

El chile en nogada y su feria en San Andrés Calpan, Puebla, México: Cocina, turismo y patrimonio

Chile en nogada and its Festival in San Andres Calpan, Puebla, Mexico: Cuisine, Tourism and Heritage

Frédéric Duhart
Sigmund Freud University, París

Wendy Guerrero López
Lic. Universidad Intercultural del Estado de Puebla, Huehuetla

El *Chile en nogada* es un platillo emblemático de México, especialmente del estado de Puebla. Se trata de un chile/pimiento/ají poblano relleno con un picadillo de carne y frutas que se sirve con una salsa láctea de nuez, adornado con granos de granada y hojas de perejil. Mostramos primero cómo el *Chile en nogada* se cambió en un 'monumento culinario' y cómo los mexicanos y los poblanos gestionan su relación con esta comida que tiene un estatus especial. Haciéndolo, analizaremos en una perspectiva antropológica: los aspectos prácticos y simbólicos de la preparación y del consumo de chiles en nogada, el impacto psicológico y las consecuencias culturales de su estacionalidad, los usos del *Chile en nogada* como marcador de identidad, los debates alrededor de la innovación (nogada rosa, hamburguesa de chile en nogada...), la construcción de una memoria colectiva relativa a los orígenes del *Chile en nogada* y su distanciamiento con la historia. En un segundo tiempo, estudiamos la feria del chile en nogada que se organiza anualmente en San Andrés Calpan desde 2004. Lo hacemos apoyándonos por lo esencial sobre los resultados de un trabajo de campo inédito. Examinamos la creación, el crecimiento, la evolución y los impactos sobre la sociedad local y su territorio de este evento turístico. Tomamos en cuenta las adaptaciones al contexto de la Covid-19 hasta el año 2022. La feria no sólo se hizo esencial para la economía local después de unos años de existencia, sino también condujo a la plena realización de una patrimonialización local del *Chile en nogada*.

Palabras clave: Antropología, alimentación, México, turismo, patrimonio.

Chile en nogada is an emblematic Mexican dish, especially associated with the state of Puebla. It is a Poblano chili pepper stuffed with ground meat and fruits, topped with a milky walnut sauce and decorated with pomegranate seeds and parsley leaves. We show first how *Chile en nogada* became a 'culinary monument' and how Mexican and Poblano people manage their relationship with this special status food. By doing so, we analyse in an anthropological perspective: practical and symbolic aspects of *Chile en nogada* making and consumption, psychological impact and cultural consequences of their seasonality, uses of *Chile en nogada* as identity marker, debates about innovation (pink *nogada*, *Chile en nogada* burger, etc.), construction of a collective memory around the origins of this food and its distancing from history. In a second time, we study, using mainly unpublished fieldwork data, the festival of *Chile en nogada* that is organised annually in San Andrés Calpan since 2004. We examine the creation, growing, evolution and impact on local society and on its territory of this touristic event. Adaptations to the Covid-19 context are taking into account until 2022. The festival not only became essential for local economy after a few years of existence, but also led to a societal process that converted *Chile en nogada* in a local heritage object.

Keywords: Anthropology, Food, Mexico, Tourism, Heritage.

Introducción

Desde hace un decenio, el interés académico por los eventos gastro-turísticos está creciendo en América Latina (Santos Díaz y López Guevara, 2022). Por consiguiente, un artículo dedicado a una feria mexicana que entra en esta categoría no sorprenderá. Más precisamente, el presente texto trata de la feria del chile en nogada que se organiza en San Andrés Calpan (Calpan, Puebla) desde 2004.

Hoy en día, no faltan los eventos gastro-turísticos en México y cada año trae su lote de creaciones. Sin embargo, unas de las características de la feria del chile en nogada de Calpan y varias consideraciones ético-epistemológicas nos condujeron a considerar que el caso del dicho evento era susceptible de interesar a más lectores que los que podrían acceder a la literatura gris y muy técnica que un estudio nuestro había producido en un primer tiempo.

