

De encuentros y desencuentros con los chiles en nogadaⁱ

Carmen Morales V.

DEAS-INAH

De las discusiones que se han llevado a cabo en países como Brasil, a propósito del patrimonio cultural inmaterial (2002), considero relevante la propuesta de que este patrimonio, dada su naturaleza, requiere: en primer lugar, ser identificado, entre otras cosas para darle visibilidad ante la sociedad, en este caso mexicana; en segundo lugar, ser registrado, que es donde debe acuñarse una metodología apropiada; y en tercero, ser reconocido en el sentido de ubicar sus manifestaciones y variantes a lo largo del territorio nacional y difundir sus características por medio de espacios institucionales como las fonotecas, fototecas y museos, pero también a través de sitios en la red como páginas de internet y blogs, y en ferias pueblerinas o regionales.

También es indispensable elaborar un plan de salvaguarda que tenga como objetivo la preservación del bien y el seguimiento de sus cambios. Como puede verse hasta aquí, el propósito de hacer ver, con la complejidad necesaria, un patrimonio gastronómico y documentar su presencia hacia atrás y en el presente, no es para mantenerlo como una pieza de museo en una vitrina o como página de un libro, sino para socializar lo que se sabe de éste histórica y etnográficamente, y mantener al tanto a la sociedad de su deformación o pérdida debido a intereses de índole política y económica, o simplemente por el devenir de su contexto cultural. Aportar información para la toma de decisiones sobre lo que come la ciudadanía es una meta inmediata de estos trabajos. Un aspecto crítico del plan de salvaguarda es cómo intervienen en su formulación y puesta en práctica las comunidades de las que surge el patrimonio en cuestión. Dichas comunidades están conformadas por los creadores y reproductores, que podrían ser los cocineros de un platillo, y los que tienen que ver con el aprovisionamiento de sus ingredientes y el consumo de los mismos. Éste es un capítulo abierto en el proceso de aceptación del concepto y puesta en práctica del patrimonio cultural inmaterial, pues mientras no quede claro cómo participa la sociedad civil en la propuesta y salvaguarda de un bien patrimonial, éste seguirá siendo terreno de vaivenes políticos e intereses comerciales. La autora de este artículo considera que ello no debe inhibir la discusión sobre lo que serían estos objetos de patrimonio y las vías para abordar su salvaguarda, sino al contrario, considera importante trabajar para abordar esta problemática en casos concretos.

El presente es un ensayo de definición de los elementos constitutivos y gusto característico de un platillo que reúne las características para constituirse solo o acompañado (ya se verá por qué) como patrimonio cultural inmaterial. Propongo que es identifiable a través de sus ingredientes, técnicas de cocina, sabor y

presentación característicos, y que forma parte de los platillos que se presumen como nacionales, ya que es un elemento de las celebraciones de las fiestas patrias en la Cuenca de México, Puebla y Tlaxcala y aun fuera de estas regiones.



Elotes hervidos. Feria Gastronómica y del Elote de Santa Ana Tlacotenco. Septiembre de 2015.

Cabe mencionar que los otros alimentos que aparecen reiteradamente en los días de septiembre, considerados los días patrios, son los elotes que se ingieren después de cocerse en agua, condimentados con chile, limón, mayonesa, crema y

queso, o tostados en un anafre, o bien los más elaborados chilateles, esquites, tamales y atoles, hechos también a base de elote. Esta forma de celebrar es la que se observa cada año en los pueblos originarios de la Ciudad de México (Mora Vázquez, 2007), donde quedan importantes resabios de una cultura rural, de la que se expondrán ejemplos que proceden de trabajo de campo realizado en Milpa Alta (2008-2015). El segundo platillo que se acostumbra en los días patrios es el pozole, una aproximación al volumen de su consumo en la Ciudad de México nos dice que un solo comerciante



Esquites y elotes. Feria Gastronómica y del Elote de Santa Ana Tlacotenco. Septiembre de 2015.

de maíz pozolero de San Pedro Atocpan, Milpa Alta, vende entre 6 y 7 toneladas para celebrar el 15 de septiembre (información oral, Berenice Miranda, Milpa Alta).



Esquites y atole. Feria Gastronómica y del Elote de Santa Ana Tlacotenco. Septiembre de 2015.

de Iturbide en 1821 al consumarse la Independencia, es un intento por encontrar un platillo típico en la inexistente cocina mexicana en el siglo XIX, menciona José Luis Juárez López (2012: 24-25), lo cual no demerita su carga simbólica.

