



Chiles en Nogada: Un Tapiz Culinario de la Historia, Identidad y Patriotismo Mexicano

I. Introducción: El Legado Duradero de los Chiles en Nogada

Los Chiles en Nogada se erigen como una obra maestra culinaria de suma importancia dentro del rico panorama gastronómico de México, constituyendo un auténtico emblema de la cocina poblana y un profundo símbolo de la identidad nacional.¹ Más allá de ser un simple platillo, encarna una compleja interacción de historia, tradición y patriotismo, especialmente durante las veneradas Fiestas Patrias de septiembre.⁴ Su combinación única de sabores, sus vibrantes colores que reflejan la bandera mexicana y su arraigada historia de origen lo elevan a un estatus icónico, haciendo de su aparición anual un evento cultural muy apreciado que enriquece la memoria colectiva y el orgullo del pueblo mexicano. Este informe profundizará en las múltiples dimensiones de los Chiles en Nogada, explorando sus narrativas históricas, su resonancia simbólica, su preparación tradicional y su papel indeleble en la configuración y celebración de la identidad cultural mexicana.

Su presencia en la mesa mexicana va más allá de la mera gastronomía; se convierte en un acto de comunión con el pasado y una afirmación del presente. La anticipación de su temporada, que se limita a unos pocos meses al año, contribuye a su mística y realza su valor cultural.⁴ Esta limitación temporal transforma su consumo en un ritual esperado, consolidando su estatus como un platillo especial y profundamente arraigado en la psique nacional.

II. Raíces Históricas y Narrativas en Evolución: Desentrañando la Historia de Origen

La génesis de los Chiles en Nogada está inmersa en una cautivadora mezcla de leyenda popular y debate histórico, lo que refleja la naturaleza dinámica del patrimonio culinario. Comprender sus orígenes requiere un examen matizado tanto de las narrativas ampliamente aceptadas como de las críticas académicas que las desafían.

A. El Convento de Santa Mónica y la Leyenda de Iturbide

La versión más extendida y romantizada atribuye la creación de los Chiles en Nogada a las monjas agustinas del Convento de Santa Mónica en Puebla.³ Según esta popular leyenda, el platillo fue elaborado específicamente en agosto de 1821 para conmemorar la recién lograda Independencia de México y para honrar a Agustín de Iturbide, líder del Ejército Trigarante, a su entrada triunfal en Puebla.³ Se dice que esta visita coincidió con el día de su santo, añadiendo una capa de significado celebratorio a la ocasión.⁵



Las monjas, aprovechando la abundancia de ingredientes de temporada disponibles —específicamente el vibrante chile poblano verde, la cremosa nuez de Castilla y la granada de color rubí—, diseñaron ingeniosamente un platillo cuyos colores reflejarían perfectamente los de la bandera del Ejército Trigarante de Iturbide.⁴ Este acto no solo tenía la intención de deleitar el paladar de Iturbide, sino también de simbolizar los ideales de la nación naciente: Independencia, Religión y Unión.⁴ La narrativa sugiere que el platillo comenzó a vincularse no solo con el simbolismo de la independencia, sino también con la construcción de una nueva identidad nacional, que más tarde se consolidaría con la creación del Imperio Mexicano.³ La leyenda cuenta que Iturbide, inicialmente receloso de ser envenenado, quedó finalmente encantado con el platillo, lo que lo marcó como una ofrenda culinaria simbólica al líder de la nueva nación.¹¹

La persistencia de esta narrativa de las monjas y Iturbide en diversas fuentes, incluidas publicaciones gubernamentales ³, resalta su profundo arraigo cultural. Esta narrativa, independientemente de su estricta exactitud histórica, funciona como un poderoso mito fundacional para el platillo. Vincula directamente la creación culinaria a un momento crucial de la historia nacional, infundiéndole así a los Chiles en Nogada un significado casi patriótico. Esta mitificación transforma una simple receta en un símbolo tangible de la identidad nacional, convirtiéndola en algo más que comida: un monumento comestible al nacimiento de México. La resonancia emocional y simbólica derivada de esta historia de origen contribuye significativamente a su perdurable popularidad e importancia cultural, permitiendo a los ciudadanos "consumir" literalmente su historia.

B. Mito vs. Realidad: Un Examen Crítico

Aunque la leyenda de Iturbide es ampliamente celebrada, los historiadores y académicos culinarios la han sometido a un escrutinio crítico, revelando una narrativa más compleja y en evolución.

1. La Presencia de Iturbide y la Discrepancia de Fechas:

- El relato popular sitúa a Iturbide en Puebla el 28 de agosto de 1821, coincidiendo con el día de su santo.¹¹ Sin embargo, la investigación histórica, citada por el académico Alberto Peralta, sugiere que la presencia de Iturbide en Puebla probablemente fue a principios de agosto, ya que los Tratados de Córdoba, que declararon la independencia de México, se firmaron el 24 de agosto de 1821.⁹ Esta discrepancia cronológica pone en duda la exactitud del momento y el propósito directo de la creación del platillo específicamente para ese supuesto banquete del 28 de agosto. Esta situación ilustra cómo las narrativas culturales a menudo priorizan la coherencia simbólica sobre la precisión fáctica, tejiendo un relato más poderoso para la construcción de la identidad nacional.