La feria del chile en nogada de Calpan tiene casi dos decenios de existencia. Por cierto, puede parecer poco en comparación con eventos gastronómicos tales como la feria nacional del queso y del vino de Tequisquiapan (1976) o la feria nacional del mole de San Pedro Atocpan (1977). Sin embargo, veinte años no es nada. La feria del chile en nogada de Calpan tiene una existencia de una duración notable, *a priori* suficiente para interesar a personas involucradas en el desarrollo de un turismo sostenible. El análisis de su caso muestra no sólo una dinámica, sino también respuestas a imprevistos que surgieron a lo largo de los años. Claro, ofrece un ejemplo, no un modelo. Pero, creemos que ejemplos de lo que puede ocurrir a una feria y gracias o a causa de ella en un territorio pueden ser muy útiles a actores comunitarios quienes están pensando en la creación de un evento gastro-turístico para que su comunidad viva mejor. Hasta puede ser que la puesta a disposición de tales ejemplos les sea, por lo menos, tanto útil como la vulgarización de modelos teóricos.

La constitución de una oferta gastro-turística aporta de manera clásica materia para pensar temas fascinantes tales como «La identidad», «La construcción de lo auténtico», «La dinámica patrimonial» (Duhart, 2007; Dallen y Amos, 2013; Medina, 2017), etc. Lo que constatamos estudiando el caso de la feria del chile en nogada de Calpan no era necesariamente muy original. Pero nos pareció tener bastante singularidad para poder interesar hasta a investigadores quienes trabajaban sobre los dichos temas en contextos turísticos o no.

Por su parte, el espacio tan peculiar que el *Chile en nogada* ocupaba en las culinarias mexicanas y poblanas nos dejó suponer que la divulgación de los resultados de una encuesta sobre una feria creada para celebrarlo pudiera interesar cierto público.

Retroceder resultados a la comunidad en el territorio de la cual se realizó un trabajo de campo es un mínimo ético. Publicar un texto en español sobre la feria del chile en nogada de Calpan en una revista de acceso gratuito y fácil nos pareció constituir una manera eficaz de compartir nuestra investigación con la comunidad calpense. Tomar en cuenta la fuerte probabilidad que nuestro texto fuera leído en Calpan tuvo una consecuencia sobre la manera de escribirlo. Decidimos anonimizar a todos nuestros informadores para que nadie sufriera molestias por lo que pudo decirnos (Beliard y Eideliman, 2008). Aplicamos un sistema sencillo que garantiza el anonimato de las personas sin ocultar sus funciones en el evento, en otros términos, que protege nuestros informantes sin impedir una

lectura crítica de nuestro texto. Hicimos sólo una excepción: nombramos a la cocinera quien nos comunicó su receta del *Chile en nogada*. Es menester reconocer el talento individual y defender el derecho a la propiedad intelectual en el campo de la cocina tradicional.

La lógica nos impuso dedicar una parte al *Chile en nogada* antes de analizar una feria del chile en nogada. Permitirá presentar este platillo y mostrar que ilustra perfectamente el concepto de ‘monumento culinario’. A continuación, vendrá una breve historia de la feria en nogada organizada en San Andrés Calpan. Acabaremos con una evocación más precisa de los efectos del desarrollo de la feria y de la patrimonialización local del chile en nogada sobre la vida de la comunidad calpense.

El *Chile en nogada*, monumento culinario

Una presentación por el ejemplo

Escribiendo sobre un tema mexicano un texto destinado a una publicación europea, supusimos que parte de nuestros lectores tuvieran una gran familiaridad con el *Chile en nogada* y que otros no lo conocieran. Por consiguiente, decidimos presentar este platillo ofreciendo más que una definición minimalista del estilo: chile poblano relleno de un picadillo de carne y frutas, servido bañado en una salsa de nuez y queso y adornado con perejil y granada. Sigue la receta personal de doña María Refugio Álvarez Espinosa, una calpense quien propone chiles en nogada en el marco de la feria local desde su inicio (Fig. 1a). Las proporciones mencionadas recuerdan que el *Chile en nogada* se prepara por lo general en cantidad notable, que se trate de servirlo en una comida festiva familiar o de ofrecerlo a la venta.

Ingredientes

Chile poblano

Picadillo (relleno): 1kg de manzana ‘Panochera’ [fig. 1b], 1 kg de pera ‘Lechera’ [fig. 1c], 1 kg de durazno ‘Criollo’ [fig. 1d], 3 plátanos machos, 300 gr de pasas, 1 ½ kg de carne de puerco, ½ cebolla grande, 3 dientes de ajo, ½ kg de almendras, 750 gr de jitomate, hierbas de olor (orégano y tomillo), aceite de oliva.

