

Comida Mexicana *in situ*

Chiles en nogada, julio de 2013

Versión de Carmen M. Valderrama, corregida y aumentada por Reyna R. Valderrama y vuelta a revisar por Carlos García Mora

Estimados y estimadas:

Les saludo con cariño y deseo que compartan la feliz temporada de los chiles en nogada, que ahora da inicio. Espero que éste se vuelva un lugar de encuentro y aporte mi experiencia, y la de otras, tal como ha tenido lugar en estos días:

En busca del mercado perdido

MI INCURSIÓN AL MERCADO, para comprar los “meros meros ingredientes”, se inició un viernes en el barrio de El Carmen, en la ciudad de Puebla. La verdad es que, al preguntar dónde estaba el mercado principal, la gente de Puebla lo ve a uno con extrañeza. Eso le pasó a unos paseantes, quienes me detuvieron en la plaza, a un costado de la Catedral, y me preguntaron: “¿Dónde está el mercado grande?”. Yo tuve que decirles que no hay y me miraron azorados; a continuación, repuse que yo iría al de El Carmen que queda como a doce calles de la plaza en dirección sur, lo cual, al parecer, no les atrajo.

La historia de cómo la ciudad de Puebla perdió su mercado principal es larga y polémica así que, por ahora, no me meto en ese embrollo. Dos taxistas me dijeron que fuera al Mercado Cinco de Mayo, pero a éste nunca había ido y lo descubrí hasta el final de mis dos días de asueto en esa ciudad de los ángeles.

Ya entrada en el mercado que elegí, famoso por sus cemitas, me dirigí a los puestos de frutas: buscaba la manzana panochera, el durazno prisco y la pera de leche, que son las que dice mi mamá que son las “meras, meras frutas” de los chiles en nogada.

Las manzanas las encontré en los primeros puestos, había tanto coloraditas como rayadas; compré un kilo. Los duraznos estuvieron más difíciles y, de hecho, no fue una buena compra, tal como se podría ver en una foto (pendiente1) donde hay varios echados a perder, apenas dos días después. En el mismo puesto, donde la marchanta era muy convincente, compré peritas, pero me dijo que eran de agua. Reconozco que, hasta la fecha, no sé distinguir las de agua de las de leche; sólo compre medio y medio kilos, por temor a no poder cargar la bolsa que ya llevaba “media” de nuez de castilla, esto es, un medio ciento (pendiente2).

La misma persuasiva marchanta me vendió el acitrón, ese sí muy bueno. Como saben, el acitrón ya está en veda, porque para producirlo matan unos cactus muy importantes: las biznagas, que se están extinguiendo. Asimismo, me ofreció pasitas y almendras y se disculpó de no tener piñones “porque están carísimos”. Como mi abuela no les ponía piñones a sus chiles, ese detalle no me pareció importante.

Los otros ingredientes

Pues bien, ante la relativa pobreza del mercado, ya que no abundaba la fruta, tal vez porque aún no se iniciaba la temporada, decidí que el resto de los ingredientes los compraría en el Mercado 24 de agosto, en Narvarte, D.F. La lista era la siguiente:

- *Un kilo de lomo de puerco picado*
- *Un kilo de jitomates*
- *Canela*
- *Clavo*
- *Sal*

- *Leche (algunas mujeres emplean también crema)*
- *Queso de cabra*
- *Azúcar*
- *Vino blanco dulce*
- *Hojitas de perejil y granada desgranada*
- *15 chiles*
- *Huevos y harina para capear*

Modo de hacer

Los jitomates se sazonan sin cáscara, ya molidos junto con la canela, el clavo y la sal. A continuación se agrega la fruta —ya cortada en tajaditas—, las almendras, las pasas y el acitrón. Todo lo cual se deja cocer.

Aparte, se frie el pobre puerquito y se le pone un poco de agua, para que quede bien cocido. Una vez esto consumado, mezcláse con el jitomate y demás frutas.

Los chiles, ya sin piel y sin venas, se guardan en una servilleta mojada, para que sigan duros. Luego, se rellenan con el picadillo, una vez que éste se haya guisado bien.

Los chiles pueden capearse, así lo hacía mi abuela, o pueden rellenarse y servirse en frío.

Para hacer la nogada, hay muchas versiones, pero me atenderé a la receta familiar: la nuez se licúa con leche, (queso de cabra) y vino blanco y se le agrega azúcar al gusto.

Epifonema

La palabra “emplatar” no existe en el diccionario, por lo menos en el de la Real Academia, un término éste que podría elocuentemente caber en esta parte del relato; lo que sí existe es epifonema, palabra que nombra a una exclamación referida a lo que anteriormente se ha dicho, con lo cual se cierra un

pensamiento o una expresión. En este punto, aquí iría una muy descriptiva fotografía, pero no la hay, así que imaginense el plato ya servido: con sus tres colores, acompañados de un vino blanco Madero Chenin Blanc (pendiente³). El del año 2010 ganó un premio internacional, yo conseguí el 2011, que no canta nada mal las rancheras.

Méritos

La receta es de mi mamá, Carmen Valderrama, quien dictómela hará unos quince años. Yo aún estoy tratando de apropiármela y, en este mes de julio, me enriqueció la experiencia de Margarita Palestina, una cocinera tradicional de Atlatlauqui en tierras poblanas.

Anotaciones acerca de la práctica

Los chiles, por demás grandes, que fueron 16 incluyendo un chile morrón, se hicieron el miércoles 31 de julio, en la fiesta de san Ignacio de Loyola, con la participación de Margarita, quien frió el puerquito, al que le agregó directamente la fruta y no como lo decía la anterior nota. Al cocer el puerco, pusimósle hojas de laurel y cebolla. El jitomate se sazonó aparte y se le agregó al puerco, cuando éste ya estaba frito y cocido junto con la fruta.

Sobre la nogada recibí dos comentarios. Mi prima Reyna dijo que su mamá, la tía Clarita que en paz descansa, agregaba una parte de "nuez de papel" a la "encarcelada" para reforzarla. También fue Reyna quien me recordó que el queso de cabra sólo se le pone a los chiles "de sal", o sea que están rellenos con queso y no con frutas. Esto se debe a que el queso de cabra es salado, aunque yo encontré una versión con poca sal en el mercado. Por su parte, mi tía Conchita mencionó que ella nunca le pone queso de cabra.

Mi propia observación es sobre el vino blanco. Lo indicado es usar un vino dulce, que ya haya sido probado y que resulte adecuado para la nogada. Otra recomendación: poner la nogada en el refrigerador una hora antes de servirla, para que quede espesa.

Entre las observaciones relativas al gusto de los ingredientes que encontré, puedo decir que las nueces de Calpan, Puebla, estaban frescas y fue relativamente fácil quitarles la pielecita, aunque lleva su tiempo. Una vez peladas, las puse en agua para que no se pusieran negras. En cuanto a las manzanas y peras, que obtuve en Puebla, éstas últimas son de cáscara gruesa y tienen un gusto más bien ácido. Los duraznos, olorosos, pequeños y aún duros, los compré en un Wal Mart y no supe su origen, pero resultaron buenos. En el Mercado 24 de Agosto —sito en la esquina que forman las calles Pitágoras y Torres Adalid— encontré buen lomo de puerco, granadas muy sabrosas, jitomates y cebolla de primera, así como perejil en buen estado, que usé al final —a manera de adorno— sobre los chiles o a un lado en el plato.

Pues, ¡buen provecho! No dejen de hacer sus chilitos y contar luego, sus aventuras al elaborarlos y comerlos.