2. El Debate sobre el "Postre Original":

- Existe una noción popular, particularmente en línea, de que los Chiles en Nogada fueron concebidos originalmente como un postre.⁵ Sin embargo, el historiador Alberto Peralta indica una falta de registros históricos o recetas del

período barroco (siglos XVII-XVIII) que respalden esta afirmación.¹¹ Sugiere que podría ser una inferencia imaginativa debido a los elementos dulces del platillo y su temperatura de servicio, que a veces se asemeja a la de un postre. No obstante, un fragmento menciona explícitamente que "La primera vez que las monjas cocinaron este platillo lo idearon como un postre, sin embargo después cambiaron por completo esto y le añadieron ingredientes como la nuez, algo de perejil y la deliciosa granada".⁵ Esta contradicción directa subraya un punto de contención o una comprensión en evolución entre la narrativa popular y el escrutinio académico, lo que demuestra la complejidad de establecer verdades históricas definitivas en el ámbito culinario.

3. Orígenes y Esencia "Barroca":

- El término "barroco" se asocia frecuentemente con los Chiles en Nogada, implicando su creación durante los siglos XVII o XVIII. Peralta aclara que no hay documentación que pruebe que el platillo se originó en el período histórico barroco.¹¹ Sin embargo, argumenta que el platillo posee una "esencia barroca" en su experiencia sensorial: apela a todos los sentidos —vista, gusto, tacto, olfato e incluso sonido (por ejemplo, el crujido de la granada)—, lo que se alinea con el énfasis de la era barroca en experimentar la creación a través de un compromiso sensorial elevado.¹¹ Esta distinción separa el origen histórico del carácter estético, permitiendo que el término "barroco" siga siendo relevante para describir la magnificencia y complejidad del platillo.

4. La Leyenda de los "Tres Soldados":

- Una leyenda más romántica y menos sustentada históricamente sugiere que tres soldados del Ejército Trigarante, cuyas prometidas vivían en Puebla, inspiraron el platillo. Emocionadas por la independencia de México y el regreso de sus enamorados, cada mujer eligió un ingrediente que representaba un color de la bandera del ejército para crear un platillo de celebración.⁴ Aunque evocadora y añadiendo una capa de folclore popular, esta narrativa carece de documentación histórica concreta.⁴ Su existencia, sin embargo, ilustra la riqueza de las historias populares que se tejen alrededor de un símbolo cultural tan importante.

5. Evolución de la Receta:

- Las primeras recetas documentadas de Chiles en Nogada del siglo XIX eran notablemente diferentes de sus contrapartes modernas. Los registros históricos indican rellenos de carnero, huevos y alcaparras, y una salsa de nogada que era a base de aceite, similar a un aderezo para ensaladas, a veces incluyendo vinagre, azafrán, clavo, pimienta y ajo.¹¹ Fue mucho más tarde cuando se añadió el jerez y la salsa adquirió su característica textura cremosa y suave.¹¹ La receta contemporánea típicamente presenta un relleno de carne de res y/o cerdo mezclada con frutas como plátano, manzana, pera y durazno.⁶ Esta evolución resalta una adaptación continua en lugar de un origen estático y singular.

Las discrepancias y contradicciones entre la popular leyenda de Iturbide y el escrutinio histórico ⁹ demuestran que las tradiciones culinarias no son inmutables. Son entidades



vivas, en constante evolución y a menudo moldeadas por las necesidades culturales, las narrativas populares y la memoria colectiva, más que por hechos históricos estrictos. La sección de "mito vs. realidad" revela que la

historia del platillo es tan significativa como sus ingredientes, ilustrando cómo las narrativas nacionales pueden apropiarse y remodelar elementos culturales existentes para servir a propósitos patrióticos. Este proceso dinámico permite que un platillo adquiera un significado simbólico más profundo con el tiempo, incluso si sus orígenes precisos son objeto de debate.

La evolución documentada de la receta de Chiles en Nogada, desde versiones anteriores con diferentes carnes y salsas a base de aceite hasta la forma moderna con cerdo/res y una nogada cremosa, a menudo más dulce ¹¹, refleja cambios más amplios en las preferencias culinarias, la disponibilidad de ingredientes y quizás incluso la prosperidad económica. El cambio hacia un perfil más rico, elaborado y dulce se alinea con su papel como platillo de celebración, lo que sugiere una inclinación social hacia una cocina más indulgente y visualmente atractiva para ocasiones especiales. Esta adaptación asegura que el platillo siga siendo relevante y querido a lo largo de las generaciones, incluso a medida que los gustos y los recursos cambian.