Un poco de historia

Antecedentes escritos sobre los chiles en nogada se encuentran desde el siglo XVIII. Los ingredientes, por un lado, son de origen mexicano: jitomate, chile poblano y acitrón; y por el otro, nos remiten al este de Europa y al Oriente: nuez del Oriente medio, manzana de Kazajistán, pera del Mediterráneo, durazno de China y Afganistán, almendras de Mesopotamia, plátano de la región indomalaya, granada de Cartago, perejil del Mediterráneo y, como condimentos, clavo originario de Indonesia, canela de Sri Lanka o de Malasia (hay discrepancia), uvas pasas del Mediterráneo, azúcar de la India y la pimienta que es originaria también del sureste de la India (Consulta en red 4/04/2016).

¿Cómo llegaron tan exóticos ingredientes a este país? En la obra del malagueño Mariano de Cárcer (1995) sobre la transculturación indoespañola, se da cuenta de cómo durante el siglo XVI hay un ir y venir de productos alimenticios y de otra índole: van para Europa el cacao, la guanábana, el mamey y el aguacate, y vienen a América el azúcar, el prisco, las cerezas y las brevas, sólo por mencionar algunos ejemplos. La reproducción de los frutales también es importante y un indicio de cómo es ésta se encuentra en la obra que llevó a cabo

El tercer platillo son los chiles en nogada, barrocos en su elaboración, como ha dicho Ángeles González Gamio (2015: 28), y también más costosos que los anteriores y complejos en cuanto a sus orígenes y elaboración. Se trata entonces de un platillo que, como se verá más adelante al revisar sus costos, se sirvió desde un principio en manteles largos. La leyenda sobre su creación, donde se dice que se ofreció a Agustín

la orden de los Carmelitas descalzos que se asentó en San Ángel, al sur de la Ciudad de México. En el libro que escribió a este propósito Jaime Abundis (2007) quien se da cuenta de que los inmensos huertos que cultivaron los mencionados religiosos, a quienes se les donaron tierras del huerto de Chimalistac y Tenanitla, llegaban a lo que ahora es la avenida Miguel Ángel de Quevedo e iban más allá de avenida Revolución, en la Ciudad de México. Éstas sirvieron para propagar diversas variedades de perales y otros frutos que fueron difundidos por todo el país en sus jornadas misioneras.

Abundis (2007: 343) señala que en un conteo realizado en 1686 se encontraron 13,750 árboles de todo género dentro de la huerta a la que se calculó un perímetro de tres cuartos de legua y que era trabajado por cincuenta jornaleros indígenas (2007: 464). También durante la Colonia, hubo otras vías comerciales no europeas como la Nao de China que probablemente estuvo asociada a la introducción de las especies y frutos ya citados.

Lugares de procedencia de los ingredientes de los chiles en nogada, traídos en el siglo XVI



Los recetarios

Con referencia a las recetas de los mencionados chiles, al mirar al pasado y al presente se encuentran diversas variantes de los mismos en los recetarios y libros de cocina, sobre todo los de origen poblano. En el *Formulario de la cocina mexicana*, elaborado en Puebla y publicado originalmente en el siglo XIX (2002), se informa de tres recetas de los chiles; las principales diferencias entre una y otra se dan en el tipo de relleno o picadillo y en cómo se sirve la nogada. En términos muy parecidos van las recetas de *La cocina poblana*, publicado en 1939. En el primero se indica moler en el metate las nueces y el queso fresco para que éstas no se corten, pero se les añade jamón gordo y dientes de ajo; por otro lado, los chiles, asados y pelados se llenan con un picadillo que lleva almendras, pasas, manzana y pera picada. Estos chiles se sirven en frío (Anónimo, 1939: 219).



Vendedor de nueces en Huamantla, Tlaxcala.



Queso de cabra. Tianguis de Huamatla, Tlaxcala.

En la siguiente receta la salsa de nogada, además de lo anterior, lleva pepita de calabaza sin cáscara, ajos, clavos, cominos y sal al gusto. Con esta salsa de nuez se cubren los chiles rellenos de picadillo (Anónimo, 1939: 220).

