



LA SENSUALIDAD DE LA COCINA CONVENTUAL

POR REDACCIÓN

El pasado mes de enero se fallaron los premios de la XXI edición del Concurso al Mejor Producto de Turismo Activo en la Feria Internacional de Turismo (Fitur). Las categorías premiadas fueron: Aventura, Naturaleza, Cultura y Enogastronomía, en las modalidades Nacional e Internacional. Más de 8.000 lectores de AireLibre, periodistas especializados y personalidades del sector eligieron los mejores y más originales proyectos de entre todos los presentados. La Cocina Conventual de Puebla, México, se impuso en la modalidad de Enogastronomía Internacional.

AireLibre



La gastronomía es un elemento característico de México, gracias a la riqueza y variedad de recetas que la conforman es considerada como Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad por la UNESCO. La cocina poblana en particular, representa un elemento clave en esta denominación, ya que cuenta con platillos reconocidos a nivel internacional. Actualmente, existen un sinnúmero de platillos que por la mezcla de sus ingredientes y la originalidad de sus sabores, logran agradar hasta al paladar más exigente, platillos que increíblemente, nacieron de las manos de las monjas que habitaban en los conventos a lo largo de la República Mexicana. La gastronomía poblana es una de las más conocidas y alabadas a nivel mundial, lo que ha valido para que visitantes

nacionales e internacionales vengan a probar estas peculiares creaciones. Actualmente, pocas personas conocen la historia de cómo fueron creados dos de los platillos que han puesto al Estado en boca de todos; no muchos saben que el mole, los chiles en nogada y los dulces típicos, tienen sus orígenes en las cocinas conventuales y que nacieron por el deseo de las monjas de agradar a reconocidas personalidades que visitaron Puebla en épocas pasadas. **El mole poblano** es símbolo de la gastronomía nacional y el platillo mexicano más famoso del mundo; su creación data del año 1700, cuando las monjas del Convento de Santa Rosa buscaban elaborar algo digno del virrey español Tomás Antonio de la Serna y Aragón, que visitaba la ciudad. La mezcla creada por Sor Andrea de la Asunción incluye, entre otros, diversos



El milagro de la cocina del exconvento de Santa Rosa.



Baño de pies en una flor de heno en remojo.



La gastronomía poblana es un festín de color y sabor.

tipos de chile, jitomate, cebolla, canela, ajonjolí, almendras y chocolate.

El nombre de "mole" surgió como consecuencia de un error de pronunciación, cuenta la historia que el aroma de la creación de Sor Andrea despertó la curiosidad de las monjas, que al encontrarla en uno de los metates, rompieron el voto de silencio y exclamaron "¡qué bien mole el chile, madre!" y ella respondió "es muele el chile, no mole el chile, por Dios pero gracias por darle nombre a mi platillo".

desde el piso, hasta las paredes, los arcos y las bóvedas.

Actualmente, el exconvento alberga un centro cultural, que incluye, entre otros, una biblioteca y un museo, donde se encuentra una muestra de las artesanías elaboradas en Puebla, así como de las vestimentas y trajes típicos más antiguos. Además, se puede visitar la cocina que vio nacer el mole poblano.

La historia del **chile en nogada** es similar; la primera vez que se elaboró fue en el

año de 1821, cuando Agustín de Iturbide visitó Puebla, posterior a la firma del Acta de Independencia de México. Con motivo de su cumpleaños, las madres agustinas del Convento de Santa Mónica decidieron elaborar un plato que tuviera los 3 colores de la bandera mexicana; utilizaron el chile poblano para el color verde, la nogada para el blanco y la granada para el rojo.

Actualmente, los chiles en nogada se pueden disfrutar durante agosto y septiembre, que es cuando se produce la nuez de Castilla, utilizada para elaborar la salsa blanca, denominada nogada. El chile va capeado y relleno de picadillo con fruta, piñón y otras especias.

Los **dulces típicos poblanos** más reconocidos, como son los camotes de fruta, los canelones, mazapanes, turrone, jamoncillos y muéganos, fueron realizados por primera vez por las monjas del convento de Santa Clara. Durante los siglos XVI y XVII, algunos conventos de Puebla eran verdaderas fábricas y las monjas competían en ingenio y dedicación para preparar y ofrecer a la sociedad poblana y a los extranjeros los mejores dulces y galletas que había en la ciudad, con originales formas y presentaciones.

Posteriormente se empezaron a elaborar por los antiguos pobladores de la ciudad de Puebla que creaban exquisitos dulces con frutas y semillas, ricos caramelos de miel y leche envueltos en hojas de agradable aroma y toda clase de delicias para consentir el paladar de habitantes y extranjeros por igual. Buena parte de los restaurantes de la ciudad sirven platillos tradicionales. ☒



Baño de pies en una flor de heno en remojo.

DATOS DE INTERÉS

PARA MÁS INFORMACIÓN:
www.puebla.travel.es