C. Puebla y Calpan: La Cuna de una Tradición Culinaria

Aunque la génesis histórica exacta sigue siendo objeto de debate, Puebla ostenta inequívocamente la distinción de ser el lugar de nacimiento y el hogar espiritual del platillo.¹ Dentro del estado, el municipio de San Andrés Calpan es particularmente reconocido, a menudo denominado la "cuna del chile en nogada".² Esta designación se debe a la fama de Calpan por sus abundantes nogales y su importante producción de nuez de Castilla fresca, un ingrediente crítico y definitorio para la auténtica salsa de nogada.² Tras la creación inicial por parte de las monjas agustinas, la tradición de preparar Chiles en Nogada se difundió rápidamente a los municipios vecinos. Las familias de Calpan desempeñaron un papel fundamental en la replicación y adaptación de la receta, consolidando así su estatus como una tradición local profundamente arraigada y cimentando la identidad de Calpan como la fuente esencial del platillo.²

El reconocimiento de Calpan como la "cuna del chile en nogada" ² vincula directamente la identidad y autenticidad del platillo a una producción agrícola específica: la nuez de Castilla. Esto resalta una profunda conexión entre las tradiciones culinarias regionales y sus ecosistemas locales y la disponibilidad de recursos. Demuestra cómo un platillo puede quedar intrínsecamente ligado a una ubicación geográfica específica no solo a través de su historia de origen, sino también a través del cultivo y suministro sostenidos de sus ingredientes esenciales y de alta calidad, forjando así un sentido único de lugar y autenticidad. Esto también implica una relación recíproca en la que la fama del platillo eleva la importancia de la agricultura local.

III. El Lienzo Tricolor: Simbolismo e Identidad Nacional Encarnada



El atractivo visual de los Chiles en Nogada es inseparable de su profundo significado simbólico, ya que refleja meticulosamente los colores de la bandera mexicana, transformando una creación culinaria en un potente emblema de identidad nacional y patriotismo.

A. Una Bandera en un Plato: Deconstruyendo los Colores

La disposición deliberada de los ingredientes principales del platillo crea una vibrante paleta tricolor que refleja directamente la bandera mexicana:

1. **Verde:** Este tono se obtiene principalmente del chile poblano, que constituye la base del platillo, y se acentúa aún más con perejil fresco finamente picado utilizado como guarnición.¹ Simbólicamente, el verde representa la **Independencia**¹⁶, la **Esperanza**⁴ y la **Unión**⁴ de los diversos elementos que forman la nación. También evoca los exuberantes y fértiles paisajes de México.
2. **Blanco:** La cremosa y rica salsa de nogada, elaborada predominantemente con nuez de Castilla fresca, proporciona el color blanco prístino que baña generosamente el chile.¹ Este blanco se asocia con la **Religión**⁴, la **Unidad**⁴ y la **Pureza**¹⁶, lo que refleja los fundamentos morales y espirituales de la nación recién independizada.
3. **Rojo:** El toque final lo dan los brillantes y joya-como arillos de la granada, esparcidos generosamente sobre la nogada blanca.¹ El rojo simboliza la **sangre derramada por los héroes** en la lucha por la independencia⁴, la **pasión** por la patria y la **Unión de los pueblos**¹⁶ que formaron la nueva nación.

La insistencia en múltiples fuentes¹ de que los colores del platillo fueron elegidos para reflejar la bandera Trigarante, denota un acto deliberado de diseño culinario. No fue una estética accidental; fue un esfuerzo consciente, artístico y político para imbuir al platillo de un significado patriótico. Esta transformación de componentes comestibles en un símbolo nacional destaca cómo la comida puede ser un medio poderoso para expresar y reforzar la identidad colectiva, haciendo que los ideales políticos abstractos sean tangibles y consumibles.

B. La Conexión con el Ejército Trigarante

La alineación visual directa de los Chiles en Nogada con los colores de la bandera del Ejército Trigarante es una piedra angular de su simbolismo patriótico.⁴ Este ejército, liderado por Agustín de Iturbide, fue fundamental para lograr la independencia de México, y su estandarte, con sus franjas verdes, blancas y rojas, se convirtió en el precursor de la bandera mexicana moderna. Al crear un platillo que reflejaba tan explícitamente estos colores, los Chiles en Nogada se convirtieron en un tributo culinario a la base misma de la nación independiente.



El vínculo explícito entre los colores del platillo y el Ejército Trigarante ⁴ revela cómo la comida puede ser empleada activamente en el complejo proceso de construcción de una nación. En un estado recién independizado, establecer símbolos unificadores es crucial. Al crear un platillo que encarna visualmente los nuevos colores nacionales y los ideales que representaban (Independencia, Religión, Unión), los Chiles en Nogada contribuyeron a consolidar una "nueva identidad nacional" ³ y a promover el "nacionalismo mexicano".¹² Esto hizo que conceptos políticos abstractos fueran tangibles y agradables, fomentando un sentido colectivo de pertenencia y orgullo a través de una experiencia culinaria compartida.

