

LOS MOLES. APORTACIONES PREHISPÁNICAS

CRISTINA BARROS



Cristina Barros es maestra en Letras.

Las primeras menciones del mole que conocemos se encuentran en la *Historia general de las cosas de la Nueva España* de Bernardino de Sahagún. Al referirse a los guisados que le servían a Moctezuma menciona el *totolin patzcalmollo*, que definen sus informantes como “cazuela de gallina hecha a su modo con *chilli* bermejo y tomate y pepitas de calabaza molida que se llama agora pipiana”.

Otras maneras de chilmule, eran el *chiltecpin mulli* o “mole hecho con chiltecpitl y tomates”; el *chilcuzmulli xitomayo*, un *mulli* de *chilli* amarillo con tomates; el *meocuilti chiltecpin mollo*, gusanos de maguey con salsa de chiltecpin; el *mazaxocomulli iztac michyo*, guiso “de ciruelas no maduras con unos pececillos blanquecillos y con *chilli* amarillo y tomates”; y el *huauhquilmulli* que se elaboraba con bledos cocidos (quelites de amaranto) y con “*chilli* amarillo y tomates y pepitas de calabaza con chiltecpitl solamente”; del *izmiquilmulli* con chile verde, dicen que es “bueno de comer.”

En su *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana* (1571), Alonso de Molina traduce la frase salsa o potaje de *chilli*, como *chilmulli*, de donde se deduce que *mulli* significa salsa.

Los moles se preparaban para los dioses. Así los mercaderes o pochtecas, al llegar a su casa después de un viaje, ofrendaban a Xiuhtecuhtli, dios del fuego, “cabezas de gallinas en caxetes con su molli...” Ellos mismos, cuando lograban buenas transacciones en sus viajes, tenían que dar un espléndido banquete. Los preparativos nos recuerdan lo que ocurre actualmente en muchas comunidades del país.

Se proveían de gallos de papada (guajolotes) y gallinas, hasta ochenta o cien; perrillos para comer, hasta veinte o cuarenta, muchos fardos de chilli, tomates comprados por mantas, gran cantidad de sal, carbón y *tlachinolacátl* o cañas de maíz para cocer los tamales. También adquirían chiquihuites para las tortillas y *molcaxitl* o molcajetes, que eran recipientes de barro con tres patas para servir la carne guisada con *chilli*. Además compraban lo necesario para hacer y servir el cacao.

Los que vendían guisos en el mercado, solían mezclar diversos chiles, pepitas, tomates y tomates grandes

y otras cosas que hacen los guisados muy sabrosos[...] y chilmole de cualquier género que sea, y el mole de masa cocida o de masa de frijoles tostados o cocidos, y de los hongos y setas, y el mole de tomates gruesos y menudillos, y de ciruelas o de otras cosas ácidas, y de los aguacates mezclados con chile que quema mucho llamado chiltepín (*ahuacatl mulli* o guacamole). *Mulchichihua* significa “guisar potajes” (moles) y *mulchichiuhcan*, cocinero.

Seguramente de las cocinas indígenas siguieron saliendo humeantes moles hechos a la manera de los que describen Bernardino de Sahagún y sus informantes en la *Historia general de las cosas de la Nueva España*. Estas culturas optaron por la transmisión oral de sus conocimientos y en la Colonia su voz quedó silenciada.

A esas salsas que llamaron genéricamente *mulli* y que las cocineras indígenas llevaron a las casas criollas y a los conventos, se fueron agregando, a través de los tres siglos de la etapa colonial, ingredientes de otras procedencias que concordaban con el concepto original: consistían en una mezcla de chiles frescos o secos, tomate o jitomate, a veces un espesante como la masa de maíz o la pepita de calabaza, y condimentos como el epazote, la hierba santa o la hoja de aguacate. Con ellas se aderezaban verduras, carnes y pescados.

Otras salsas o moles se conservaron casi intocados. Tan es así que en la colección de recetarios indígenas y populares publicados hacia el año 2000, encontramos varios que son casi idénticos.