En otra más se describe que la nuez se fríe con ajo y cebolla y se le agrega caldo de la carne ya cocida. Al picadillo se le pone canela, clavo, pimienta, tomillo y perejil, rebanadas de manzana y durazno, azúcar y jerez. Al parecer, una parte de la nuez molida se mezcla con el picadillo y aparte se pone la nogada (Anónimo, 1939: 253-255).

Una diferencia entre el recetario del siglo XIX y el de principios del siglo XX es que en el pasado la nogada se servía a un lado de los chiles y efectivamente se adornaba con dientes de granada y hojas de perejil fresco. Es posible que a



Venta de granada. Mercado de la Acocota, Barrio de la Luz, ciudad de Puebla.

ha llevado un registro de este platillo desde 1821 y que a través del tiempo denota las modificaciones que se observan en éste, pese a lo cual persiste el uso de nuez fresca para la nogada y de granadas, que por cierto es lo menos difícil de adquirir en los mercados, sofisticados o no, de México, Puebla y Tlaxcala. La familia de referencia, Traslosheros, menciona que la nogada alguna vez incluyó vino de jerez o tinto, vinagre y aceite, pero que por generaciones se ha prescindido de ellos. Por otra parte, el picadillo lleva ajo, cebolla, carne de cerdo molida, sal, jitomate, almendras, pasitas, aceitunas, perejil, clavos, canela, manzanas, peras, duraznos, azúcar, plátano macho, acitrón y vinagre

blanco (Muñoz Zurita, 2009: 86). El chef Muñoz incluye dos recetas a las que llama

principios del XX se haya descubierto el buen efecto que causa la combinación de los colores patrios sobre un gran chile sea desnudo o capeado.

Ya en el siglo XXI, es obligado consultar el libro de Ricardo Muñoz sobre los chiles rellenos (2009). Este autor parte del recetario de una familia de Atlixco que



Chiles poblanos. Mercado de la Acocota, Barrio de la Luz, ciudad de Puebla.

modernas en las que se agrega al picadillo tomillo y orégano, así como pimienta negra recién molida; a la nogada también se le agregan nuevos elementos: taza de crema para batir y queso “filadelfia”, además de que se repite el vino jerez (Muñoz Zurita, 2009: 135).



Peras y perales. Casa de la cultura de San Pablo Ozotepec, Milpa Alta.



Peras lecheras. Mercado de la Acocota, Barrio de la Luz, ciudad de Puebla.

Llegado este punto, cabe preguntarse: ¿es este platillo una receta de autor o es creación de una comunidad? ¿Por qué han de ser los recetarios escritos el testimonio a partir del cual se documenta la presencia de un platillo que

supuestamente es nacional? ¿Cuál sería la otra manera de dar cuenta de la receta de los chiles?, ¿grabaciones de viva voz de las cocineras?, ¿descripciones etnográficas que incluyan el origen de los ingredientes y las observaciones de los cocineros y consumidores? Dejo la pregunta en el aire.

La presencia actual de los chiles en mercados y restaurantes

Para marcar las constantes de los chiles hoy día, se tuvieron en cuenta los recetarios, sin embargo también se acudió a opiniones de las cocineras y a mi propia herencia gustativa. Estos criterios son: a) aspecto, en el que estén presentes los colores blanco, verde y rojo, por el uso de la nogada, los dientes de granada y el perejil; b) el sabor de la nogada que debe denotar la nuez fresca de castilla y sus acompañantes: queso y vino jerez, sal y un poco de azúcar; entre las variantes están el añadido de almendras, y crema; c) en cuanto al picadillo, éste es a base de frutas con carne de puerco y frutas de la estación de verano, a saber: manzanas “panocheras”, durazno amarillo y peras lecheras o peras de San Juan; según la familia Traslosheros, una variante es el agregado de plátano macho; d) el cuarto tiene que ver con las texturas, los aromas y los sabores de los condimentos, que son: clavo, sal, canela, pimienta, acitrón, almendra, pasitas y piñones, considerados clásicos. Digamos que el agregado de aceitunas, tomillo, orégano, crema y otros es una propuesta “moderna”.



Árbol de durazno. San Juan Ixtenco, Tlaxcala.



Priscos. Tianguis de Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta.



Durazno amarillo de Aguascalientes. Mercado de la Acocota, Barrio de la Luz, ciudad de Puebla.