C. Los Chiles en Nogada como Símbolo de Mexicanidad

Más allá de su simbolismo visual, los Chiles en Nogada han consolidado su lugar como un profundo símbolo de la Mexicanidad, la esencia de ser mexicano. Es elogiado como una "poesía al paladar" y una "obra maestra de la cocina mexicana" ¹², un platillo que "promueve el nacionalismo mexicano".¹² Su estatus como "emblema de la cocina poblana" y "símbolo de la identidad y el patriotismo mexicano" ¹ subraya su profunda resonancia cultural. El platillo se percibe como un "vínculo entre el pasado y el presente, entre sabores y emociones que nos conectan con la historia de México" ⁴, evocando un poderoso sentido de "orgullo nacional".⁴ Esta profunda conexión con el orgullo nacional es la razón por la que "las cocinas de México se engalanan, sirviendo este platillo, enarbolando el orgullo nacional con motivo de la celebración de nuestra independencia" en septiembre.⁴

Descripciones como "poesía al paladar" ¹² y su papel como "vínculo entre el pasado y el presente, entre sabores y emociones" ⁴ resaltan que el poder simbólico del platillo trasciende su mera representación visual. La combinación única de sabores dulces, salados y picantes, texturas variadas y especias aromáticas crea una experiencia multisensorial rica. Esta experiencia inmersiva evoca activamente recuerdos culturales compartidos y refuerza un sentido colectivo de "Mexicanidad", haciendo del patriotismo una experiencia profundamente personal, agradable y memorable que se transmite de generación en generación.

Tabla 1: Colores Simbólicos e Ingredientes Correspondientes de los Chiles en Nogada

Color	Ingredientes Clave	Significado Simbólico Original (Ejército Trigarante)	Significado Simbólico Moderno (Bandera Mexicana)
Verde	Chile Poblano, Perejil	Unión	Esperanza, Paisajes fértiles de México



Blanco	Nogada (Nuez de Castilla, Queso, Leche)	Religión	Unidad, Pureza, Fe
Rojo	Granada	Independencia	Sangre derramada de nuestros héroes, Pasión por la patria, Unión de los pueblos

IV. Un Rito Estacional: Tradición, Preparación y Debates Culinarios

Los Chiles en Nogada no son simplemente un platillo, sino un ritual estacional, profundamente entrelazado con los ciclos agrícolas de México y marcado por una preparación intrincada y debates culinarios continuos que reflejan su tradición viva.

A. La Esencia de la Estacionalidad

La disponibilidad de los Chiles en Nogada está estrictamente limitada a un período específico, típicamente de **julio a septiembre**.⁴ Esta estacionalidad precisa está dictada por la cosecha de sus ingredientes más críticos y efímeros:

1. **Nuez de Castilla:** Esta variedad específica de nuez es fundamental para la auténtica salsa de nogada y se cosecha durante estos meses.² Su frescura es primordial, ya que otros tipos de nueces o la nuez de Castilla seca pueden alterar el color de la salsa (volviéndola grisácea) e introducir sabores amargos o rancios indeseables.¹⁷
2. **Granada:** La vibrante granada roja, otro ingrediente esencial tanto para el sabor como para el color, también alcanza su punto máximo de madurez y disponibilidad durante este período.³
3. **Chile Poblano y Frutas de Temporada:** Si bien el chile poblano está disponible durante todo el año, su calidad y las frutas regionales específicas como la manzana panochera, la pera lechera y el durazno criollo ⁶ son mejores y más abundantes durante estos meses de finales de verano y principios de otoño.

El consenso es que, si bien los ingredientes pueden congelarse para preparar el platillo en otras épocas, el sabor no será el mismo, lo que enfatiza la importancia de los productos frescos de temporada para una experiencia auténtica.⁷ Esta dependencia de los ingredientes de temporada subraya la profunda conexión del platillo con la tierra y el patrimonio agrícola de Puebla.

La estricta estacionalidad de los Chiles en Nogada ⁴ crea una sensación de anticipación y exclusividad en torno al platillo. Esta ventana limitada de disponibilidad aumenta su valor percibido y transforma su consumo en un evento especial y muy esperado cada año. Este período de espera anual refuerza su estatus como platillo de



celebración intrínsecamente ligado a festividades nacionales específicas, haciendo de su aparición un marcador cultural que profundiza su significado más allá del mero sustento. Esta escasez también enfatiza la profunda conexión del platillo con los ciclos agrícolas y los ecosistemas locales, destacando una tradición culinaria que respeta y se basa en los ritmos de la naturaleza.

Tabla 3: Ingredientes Estacionales Esenciales y sus Períodos de Cosecha

Ingrediente	Período Principal de Cosecha	Importancia para el Platillo
Nuez de Castilla	Julio-Septiembre (pico Agosto-Septiembre)	Color y sabor característicos de la nogada; esencial para la autenticidad.
Granada	Julio-Septiembre	Color rojo simbólico; sabor y frescura para la guarnición.
Chile Poblano	Todo el año, pero óptimo en temporada	Base del platillo; color verde simbólico.
Manzana Panochera	Agosto-Septiembre	Aporta dulzor y textura al picadillo.
Pera Lechera	Agosto-Septiembre	Contribuye al sabor y la jugosidad del relleno.
Durazno Criollo	Agosto-Septiembre	Elemento frutal clave para el equilibrio de sabores en el picadillo.

B. El Arte de la Preparación: Una Labor de Amor

La preparación de los Chiles en Nogada es ampliamente reconocida como una forma de arte culinario compleja, laboriosa y meticulosa.⁷ Es un testimonio de la dedicación y habilidad involucradas en la cocina tradicional mexicana, a menudo transmitida de generación en generación.⁵ El platillo típicamente comprende tres componentes principales:

1. **El Chile Poblano:** La base del platillo, estos chiles suelen asarse, pelarse y desvenarse.¹⁴ La calidad del chile poblano es crucial, y México produce cientos



de miles de toneladas anualmente.³ El proceso de tatemado y pelado es esencial para suavizar la piel y eliminar el picor excesivo.

