

# ¡El mole poblano tiene leyenda!

A principios del siglo pasado, el escritor Artemio de Valle Arizpe ideó una hermosa leyenda sobre el origen del mole poblano.

Saber cuáles creencias y costumbres relacionadas con la alimentación había en otras épocas es relevante desde el punto de vista antropológico. En ocasiones, esta información proviene de hallazgos arqueológicos, pero también de las fuentes históricas.

Al estudiar la historia de los alimentos, las leyendas juegan un papel relevante, explica el doctor Luis Alberto Vargas, investigador del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM. Esto se debe a que están en documentos escritos que se encuentran con facilidad y se repiten continuamente. Aunque lo que dice la leyenda no es cierto, esa información difusa es útil para comprender cómo era la relación con los alimentos en otros momentos históricos.

El mole poblano, una de las joyas de la gastronomía mexicana, tiene su propia leyenda creada en las primeras décadas del siglo XX por el escritor Artemio de Valle Arizpe. "Este autor tiene libros de historia muy bien documentados, y otros de cuentos o leyendas que son totalmente inventados. Él toma la realidad de varias fuentes y crea cuentos tan bonitos y tan bien escritos que quien los lee piensa que son verdad", detalla el doctor Vargas.

## Un cuento que parece real

"Todo en esta historia es inventado", señala el doctor Alberto Vargas. La leyenda resumida y despojada de toda su belleza literaria cuenta que el virrey de la Nueva España estaba en Puebla. De todos los conventos ya le habían enviado guisos maravillosos, pero faltaba el del Convento de Santa Rosa que tenía mucha fama en "el arte de guisar".

Las monjas estaban en gran tribulación porque a sor Andrea de la Asunción no se le ocurría ningún portento para enviar al virrey. Andaba como sonámbula, "su alma se le ausentaba lejos, muy lejos del mundo, volando como un pajarillo".

Por fin fue a la cocina, "llevaba ya encendida una gran idea"; mandó matar un guajolote que habían engordado con nueces, castañas y avellanas para el señor obispo. Inspirada, sor Andrea usó chile ancho, mulato, chipotle y pasilla; tostó ajonjolí, sacó clavos, pimientas, cacahuates, canela, almendras, anís y cominos, y lo molió todo junto. Machacó tomates, cebollas y ajos asados, y le agregó dos tablillas de chocolate. Mezcló todo eso y se arrodilló ante el metate como si fuera a pedir gracia a la Virgen.

Las religiosas la veían con sonriente admiración y la madre sacristana exclamó: "¡Ay, madre mía, y qué bien mole su reverencia!" Las monjas corrigieron: "Muele, muele, no mole, madre, ¡por Dios!", pero la creadora del célebre platillo dijo: "Con su gracioso *lapsus linguae* le ha dado vuestra reverencia nombre a este guiso que compongo con el favor divino. Mole se ha de llamar." Sobra decir que el virrey y sus comensales "llegaron con facilidad al arrobamiento con aquel guisado estupendo".

La palabra *molli* significa salsa o guisado en náhuatl, añade el doctor Luis Alberto Vargas. Es importante recordar que en una leyenda, como la anterior, aunque los hechos se presentan como reales, sin serlo, retratan parte de la cosmovisión de la comunidad en la que se originaron.

El investigador señala que no existe documentación precisa sobre el origen del mole poblano. Únicamente hay información de que antes del siglo XVIII no había moles con chocolate. Es posible que la innovación de este ingrediente se hiciera primero en el mole poblano y luego pasara a los moles oaxaqueños; sin embargo, no hay datos claros.

Texto: Naix'ieli Castillo; diseño: Jareni Ayala; fotografía mole: Shutterstock.com; fotografía Artemio de Valle Arizpe: sinaloearchivohistorico, No restrictions, via Wikimedia Commons.

Busca más información en [www.ciencia.unam.mx](http://www.ciencia.unam.mx)  
Escríbenos a [contactocienciaunam@dgdc.unam.mx](mailto:contactocienciaunam@dgdc.unam.mx)



DIRECCIÓN GENERAL  
DE DIVULGACIÓN  
DE LAS HUMANIDADES