En el momento de la degustación se tuvo que partir de la experiencia de la autora, adquirida en el seno de una familia poblana. En la formación de ese gusto tuvieron que ver abuela, madre, tías y primos. He de mencionar que mi abuela, al cabo de los años dejó de probar los guisos con los que nos regalaba, debido a una enfermedad en el estómago por la cual sólo se asomaba a la cazuela para aspirar los olores y en base a ello diagnosticar lo que le hacía falta a los molitos, pipianes, bacalaos o chiles como los que nos ocupan. De aquí la importancia que da la autora al olfato en la degustación de la comida. Por otro lado, entre las tías y primas se conformaron algunos criterios comunes sobre lo que son unos chiles sabrosos, esto es, en los que destaca la frescura de la nuez y la consistencia adecuada de toda la salsa; que el grado de dulzor no diluya el sabor de las frutas y condimentos que forman el picadillo; que las granadas sean agríduces y revienten entre los dientes y que el chile “pique un poco”, en fin, que la “comida sepa a lo que es”, como algún cocinero ha dicho. Además, el olor y el sabor van muy unidos y no pueden separarse de la vista, éstas son las bases de un aprendizaje familiar. Otro más es que los chiles no se sirven solos, van precedidos de una sopa o arroz, y se tienen preparados “frijolitos” por si alguno de los chiles pica demasiado.

Ya en trabajo de campo, el inicio fue la localización de los ingredientes; se visitaron diversos mercados y supermercados, los principales fueron tres de la Ciudad de México y dos de la ciudad de Puebla, así como el tianguis dominguero de Santa Ana Tlacotenco, en Milpa Alta.

En el Mercado de San Juan, en el centro histórico de la Ciudad de México, un expendededor de fruta, a quien le describí las manzanas “panocheras” que estaba

buscando, dijo después de escucharme: “¡Ah!, usted busca frutas corrientes. No, aquí no las va a encontrar, aquí sólo se venden frutas bonitas para que se luzcan los chefs”. Los supermercados tampoco fueron lugares adecuados y la razón es simple: la mayoría de la fruta que ahí se vende es importada y luce bonita, efectivamente.

De aquí una primera observación: estos chiles se elaboran con los frutos de huertos campesinos donde aún se conservan las variedades que llegaron hace cientos de años del oriente pasando por el sur de España o traídas por la Nao de China. Se trata de frutas con olor y sabor *sui generis*, no demasiado dulces ni blandas porque son para guisar, de ahí que deban conservar cierta consistencia al cocinarse. A este respecto, de los diversos platillos que degusté durante la investigación me llamaron la atención los chiles de Huamantla, Tlaxcala, que tenían plátano macho, pero aún verdón. La explicación es que cualquiera de los frutos que intervienen en el guiso del picadillo debe tener consistencia dura para no devenir en una especie de mermelada una vez que se cuece y se adereza.

La solución a la compra de los frutos fue acudir a mercados populares de Puebla, en donde se encontró lo indicado en el mercado de la Acocota, situado en el barrio de la Luz. La mayoría de los frutos que se venden allí proceden de Huejotzingo. A primera vista se encuentran las diferentes peras de agua y peras lecheras (en la receta familiar, las indicadas son las segundas), y destaca el aroma de las manzanas “panocheras”, muy característico. Los duraznos eran amarillos, pero provenían de Zacatecas y Aguascalientes, una vendedora indicó que este año escaseó el durazno en Puebla y que el “prisco”, que se subraya en la receta familiar, ya rara vez se encuentra.

El trabajo de campo continuó en restaurantes y ferias de la Ciudad de México, Tlaxcala y Puebla. Un recorrido sistemático de restaurantes se llevó a cabo en la calle de Cinco de Mayo, cuyo transepto va de Catedral a Eje Uno, en el corazón



Manzanas panocheras. Mercado de la Acocota, Barrio de la Luz, ciudad de Puebla.

del Centro Histórico, y que es de lo más representativo de la vida citadina en días de fiesta. Ahí se encuentran 10 restaurantes que ofrecieron chiles en nogada, algunos sólo en el mes de septiembre; los precios que pudieron capturarse son los siguientes:

Precios de los chiles en nogada, septiembre 2015

Lugar	Precio
Sanborns	\$190, acompañado de sopa y agua
5M	\$165
La Pagoda	\$129
La Blanca	\$189
La Capilla	\$159
Restaurante de hotel	\$395, incluye tres pequeñas entradas y vaso de agua de frutas
El Cardenal	\$260

Precios en otras calles de la Ciudad de México y ciudades de Puebla y Tlaxcala

Bísquets de Obregón	\$138
Vips	\$151
La Vaca Negra, Puebla	\$200
Café La Gloria, Huamantla, Tlaxcala	\$120
Local "Alma", Feria de Santa Ana, Tlacotenco	\$110, acompañado de sopa fría y ensalada de manzana
Puesto de comida en mercado de la Colonia Narvarte. Ciudad de México	\$60
Puesto de comida en barrio de la Luz, Puebla	\$60

Fuente: observación CMV, mes de septiembre de 2015.