2. **El Picadillo (Relleno):** Esta mezcla salada y dulce es una armoniosa combinación de carne molida (tradicionalmente cerdo, pero a menudo una mezcla de res y cerdo), frutas de temporada finamente picadas (como plátano macho, manzana panochera, pera lechera, durazno criollo), y una mezcla de nueces (almendras, piñones) y especias (canela, clavo, pimienta, hojas de laurel, tomillo, mejorana).⁶ La preparación implica saltear y cocer a fuego lento para lograr un sabor rico y equilibrado.

3. **La Nogada (Salsa de Nuez):** Este es, posiblemente, el componente más distintivo y delicado. Es una salsa cremosa, a menudo ligeramente dulce, elaborada principalmente con nuez de Castilla fresca, mezclada con ingredientes como queso de cabra, queso crema, leche, azúcar, canela y, a veces, un toque de jerez.³ La calidad de la nuez de Castilla es primordial; debe ser fresca, con una cáscara verde y una nuez clara e impecable en su interior, para asegurar el auténtico color blanco de la nogada y un sabor equilibrado, libre de amargor.⁸ El meticuloso proceso de pelar la fina piel marrón de cada nuez es crucial, ya que esta piel puede impartir un color grisáceo y un sabor amargo indeseado a la salsa.⁸

La presentación final implica cubrir el chile relleno con la nogada blanca, luego adornar con semillas de granada rojas y perejil verde para completar el homenaje tricolor a la bandera mexicana.¹

El énfasis detallado en el uso de nuez de Castilla fresca y los pasos precisos y laboriosos para su preparación, incluido el crucial proceso de pelado ⁸, subraya un profundo compromiso con la autenticidad culinaria. Esta especificidad indica que ciertos ingredientes no son meros componentes, sino que son parte integral de la identidad del platillo, su perfil de sabor y su estética. Las desviaciones o sustituciones, como el uso de otros tipos de nueces, son explícitamente desaconsejadas, ya que comprometen el valor histórico, culinario y simbólico del platillo.¹⁷ Esto destaca cómo la cocina tradicional a menudo define su "verdad" a través de la exactitud de sus ingredientes y técnicas, haciendo de la preparación misma un ritual de preservación.

C. Controversias Culinarias y Variaciones Regionales

A pesar de su estatus icónico, los Chiles en Nogada no son inmunes a los debates culinarios y las variaciones regionales, lo que refleja la naturaleza dinámica y evolutiva de la gastronomía mexicana.

1. **"Capeado" vs. "Sin Capear":** Quizás el debate más duradero y apasionado gira en torno a si el chile debe ir "capeado" (rebozado en huevo y frito) o servirse "sin capear" (sin rebozar).⁹
 - En Puebla, la versión capeada se defiende firmemente como el método tradicional y auténtico, arraigado en recetas antiguas y costumbres locales.⁹
 - Por el contrario, en la Ciudad de México y otras regiones, a menudo se prefiere la versión "sin capear", a veces por razones de reducción del tiempo de



preparación, beneficios para la salud percibidos (menos grasa) o simplemente por la evolución de los gustos sociales.¹¹

- Como señala un experto, "todos tienen la razón", reconociendo la validez de las preferencias regionales y la falta de una única receta "auténtica" universalmente impuesta.¹¹
- 2. **Prohibición del Acitrón:** Un ingrediente original en el picadillo, el acitrón (un dulce cristalizado de biznaga) ahora está en gran parte prohibido debido al estado de peligro de extinción de la biznaga, el cactus del que se elabora.⁴ Esto ha llevado a sustituciones, a menudo con frutas confitadas como piña o cidra ⁸, lo que plantea un desafío para mantener la autenticidad histórica al tiempo que se cumplen las normas de conservación ambiental.
- 3. **Carne en el Picadillo:** Si bien algunas fuentes sugieren que el relleno tradicionalmente solo lleva cerdo ⁹, otras mencionan explícitamente una mezcla de carne de res y cerdo ⁶, lo que indica otro punto de variación o adaptación a lo largo del tiempo.
- 4. **Variaciones de la Nogada:** Aunque la nuez de Castilla fresca es primordial, se mencionan variaciones en la propia nogada, incluida una versión tradicionalmente salada frente a la más común dulce, y la inclusión de almendras en algunas recetas.⁵

Estas discusiones en curso resaltan la naturaleza viva y evolutiva de las tradiciones culinarias, donde la adaptación, la identidad regional y los paladares cambiantes dan forma continuamente a la trayectoria de un platillo.

El debate entre "capeado" y "sin capear" ⁹ es más que una discusión técnica; es una manifestación del orgullo regional y de la evolución de las preferencias culinarias. La férrea defensa de Puebla de la versión capeada afirma su pretensión de autenticidad y linaje tradicional, mientras que la preferencia de la Ciudad de México por la versión sin capear refleja adaptaciones modernas por conveniencia, beneficios para la salud percibidos o simplemente una estética diferente. Estos debates revelan la tensión dinámica entre la preservación de la tradición histórica y la adaptación a los gustos y estilos de vida contemporáneos, mostrando cómo la comida sirve como un campo de batalla para la identidad cultural.