Pero revisemos los documentos de la época colonial. Uno muy temprano es de Francisco de Burgoa, quien fuera provincial de la orden de los dominicos en Oaxaca en 1649 y 1662. Al referirse a las ceremonias de los indios, escribe que para ofrendar a sus difuntos, hacían

gran matanza de aves, en especial de pavos grandes de la tierra y de estos aderezaban con pimientos secos y molidos, que llaman los mexicanos *chiltuaque* [*chilhuaucle* o chile seco ahumado o negro], y pepitas de calabaza, y hojas de hierba santa o aguacate, con agua lo cocían para el guisado que en mexicano llaman totolmole [o mole de guajolote].

Documentos más tardíos son los recetarios de familias criollas acomodadas y de los conventos. Ahí aparecen preparaciones que incluyen manchamanteles, pipianes, clemoles y moles. Se trata en todos los casos de salsas hechas con diversos chiles, que en ocasiones se espesan con pepita de calabaza o maíz tostado molido o pan.

En el recetario de Dominga de Guzmán (1750) el manchamanteles se define como clemole, al cual “así que vayan los platos para la mesa se le echa su ajonjolí tostado”. Este guiso lleva tan sólo chiles anchos tostados, molidos y fritos. Con el nombre de pipianes aparecen guisos hechos con ajonjolí, cacahuete y chile ancho.

En el recetario de fray Jerónimo de Pelayo (1780), además de un manchamanteles que incluye chiles remojados y molidos (suponemos que son secos), jitomate asado y sin la piel también molido, comino, epazote y ajonjolí, hay un clemole poblano que el fraile considera muy sabroso. Se prepara con maíz tostado y molido, frito en manteca; con chile y tomate molido y frito; después se le agrega la carne ya cocida, y finalmente hoja de aguacate, epazote y pimienta.

En el *Recetario novohispano* (1791), cuyo manuscrito se encuentra en el Archivo General de la Nación, encontramos otro clemole poblano. Son sus ingredientes: ajonjolí tostado, pepitas de chile, cilantro, cominos, ajo, clavo, pimienta, canela, jengibre, chile ancho remojado, chile ancho

tostado, tomates y jitomates cocidos, que se muelen y se fríen en manteca bien caliente. Se va configurando así un guiso ya muy cercano a otros más condimentados, como son el mole poblano y el mole negro de Oaxaca, tal como se conocen hoy.

A partir de la Independencia, la cocina mexicana originaria tuvo mayor oportunidad para expresarse. En *El cocinero mexicano*, publicado en 1831, aparecen moles y otros guisos emparentados. La gallina en clemole lleva tres docenas de chiles anchos tostados al rescoldo y otros seis que se habrán puesto en remojo, pepitas, doce onzas de ajonjolí y cuatro onzas de almendras con cáscara (que serían el equivalente a la pepita de calabaza o al cacahuate), semilla de cilantro, dos jícaras de tomates cocidos y dos de jitomates; como condimentos, canela, poca pimienta y dos dientes de ajo asados y molidos en seco. Un dato curioso: la receta de mole de guajolote, dice “En todo lo mismo que se dijo para las gallinas en clemole.” El resto de recetas de mole llevan guajolote, y así podemos concluir que esta ave originaria de México se consideraba el ingrediente por excelencia para el mole. Hay un mole oaxaqueño (con chile ancho, canela, clavos de especia, pimienta, semilla de cilantro y tomates remojados), además de dos moles poblanos semejantes entre sí con su “ajonjolí tostado por encima”. El mole verde lleva chiles verdes crudos, piñones, cacahuates y ajonjolí tostados, y nueces peladas y fritas con pimienta, clavo y canela.

Un recetario posterior, el *Arte novísimo de cocina*, de 1872, contiene un “clemole de palacio” con “media libra de cacao dorado”: es la primera mención que tenemos de este ingrediente. En el *Formulario de la cocina mexicana y española escrito por una cocinera poblana*, apéndice del recetario de Jules Gouffé de 1893, encontramos siete moles de guajolote. Entre los chiles hay mulato, ancho, pasilla y chilpotle; otros ingredientes son tomates de milpa, clavo, canela, pimienta, anís, tortilla dorada, pepitas de chile y de calabaza, ajonjolí y almendra. Un mole prieto contiene azúcar y una tablilla de chocolate.