No se degustaron los chiles en todos estos lugares, pero sí en cinco de ellos, sobre lo que se comentará en seguida. De entrada, se descartaron los chiles ofrecidos en tres restaurantes de cadena, por las siguientes razones: en uno se sirvió crema chantilly en vez de nogada; en otro, los chiles estaban rellenos con carne de res “arrachera” y contenían durazno de lata, y en el tercero, la presentación denotaba que los ingredientes

habían salido de una refrigeración de varios días y no tenían perejil porque éste acusaría aún más la ausencia de frescura. Una observación a este propósito: en un restaurante de la lista anterior donde los chiles eran caros, hubo la oportunidad de hablar brevemente con el chef para preguntarle en qué consistía la salsa de nogada “mixta”, que se ofrecía en el menú. El joven chef me respondió que había dos tipos de nogada, una más dulce que tenía crema chantilly y otra sin tanto dulce, y que estas salsas se servían al gusto del cliente. Con ello se tomó nota sobre el avance de la crema chantilly en la elaboración de la nogada.



Chile en malas condiciones: mal capeado, sin los colores verde, blanco y rojo, sin la consistencia de la nogada ni el sabor apropiado del picadillo.



Chiles de la Feria Gastronómica y del Elote de Santa Ana Tlacotenco, Milpa Alta.

A continuación se destacan las cualidades que se encontraron en dos lugares fuera del centro de la Ciudad de México, uno en la Feria Gastronómica y del Elote de Santa Ana, Tlacotenco (septiembre 2015), en un local que se instala cada año desde 2008 y que se llama “Alma”. En el platillo los chiles no se sirven solos, ya que están acompañados por una ensalada y una sopa de coditos fría. Su aspecto es limpio y fresco y de tres colores; la nogada efectivamente es de nuez y en el picadillo abunda la

pera que se produce en los huertos de esa parte de la ciudad en esta época, donde predomina la pera de agua; otros ingredientes son el acitrón, las almendras fileteadas y sus condimentos. El otro platillo a comentar es el del Café la Gloria, en el centro de Huamantla, Tlaxcala. Ahí, los chiles estaban de buen color y presentación, aunque la nogada fuera un poco oscura, el picadillo estaba bien combinado y hecho a base de fruta local. El color de la nogada pudiera deberse a que le agregó nuez de “cáscara”, que es un recurso válido, según algunas cocineras.

Del restaurante del centro de la Ciudad de México en el que se degustaron los chiles más apegados a la receta en cuanto a las frutas y otros condimentos, así como a la presentación y al gusto heredado, éstos se sirvieron calientes, de manera que lo primero que sorprendió al abrir el chile fue el aroma de las especies, canela, clavo, y la mezcla de frutas: discretos trozos de manzana

y durazno, almendras, acitrón y algún indicio de jitomate, además de la carne de puerco; el cocimiento de todo estaba en su punto y la nogada no hostigaba por el dulce sino que predominaba el sabor de la nuez.

Como en toda tradición heredada, el sentido de lo que “se pasa de picante” o de dulce o está salado tiene una dosis de subjetividad, pero sí quisiera insistir en que abusar del dulce, que es la tendencia que observé en restaurantes “de cadena” o sustituir las futas frescas por



Chiles en nogada del restaurante del Centro Histórico de Huamantla, Tlaxcala.



Chiles de un restaurante del Centro Histórico de la Ciudad de México.

duraznos de lata o la nogada por crema chantilly es una tergiversación de la receta de los chiles y refuerza la amenaza que tenemos la mayoría de la población en México de padecer diabetes.

Algunas conclusiones

Los orígenes de los chiles en nogada vienen de la fusión de ingredientes, unos de Mesoamérica y otros de Oriente y el Mediterráneo, éstos tuvieron tres siglos para encontrarse hasta quedar plasmados en recetarios del siglo XVIII. En las técnicas como el capeado de los chiles y el picadillo con carne de puerco predomina la herencia española.