La prohibición del acitrón ⁴ debido al estado de peligro de extinción del cactus biznaga es un ejemplo significativo de cómo la conservación del medio ambiente impacta directamente las prácticas culinarias tradicionales. Esto obliga a la adaptación y sustitución, planteando preguntas críticas sobre cuán "auténtico" puede seguir siendo un platillo cuando los ingredientes históricos centrales ya no están disponibles de manera sostenible. Destaca la compleja intersección de la gastronomía, la ecología y las políticas públicas, desafiando a los tradicionalistas a encontrar soluciones creativas que honren el espíritu del platillo al tiempo que protegen los recursos naturales.

D. Patrimonio Cultural Inmaterial

Reconociendo su inmenso impacto cultural e histórico, el estado de Puebla ha declarado oficialmente el proceso de preparación de los Chiles en Nogada como



Patrimonio Cultural Inmaterial.¹⁰ Esta declaración, publicada en el Periódico Oficial del Estado de Puebla, reconoce la importancia del platillo y el papel del estado como un rico centro cultural, implícitamente reconocido por el reconocimiento más amplio de la UNESCO a la riqueza cultural de Puebla.¹⁰ Para salvaguardar esta tradición culinaria, el gobierno de Puebla ha implementado diversas medidas de protección:

1. **Marca "Chile en Nogada, Orgullo Poblano":** Se ha creado y registrado una marca ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) para asegurar que el platillo cumpla con requisitos específicos, incluyendo vínculos geográficos, adherencia a la temporada de preparación específica y un procedimiento definido.¹⁰
2. **Acciones de Preservación:** La declaración incluye acciones concretas para promover, preservar y proteger este patrimonio inmaterial, tales como la creación de un manual que detalla la receta tradicional, el establecimiento de talleres y actividades educativas, el apoyo a centros de investigación dedicados al platillo y su promoción a través de iniciativas turísticas.¹⁰

Este reconocimiento formal subraya el profundo valor del platillo como una expresión cultural que proporciona identidad y continuidad al estado de Puebla, transmitida de generación en generación utilizando ingredientes y productos locales.¹⁰

La declaración oficial de los Chiles en Nogada como Patrimonio Cultural Inmaterial ¹⁰ significa un esfuerzo consciente e institucionalizado por parte del estado para proteger y promover el platillo. Este reconocimiento formal eleva su estatus más allá de una simple receta, proporcionando un marco legal y cultural para salvaguardar el conocimiento tradicional, asegurar estándares de calidad (por ejemplo, a través de la marca "Orgullo Poblano") y aprovecharlo para el turismo cultural. Esta institucionalización demuestra un cambio de la transmisión informal a la preservación activa patrocinada por el estado, lo que destaca la creciente conciencia del papel de la gastronomía en la identidad cultural y el desarrollo económico.

Tabla 2: Narrativas Históricas Clave y Debates en Torno a los Chiles en Nogada

Narrativa/Mito	Afirmación Histórica/Realidad/Visión Académica
Creado por monjas para Iturbide en 1821 (28 de agosto)	Leyenda popular, pero la presencia de Iturbide el 28 de agosto en Puebla no está probada; los tratados se firmaron el 24 de agosto. ⁹
Originalmente un postre	Contradictorio: ⁵ dice que sí, ^{11/11} dicen que no hay registros. Más probable una inferencia por sus



	elementos dulces y temperatura ambiente.
Platillo "Barroco"	No hay documentación que pruebe su origen en el período barroco, pero posee una "esencia barroca" por su riqueza sensorial. ¹¹
Inventado por damas de alta sociedad	No existe documentación que respalde esta historia. ¹¹
El "verdadero" chile en nogada siempre va capeado	Es un debate regional; en Puebla se defiende el capeado, en CDMX a menudo se sirve sin. Ambas son válidas como tradición local o preferencia. ⁹
Siempre ha sido como lo conocemos	Las primeras recetas documentadas del siglo XIX eran muy diferentes (relleno de carnero, nogada a base de aceite). ¹¹
Solo de Puebla	Aunque fuertemente asociado con Puebla, los ingredientes se encuentran en el Altiplano central; el debate sobre el origen exacto es "inútil". ¹¹

V. Chiles en Nogada en la Cultura Mexicana Contemporánea y Más Allá

Los Chiles en Nogada siguen desempeñando un papel vital y en evolución en la cultura mexicana contemporánea, extendiendo su influencia más allá del ámbito culinario a las celebraciones nacionales y la representación internacional.

