarse con cuidado para no abrir o lastimar sus extremos. Se les quita la piel, se lavan en agua corriente y... se recomienda escoger chiles poblanos especialmente carnosos y oscuros –los menos picantes–, aunque de no haber esos, los disponibles, previamente desvenados. Deben remojarse por un buen rato en agua salina y luego escurrirse perfectamente.

Después, para el relleno, se fríen en aceite el ajo y la cebolla previamente fragmentados. Se agrega la carne de puerco finamente picada, aunque ésta puede sustituirse o mezclarse con carne de res. Tras freír muy bien el picadillo, se agrega a la mezcla el puré de jitomate, luego las pasas, después las almendras peladas y picadas, luego el acitrón y... deben agregarse las frutas bien machacadas en éste orden: durazno, manzanas y pera. Luego de cocidas, debe agregarse el plátano macho. Luego, toda la mezcla debe sazonarse con sal y pimienta. Tal cocimiento se retira del fuego cuando espesa, y se tapa, a fin de reposar en su propio vapor. Una vez enfriada la pasta, con ella se rellenan los chiles. Después, para capear los chiles, se baten las claras de huevo a punto de turrón; luego se mezcla esto con las yemas. Se rebosan los chiles rellenos con la harina y enseguida se pasan por el turrón. Se introducen a la sartén, previo calentamiento extremo del aceite, se voltean por todos lados y luego se ponen a escurrir sobre charolas con papel secante.

Sigue la nogada. Vocablo cercano al nogal, árbol de las nueces (del latín *nux*, *nucis*). Un día antes se pelan las

nueces de Castilla y se ponen a remojar en agua simple, totalmente ahogadas. El recipiente se tapa y se deja en la parte baja del refrigerador. Al otro día se escurren las nueces, se les agrega la leche para que se remojen, se muelen con tantita de ella, y ahí se adiciona el queso de cabra y la copita de Jerez. Es de advertir que la salsa de nogada puede “cortarse” con facilidad, por lo que sólo sería útil el día de su elaboración.

Finalmente, y cuando los chiles están fritos, la nogada está en su punto y la granada desmenuzada, los chiles se sirven sobre platos extendidos, se bañan con la nogada cubriendo el plato, se adornan con los granos rojos transversalmente y se les colocan las ramitas de perejil, justo sobre la parte gruesa del chile, previamente algo desnuda y... se les debe servir inmediatamente.

Concluimos con la leyenda asociada a la re-creación de los chiles en nogada –leyenda, pues hay mil historias al respecto y nadie se pone de acuerdo en ella–, misma que relaciona el platillo con el último tirón de la gesta independentista mexicana, aunque ya desde tiempo antes existía, sin enfatizar en colores, ligado a la fiesta de San Agustín el 28 de agosto. Lo que sí es cierto es que el dos de agosto de 1821, el Ejército Trigarante había triunfado sobre los monárquicos realistas.

Habían concluido las guerras de Independencia y el oportunista Agustín de Iturbide se dirigía a la ciudad de Córdoba, para firmar el Acta de Independencia. Se cuenta entre tanto que, al enterarse el obispo de Puebla, don Antonio Pérez Martínez, del paso de Iturbide por la ciudad, él, junto con el Ayuntamiento, deciden recibirlo con flores, misa ceremonial y *Te Deum* en la catedral, lo mismo que con un banquete en su honor.

Mandaron a hacer entonces 14 platillos diferentes, a distintos conventos femeniles poblanos. Solicitaron a las monjas agustinas recoletas del Convento de Santa Mónica el platillo entonces conocido como “chiles rellenos bañados en salsa de nuez”, receta que ya existía desde 1714, aunque ellas, al estar enteradas de los vivos colores de la recién inaugurada bandera de los insurgentes, decidieron por la libre adornar el platillo con el color verde del perejil y del propio chile, el color rojo de las semillas de la granada, y el blanco, color de la salsa de las nueces dulces. La leyenda. ☞

---

**Antonio Cruz Coutiño** (La Concordia, 1960). Sociólogo mexicano, maestro en estudios regionales y doctor en humanidades por la Universidad de Salamanca, España. Es miembro del SNI y de las sociedades de Cronistas de Chiapas y de Ciudades Mexicanas. Es profesor-investigador de la Universidad de Chiapas. Entre sus publicaciones se encuentran: *La Concordia en Los Cuxtepeques* (2001), *El Aguaje del Zapotal* (2010), *Mitología Maya Contemporánea* (2011), *Miramar, Corazón de la Selva* (2012), *Cacao Soconusco. Apuntes sobre Chiapas, México y Centroamérica* (2014), *Crónicas de Ultramar* (2015) y *Mitología y continuidad maya. La creación del hombre y su entorno* (2017).