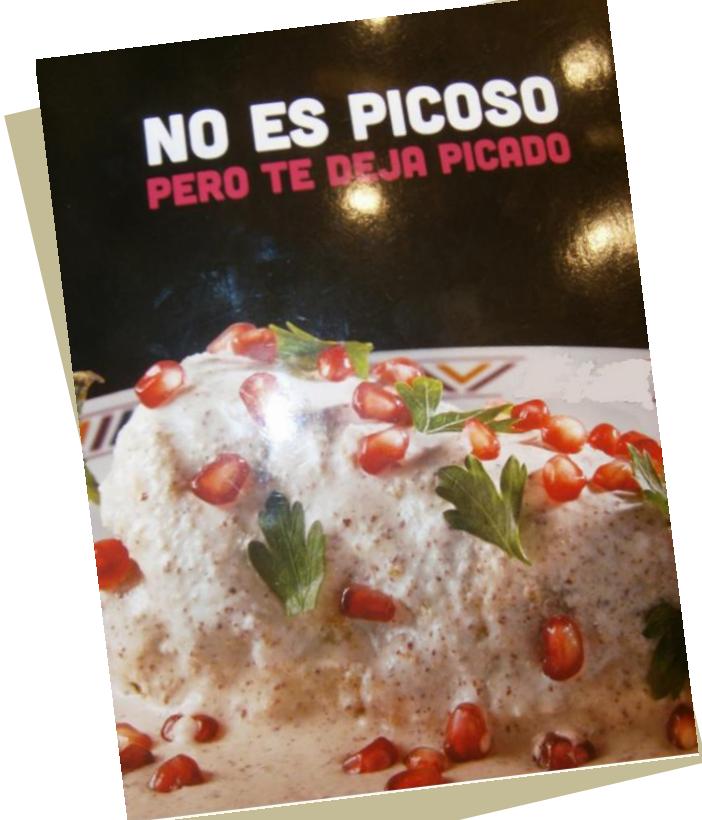
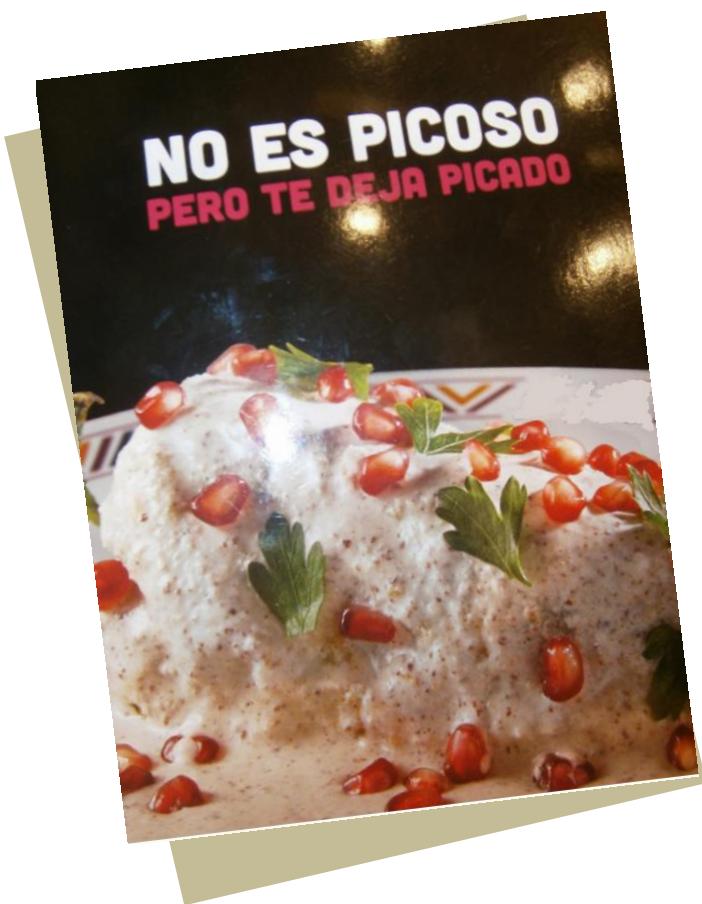
Su presencia puede constatarse durante el mes de septiembre como parte de las celebraciones de las fiestas patrias, en la Cuenca de México, Puebla y Tlaxcala, donde aún se cultivan sus ingredientes principales, chiles, frutas y nueces, y donde se elaboran tanto en restaurantes elegantes como en mercados y fondas de barrio. Aunque con menos fuerza, la tradición de su elaboración durante agosto y septiembre persiste entre las familias de esas regiones y hace unos ocho años se inició la “Feria del Chile en Nogada”, que tiene lugar en Calpan, Puebla, y más recientemente en Atlixco y Cholula.