A. El Corazón de las Celebraciones de Septiembre

El mes de septiembre, sinónimo de las festividades del Día de la Independencia de México, ve a los Chiles en Nogada ocupar un lugar central en las cocinas y restaurantes de todo el país. Es durante este período que "las cocinas de México se engalanan, sirviendo este platillo, enarbolando el orgullo nacional con motivo de la celebración de nuestra independencia".⁴ Su aparición es un elemento esencial de las Fiestas Patrias, eagerly anticipado por familias y restaurantes por igual.² El platillo, con sus vibrantes colores y rica historia, es una encarnación culinaria perfecta del espíritu patriótico,



transformando las comidas en actos de celebración y recuerdo nacional. La anticipación de su temporada, que se limita a unos pocos meses al año, contribuye a su mística y realza su valor cultural.⁵

B. La Gastronomía como Diplomacia Cultural

Los Chiles en Nogada sirven como un poderoso embajador de la riqueza culinaria mexicana en el escenario internacional. Como "icono de la gastronomía mexicana" ¹, su perfil de sabor único, su intrincada preparación y su fascinante historia lo convierten en una fuente de orgullo nacional que resuena a nivel mundial. El platillo demuestra la "riqueza cultural y gastronómica que posee el país a nivel internacional" ¹⁰, mostrando las sofisticadas tradiciones culinarias de México y su capacidad para transformar ingredientes locales en un platillo de profundo valor simbólico. Su atractivo visual, que evoca la bandera, lo convierte en un embajador fácilmente reconocible y memorable.

C. Desafíos y Perspectivas Futuras

A pesar de su célebre estatus, los Chiles en Nogada enfrentan desafíos contemporáneos que reflejan problemas más amplios en la cocina tradicional:

1. **Abastecimiento de Ingredientes y Sostenibilidad:** La prohibición del acitrón debido al peligro de extinción del cactus biznaga ⁵ subraya la necesidad continua de un abastecimiento sostenible de ingredientes tradicionales. Los esfuerzos futuros probablemente se centrarán en encontrar alternativas éticas y culturalmente aceptables, al tiempo que se promueve la conservación de las especies nativas. Esto destaca la creciente conciencia sobre la sostenibilidad en la gastronomía.
2. **Mantenimiento de Métodos Tradicionales en Medio de la Comercialización:** La popularidad del platillo ha llevado a su amplia disponibilidad en restaurantes, lo que a veces resulta en variaciones que se desvían significativamente de la preparación tradicional o comprometen la calidad.¹⁸ Las críticas a las versiones comerciales (por ejemplo, "decepción total" para algunas ofertas de restaurantes¹⁸) subrayan la tensión entre el éxito comercial y el mantenimiento de la autenticidad culinaria. La marca "Orgullo Poblano" ¹⁰ es una respuesta directa a esto, con el objetivo de garantizar la calidad y la adherencia a los estándares tradicionales.
3. **Identidad Regional y Evolución:** Los debates en curso, como "capeado" vs. "sin capear" ⁹, reflejan una evolución saludable, aunque a veces contenciosa, del platillo. Las discusiones futuras probablemente seguirán equilibrando el orgullo regional con las tendencias culinarias más amplias, asegurando que el platillo siga siendo vibrante y relevante, al tiempo que se respetan sus diversas interpretaciones.

Abordar estos desafíos será crucial para la vitalidad y autenticidad continuas de los Chiles en Nogada como un legado culinario vivo.

La importante actividad económica en torno a los Chiles en Nogada durante su temporada, incluida su amplia oferta en restaurantes ² y su promoción turística ¹⁰, indica una exitosa mercantilización de un artefacto cultural. Si bien esto aporta beneficios



económicos a productores y regiones como Puebla y Calpan ², plantea interrogantes sobre el equilibrio entre la preservación cultural y la explotación comercial. La creación de una "marca" formal ("Chile en Nogada, Orgullo Poblano"¹⁰) sugiere un intento de controlar la calidad y el origen, pero también implica una estandarización que podría entrar en conflicto con la transmisión orgánica y familiar de las recetas ⁵ y las variaciones regionales inherentes. Esta tensión entre la autenticidad cultural y las demandas del mercado es un aspecto crítico de la gestión del patrimonio moderno, lo que pone de manifiesto cómo las fuerzas económicas pueden tanto apoyar como, potencialmente, alterar las prácticas culturales.

La fuerte asociación de los Chiles en Nogada con Puebla, y específicamente con Calpan como su "cuna" ² debido a la producción de nuez de Castilla, ilustra cómo un platillo específico puede convertirse en un poderoso motor de identidad regional y desarrollo económico local. El platillo no solo celebra el patrimonio culinario de Puebla, sino que también apoya directamente a su sector agrícola (por ejemplo, las estadísticas de producción de chile poblano, granada y nuez de Castilla mencionadas en ³). Esto crea un círculo virtuoso en el que el prestigio cultural del platillo se traduce en valor económico para la región, lo que refuerza la importancia de los ingredientes locales y las prácticas tradicionales. Este fenómeno puede observarse en otras regiones con platillos icónicos, lo que demuestra el potencial de la gastronomía para fomentar economías locales sostenibles y reforzar el orgullo regional.

