LA CORNADA

Amigos y enemigos: destruir los vestigios de Cholula ha sido un acto de barbarie

La Jornada de Oriente

MARTES 28 DE JULIO DE 2009

DIRECTORA GENERAL: CARMEN LIRA ■ DIRECTOR FUNDADOR: CARLOS PAYÁN ■ PUBLICACIÓN PARA PUEBLA Y TLAXCALA

Agrede la 28 de Octubre a fotoperiodistas en el zócalo de Puebla

■ 2

Va el PRI por reforma electoral mínima, admite Pablo Fernández del Campo

■ 5

El OFS pide declaración patrimonial a un regidor que no está en funciones

■ 4

En riesgo, obra pública en la capital poblana por recortes: Giorgana Jiménez

■ 9

Denuncian intimidación a opositores al arco surponiente

■ 10

columnas

SALUD
ANTONIO CRUZ 10

SUBEYBAJA
RAMÓN BELTRÁN 14

■ El platillo busca desde hace un lustro ser Patrimonio Cultural de la Humanidad

La "receta original" del chile en nogada cumplirá 188 años de haber sido creada

YADIRA LLAVEN

Uno de los platillos mexicanos que cuentan con linaje, lugar y fecha de nacimiento son los chiles en nogada, que este 28 de agosto cumplirán 188 años de haber sido creados por las madres agustinas del convento de Santa Mónica, según cuenta la leyenda en Puebla, tradición oral que ha pasado de generación en generación.

"La máxima expresión culinaria del arte barroco mexicano", al igual que el mole, es considerado un producto de la "creatividad mestiza nacional", hecho con ingredientes predominantemente criollos, como su dedicatoria a Agustín de Iturbide, personaje central de la Independencia de México.

Los chiles en nogada son una tradición poblana que ha caminado hacia todos los rincones del país. Su olor, textura y sabor, resultado de la combinación de nueve frutas, con semillas, cebolla, ajo y dos carnes, ha rebasado fronteras; incluso busca desde hace un lustro la denominación Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad, de la Unesco.

Para la cronista Liboria Solano González, San Nicolás de los Ranchos, lugar ubicado en las faldas del volcán Popocatépetl, "es el único lugar donde se elabora la receta original del platillo, con base en la fórmula creada por las monjas de Santa Mónica, ya que esta zona es de donde proviene la pera de leche y mota, la manzana panochera, el durazno criollo, la nuez de Castilla y la granada china". Además de acitrón, higos, piñones y almendras, todos finamente picados.

"Los famosos chiles en nogada son un platillo estrictamente vegetariano, puesto que las monjas no comían carne. Como todos los enclaustrados, hacen votos de abstinencia, castidad y pobreza". Sin embargo, cada familia poblana se autodeclara dueña absoluta de la "misteriosa" receta y de la nogada, así como de la confección del relleno del chile.

Con el paso del tiempo y un poco de inventiva, el relleno cambió. Se complementó con picadillo de res y luego de cerdo, hasta que se logró una combinación de ambos. Algunos eliminaron la fruta. Luego los sumergieron en salsa de nuez y fueron decorados con granos de granada. Otros los adornaron con perejil.

El apogeo del consumo de los chiles en nogada se da en el mes de agosto y termina en las fiestas de Independencia, en septiembre. El costo por pieza depende del lugar donde se sirva y del tamaño. Los precios oscilan entre los 70 y hasta los 250 pesos.

La mejor propuesta para degustarlos se da en el Festival del Chile en nogada, en San Nicolás de los Ranchos, y en Calpan, y para el 2 de agosto en el zócalo de San Andrés Cholula la Comuna organiza su primer festival, donde premiará hasta con 15 mil pesos a la mejor receta y presentación del platillo.

Cuentan algunos historiadores que tras la firma del Tratado de Córdoba, el 24 de agosto de 1821 –en el que España reconocía oficialmente que México era un territorio independiente–, entre Juan de O' Donojú, teniente general de los ejércitos de España, y Agustín de Iturbide, primer jefe del Ejército Trigarante, se planeó un festejo de proporciones monumentales.

Como era de esperarse, la conmemoración se llevaría a cabo en la capital del país, en ese tiempo la ciudad de Puebla, el 28 de agosto, para lo cual se encargó a las monjas de la Orden de Recoletas de San Agustín preparar para la ocasión chiles en nogada, pues a ellas se reconoce como creadoras de la receta.

La fecha de la festividad coincidía con el cumpleaños del emperador Iturbide, a quien se le hizo creer que el platillo fue elaborado por primera vez para festejarlo. No obstante, para esta ocasión hubo una innovación en la presentación, que consistió en adornar el plato con los colores de la bandera trigarante: verde, blanco y rojo.

Presentación del platilo ■ Foto Abraham Paredes