Los chiles no se elaboran por una receta de autor, aunque los chefs pueden presentar sus propuestas de cómo quedan más sabrosos y mejor presentados. Son el resultado de años de cocina elaborada por familias de las regiones ya citadas y es previsible que de seguirse popularizando continuarán con cambios, sin embargo, atendiendo a que existe una denominación de la UNESCO para la cocina mexicana como patrimonio, puede aseverarse que desvirtuar sus ingredientes, de manera que no haya relación entre este platillo de temporada y la producción de los huertos de frutales del centro de México es despojarlo de sus orígenes. No es válido que la calidad de tradicional se base en la presencia de tres colores, si bien emblemáticos, y que los nutrientes y sabor característicos se sustituyan por productos industrializados y se diluyan en una mezcla dulzona.

De este platillo de ricos y pobres que se encuentra en los más diversos espacios durante las fiestas septembrinas de México, cuyos precios varían de 60 a cerca de 400 pesos, es necesario dar a conocer sus orígenes y componentes básicos para que tanto las familias como los cocineros conserven su mejor versión, tanto por gusto como por su calidad alimentaria. Aunque la muestra de lugares visitados fue corta, destaca que los restaurantes de cadena sean los menos indicados para disfrutar del sabor característico de los chiles ni de sus ingredientes. Fue en los restaurantes de barrio o ciudades medias donde se pudo

degustar los frutos de los huertos familiares aledaños y la cuidadosa preparación que requiere el platillo que aquí se ha comentado.

Son estos acercamientos al análisis de platillos que se reconocen como emblemáticos de la cocina mexicana, echando mano de técnicas de investigación de la etnografía y de una herencia gustativa familiar, los que pueden aportar elementos a la discusión del vasto tema de cómo identificar, registrar, reconocer y proponer una salvaguarda de esa comida.



Bibliografía

- Abundis Canales, J. (2007). *La huella Carmelita en San Ángel*. Tomo I. México, INAH.
- Anónimo. (1939). *La cocina poblana*. Puebla, Editorial Puebla.
- Cárcer y Disdier, M. (1995). *Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola*. Primera serie No. 28. México, UNAM-Instituto de investigaciones históricas.
- González Gamio, Á. (2015). “Manjar barroco” en *La Jornada*. 9 de agosto de 2015. Ciudad de México, 28.
- Instituto del Patrimonio Histórico y Artístico Nacional-Ministerio de Cultura de Brasil. (2002). *Patrimonio inmaterial: el registro del patrimonio inmaterial*. Dossier final de las actividades de la Comisión y Grupo de Trabajo Patrimonio Inmaterial. Brasilia, Brasil.
- Juárez López, J. L. (2012). *Engranaje culinario: la cocina mexicana en el siglo XIX*. México, INAH.
- Mora Vázquez, T. (coord.). (2010). *Los pueblos originarios de la Ciudad de México: atlas etnográfico*. México, Gobierno de la Ciudad de México-INAH.
- Muñoz Zurita, R. (2009). *Los chiles rellenos en México, antología de recetas. Stuffed chiles of Mexico. Anthology of recipes*. México, UNAM.
- Novo, S. (2013). *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*. México, Porrúa.
- Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1888*. (2007). Edición facsimilar. México, Miguel Ángel Porrúa (librero-editor).
- Velasco de Franco, T. E. (pról.). (2002). *Formulario de la cocina mexicana: Puebla, Siglo XIX*. (Anónimo). México, CONACULTA.
- Consulta en red: <http://www.frutas-hortalizas.com/> 4 de abril de 2016.

Abril de 2016

ⁱ Este artículo se presentó originalmente como ponencia en el encuentro “La evolución del gusto en la alimentación en México”, 1 y 2 de octubre de 2015, Xalapa, Veracruz, Centro INAH Veracruz/Universidad Veracruzana/DEAS/UAT.