Vicenta Torres de Rubio, en su *Manual de cocina michoacana* (1896), plantea que es necesario incluir en los recetarios aquellas fórmulas

que la clase indígena posee como secretos que le pertenecen tradicionalmente; que no pueden menos de inspirar interés en cualquiera reunión, y que producen platillos apetitosos y sabrosos por más que nunca hayan figurado en obras impresas.

De acuerdo con esta propuesta, en uno de los apartados de su libro que se titula “Mole, clemole, pipián y manchamanteles”, expresa que estos guisados son “esencialmente americanos” y que su uso “es muy general en toda la república y aun se tiene como indispensable en algunas reuniones de familia y en ciertas fiestas de vecindad que forman época año con año”.

Da un número amplio de recetas de mole, por demás interesantes y de factura claramente indígena, como el mole amarillo que se elabora con chile amarillo remojado y tomate cocido y molido, y condimentado con epazote. Sólo viene de fuera la cabeza de ajo asada que se agrega a esta salsa. Este ingrediente, el ajo, se volvió casi inseparable de cualquier guiso. Es un caso, como el de otros ingredientes, de adopción y adaptación a nuestras formas de cocinar tradicionales.

Otro mole es el chichilo (chile mulato desvenado y tostado, tomate cocido y ajo en crudo se muelen, y se aromatizan con hojas de aguacate). No menos indígena es el chilposo o chilposonti, que, de acuerdo con el *Manual* ya citado, se elabora con tres chipotles “de los más colorados” desvenados y molidos, medio pocillo de tomates de cáscara vertidos sobre el pollo y sazonados con epazote; si pica mucho, se agrega un poco de masa disuelta en agua.

El “mole esperanza” se elabora con chiles “verdes gordos” (poblanos) limpios y asados, tomates, jitomate, ajo, epazote. En algunos casos, como el mole de chilpotle, los chiles se desvenan y desfleman en agua de tequesquite. Otro lleva chile mulato, pasilla y ancho, y las pepitas de los mismos chiles. El mole negro contiene chiles negros que se habrán de carbonizar sobre el comal. Finalmente el mole verde no puede ser más prehispánico: se hace, de acuerdo con la receta de doña Vicenta Torres, con chile poblano desvenado, “un plato común de semilla de calabaza” pelada, dorada y molido, y epazote; debe tener, explica, punto de caldillo. Define los clemoles como “un mole

más sencillo que los moles mismos”, lo que concuerda con su receta de clemole mexicano que tiene como ingredientes chile mulato desvenado y tostado, tomates y calabacitas en gajos cocidas con carne.

Parientes de los moles son los manchamanteles. El gusto criollo agrega vinagre y a veces azúcar a la pasta de chiles: se parte de una base indígena para luego darle un toque muy árabe. Ocurre lo mismo con los adobos. Vicenta Torres los define como caldillos “cuyos principales componentes son el vinagre, la sal, pimienta, orégano, ajos, cebollas y otras sustancias para condimentar las carnes y los pescados”. Y añade algo muy significativo: “Entre la familia mexicana se usa con bastante aprecio el chile de diversas clases, así como el jitomate y el tomate también.” Con esto los adobos entre nosotros son algo muy distinto que en España. Los chiles los integran plenamente a la tradición indígena.

Un mole del *Manual del cocinero dedicado a las señoritas mexicanas* (1906), además de chile mulato y ancho, y los condimentos ya mencionados, lleva un pedazo de jengibre. Los ingredientes se muelen en seco hasta que la pasta “quede como chocolate”.

María Isla, en su *Manual de cocina* de 1911, agrega a los moles del Gouffé, mole amarillo, chichilo, un chilposo o chilposontli de chile chilpote, un mole campechano, otro de chiltepin y uno más de chile serrano condimentado con comino y hierba santa.