VI. Conclusión: Un Legado Vivo en la Mesa Mexicana

Los Chiles en Nogada trascienden su identidad como una mera creación culinaria; son un profundo artefacto cultural, un legado vivo profundamente arraigado en el tejido de la historia, la identidad y la celebración mexicanas. Sus orígenes, ya sean basados en hechos históricos precisos o en leyendas perdurables, están inextricablemente ligados al nacimiento de México independiente, lo que los convierte en un "vínculo entre el pasado y el presente".⁴

Los colores patrióticos del platillo, que reflejan la bandera mexicana, lo transforman en un emblema comestible, fomentando un profundo sentido de "orgullo nacional" ⁴ y conectando generaciones a través de un patrimonio culinario compartido y una memoria colectiva de la nación. Su estricta estacionalidad subraya una relación armoniosa con la naturaleza y la agricultura, celebrando la abundancia de la tierra en una época específica del año y reforzando la importancia de los ingredientes frescos y locales.

A pesar de los debates en curso sobre sus orígenes exactos, ingredientes específicos o métodos de preparación preferidos, los Chiles en Nogada continúan cautivando e inspirando, lo que demuestra la naturaleza dinámica y resistente de las tradiciones culturales. Su capacidad de adaptación, manteniendo su identidad central, es un sello distintivo de su longevidad. Su reconocimiento oficial como Patrimonio Cultural Inmaterial refleja un compromiso colectivo para preservar su autenticidad y asegurar su legado para las generaciones futuras, reconociendo su profundo valor más allá del mero sustento.



A medida que México continúa evolucionando, los Chiles en Nogada siguen siendo una constante, un delicioso y significativo recordatorio de su herencia, sus luchas y sus triunfos, adornando para siempre las mesas de sus Fiestas Patrias. Son un legado vivo, continuamente reinterpretado pero eternamente apreciado, una verdadera "poesía al paladar" ¹² y una celebración perdurable de la "Mexicanidad".

Obras citadas

1. Chile en Nogada: Historia y Trascendencia de un Icono de la Gastronomía Mexicana, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://lamansion.com.mx/chile-en-nogada-historia-y-trascendencia-de-un-icono-de-la-gastronomia-mexicana/>
2. ¿Por qué se llama chile en nogada? | Historia y significado - El ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://heraldodemexico.com.mx/tendencias/2025/8/7/por-que-se-llama-chile-en-nogada-historia-significado-720834.html>
3. La historia del Chile en Nogada: cómo este platillo se convirtió en ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.infobae.com/mexico/2025/08/04/la-historia-del-chile-en-nogada-como-este-platillo-se-convirtio-en-un-simbolo-de-libertad/>
4. El chile en nogada es uno de los platillos típicos mexicanos más ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.tiktok.com/@n.mas/video/7274986132943703302>
5. Chile en nogada, 10 datos curiosos del platillo más cotizado durante las fiestas mexicanas, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://mitsloanreview.mx/listas/chile-en-nogada-datos-curiosos-del-platillo-mas-cotizado-durante-las-fiestas-mexicanas/>
6. Chile en nogada, tradición y delicia en un solo plato | Secretaría de ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/chile-en-nogada-tradicion-y-delicia-en-un-solo-plato?idiom=es>
7. El poder de... El chile en nogada - El Poder del Consumidor, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://elpoderdelconsumidor.org/2020/08/el-poder-de-el-chile-en-nogada/>
8. CHILES en NOGADA, la receta de las Fiestas PATRIAS - YouTube, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.youtube.com/watch?v=pGRwXb5iEBk>
9. Los mitos y realidades del chile en nogada que debes conocer, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://foodandtravel.mx/sabores/mundo-gourmet/los-mitos-y-realidades-del-chile-en-nogada-que-debes-conocer/>
10. La elaboración del Chile en Nogada ya es considerada Patrimonio ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.culinariamexicana.com.mx/chile-en-nogada-patrimonio-cultural/>
11. ¿Iturbide comió chiles en nogada? 7 mitos sobre el origen de este ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.elfinanciero.com.mx/food-and-drink/2022/09/14/origen-y-mitos-de-los-chiles-en-nogada/>
12. Chiles en nogada, exquisitamente mexicanos | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/chiles-en-nogada-exquisitamente-mexicanos>



13. #receta Chiles en Nogada... Mx Para la Nogada: *225 gr nueces de ca... | TikTok, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.tiktok.com/@ruizkitchen/video/7396502796368973061>
14. Receta Chiles en Nogada - Consulado de México - Secretaría de ..., fecha de acceso: agosto 8, 2025, https://consulmex.sre.gob.mx/filadelfia/images/CMF/OficinasConsulado/Receta_Chiles_en_Nogada.pdf
15. Recetas de chile en nogada (contemporánea y tradicional), fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.mexicodesconocido.com.mx/receta-para-preparar-chiles-en-nogada.html>
16. Chiles en Nogada: Sabor y Tradición Mexicana - Barrigas, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://barrigas.com/sabores/historia-y-significado-chiles-en-nogada/>
17. ¿Cuál es la nuez de los chiles en nogada? Esta es la que se debe usar - Excelsior, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.excelsior.com.mx/recetas/cual-es-la-nuez-de-los-chiles-en-nogada-esta-es-la-que-se-debe-usar/1730054>
18. Decepción con el Chile en Nogada del Restaurante El Mayor - Opiniones y Consejos | TikTok, fecha de acceso: agosto 8, 2025, <https://www.tiktok.com/@losgurmeteros/video/7272346370835549445>