Si seguimos con nuestro recorrido cronológico y llegamos hasta nuestros días, encontramos una aportación importante en el *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana* de Ricardo Muñoz Zurita. Ahí reúne en un cuadro, por ingrediente y por estado, casi cuarenta moles. Citemos algunos: almendrado, ayomole, chichilo, chilmole, huaxmole, manchamanteles, mole amarillo, mole de caderas, mole de Chilapa, mole de queso, mole de Xico, mole negro, mole mixteco, mole poblano, mole prieto, mole verde, pascal, pipián rojo, tlatonile, y así.

Los estados a los que corresponden nos permiten afirmar que los moles se ubican sobre todo en el área mesoamericana. Cuando aparecen en el norte (Chihuahua, Coahuila) pueden tener un antecedente tlaxcalteca o nacer del

importante intercambio culinario que se dio con la arriería a fines del siglo XVIII y durante todo el siglo XIX. Es importante mencionar que en la zona maya el equivalente de los moles son salsas hechas siempre con pepita de calabaza como espesante.

Los muchos moles, cuyas recetas aparecen en la colección *Recetarios Indígenas y Populares* confirman estos planteamientos y muestran hasta qué punto hay diversos moles y variantes distintas.

Conclusiones a partir de este panorama, desde nuestro punto de vista:

- Los moles o salsas son la base de un buen número de platos fuertes de la cocina tradicional mexicana.
- Estos moles tienen como base diversos chiles frescos y secos que son su principal especia; se les añade tomate y/o jitomate molidos.
- Los moles tienen en la cocina prehispánica su base y origen.
- En la época prehispánica hubo moles (como ocurre hoy) espesos o caldosos. Cuando se espesaron se utilizó masa de maíz o tortilla tostada, pepita de calabaza tostada y molida, y quizá cacahuete.
- Se condimentaron con epazote, hoja santa, hoja de aguacate y otras hierbas de olor; también les dieron sabor las pepitas tostadas de los mismos chiles y tal vez la pimienta de Tabasco y el cacao.
- A algunas de estas salsas las cocineras fueron añadiendo, desde la época de contacto y a través de un largo proceso, ajo (cebolla ya había aquí), y, según el mole, condimentos orientales como clavo, canela, comino, pimienta negra, anís y semilla de cilantro, hierbas de olor de origen europeo como tomillo, mejorana, el propio cilantro e incluso hojas de lechuga y/o de rábano. Se espesaron con tortilla o masa, pero en ciertos casos se utilizó en su lugar o además de, pan tostado o frito. Las pepitas de calabaza encontraron su equivalente en el ajonjolí principalmente, pero también en las almendras, piñones y nueces.
- Esto echa por tierra leyendas como las que se difundieron a fines de los veinte del siglo pasado, cuando Carlos de Gante publicó en *Excelsior* el artículo “Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote”, donde

afirmaba que en el siglo XVII, en la cocina del convento de Santa Rosa de Puebla, se ideó el mole poblano como agasajo al obispo don Manuel Fernández de Santa Cruz. Poco después, en agosto de 1927, en *El Universal*, Artemio de Valle Arizpe hizo suya esta fábula con algunas variantes.

Estas leyendas podrán ser curiosas, e incluso, para algunos, divertidas, pero en nada engrandecen a la cocina mexicana ni a las extraordinarias y creativas cocineras nuestras que, a través de cientos de años, en un período que se inicia en la época prehispánica, han creado infinitas combinaciones.

- Si bien el mole poblano con sus decenas de variantes y con sus pares en otras entidades como Tlaxcala, Michoacán, Guerrero, Oaxaca y Distrito Federal, por citar algunas, son de un sabor exquisito, también es verdad que la variedad de moles es muy amplia.

Para darle a la cocina mexicana el lugar que le corresponde como una de las mejores del mundo, es indispensable conocer sus orígenes prehispánicos y la fuerza de su continuidad cultural, expresados en las distintas etnias y regiones de nuestro país.