Nogada: 1 ½ kg de nuez de castilla pelada, ¾ litros de leche, 200 gr de queso panela, 1 cucharadita de canela molida, azúcar al gusto

Capeado: Aceite, 20 huevos, 1 kg de harina

Decorado: Granada, perejil

Procedimiento

Picadillo (relleno): Se pica la cebolla y el ajo finamente; se lava, se corta y se quita la semilla al jitomate y se pica en cuadros pequeños; se lava, se pela, se descorza y se pica en cuadros medianos, la manzana ‘Panochera’ y la pera ‘Lechera’; se lava, se pela, se deshuesa y se pica en cuadros medianos el durazno criollo; se pela y se pica en cuadros medianos el plátano macho; se pone a remojar en agua caliente la almendra, para posteriormente quitarle la cascara y picarla en cuadros pequeños; se limpia la pasa quitándole el rabito; se pone a cocer la carne para poder deshebrarla. Después de realizar todo lo anterior se coloca una cazuela de barro al fuego y se agrega un poco de aceite de olivo. Cuando el aceite esté caliente se agrega la cebolla hasta que esté acitronada, para después agregar el ajo y ya que los dos ingredientes estén fritos, se le agrega el jitomate, hasta tener una consistencia china. Enseguida se agrega la manzana ‘Panochera’ ya picada hasta obtener una consistencia suave para posteriormente agregar la pera ‘Lechera’, de igual manera ya que este suave se agrega el

durazno 'Criollo', moviendo constantemente la fruta para que no se pegue. Después se agrega la almendra picada, las pasas y la carne deshebrada. Se agrega el plátano macho para que este no se bata con tanto movimiento y finalmente se agregan las hierbas de olor, se deja unos 5 minutos, se retira del fuego y se deja reposar.

Chile poblano: Se lavan los chiles poblanos; se ponen a tostar, se limpia y desvena. Se rellena el chile con el picadillo antes preparado y se enharinan (la harina se coloca en una charola para poder pasar los chiles ya rellenos).

Capeado: Se coloca en una cacerola aceite a fuego lento; se rompen los huevos en un recipiente (¡ajo! se separa la clara y la yema. Primero se bate toda la yema hasta que esté a punto de turrón, para después agregar las yemas y batir por dos minutos más. Una vez listo el huevo se sumerge el chile ya relleno y enharinado en el huevo para después colocarlo al aceite. El aceite debe estar a una temperatura normal, para que el huevo no se queme y se pueda cocer parejo. Una vez capeado, se pone a escurrir y de preferencia se recomienda secar el chile con una toalla para extraer el exceso de grasa, para tener una buena decoración.

Nogada: Se muele en la licuadora la nuez de castilla, el queso panela, la leche, la canela molida y el azúcar de acuerdo al gusto de lo dulce.

Decorado: Se lava y limpian las granadas para obtener los granos; se lava y desinfecta el perejil; se coloca el chile capeado en un plato extendido, se baña con la nogada, se agregan los granos de granada y las ramitas de perejil... Y listo para degustar [fig. 1E].

Esta receta es sólo un ejemplo. Una entre muchas otras. Ya sin salir de Calpan, podemos encontrar fórmulas que presentan matices notables: el picadillo de los chiles en nogada de doña Manuela Hernández Marcos no lleva plátano macho ni jitomate o almendras (*Poblanerías.com*, 15/07/2021).

Tal variabilidad se encuentra de manera frecuente con los platos icónicos de las cocinas populares. A escala muy local, las 'cositas que hacen la diferencia' y los 'secretos de mi mamá' son factores al origen de variaciones. Son micro innovaciones heredables o heredadas, consecuencias de una historia personal o familiar, etc. Quedan suficientemente mínimas para que no se consideren como en ruptura con la norma del lugar, pero bastante perceptibles para que distingan un platillo del que se prepara en la casa vecina. Aumentado los límites del espacio considerado, variaciones regionales en la composición y la realización clásicas del platillo se pueden identificar (Duhart, 2002). Por ejemplo, la preferencia que se da a la manzana 'Panchera' en los alrededores de Calpan no se encuentra en el sector de Cuyoaco (un municipio del noreste del estado de Puebla ubicado aproximadamente a 140 km de Calpan). Allá, la manzana de referencia es la 'Criolla rayada' y no se puede admitir que una buena nogada se haga sin emplear el queso de cabra de la zona Oriental-Tepyahualco-Libres. En cambio, la carne empleada para preparar el picadillo difiere de manera muy notable de una casa a la otra. Unas familias usan de manera preferente puro cerdo, otras cerdo y pollo, algunas cerdo y carne vacuna. De hecho, una persona quien está acostumbrado a comer chiles en nogada en Cuyoaco se puede sorprender al descubrir en otras partes de México que hay lugares en donde un picadillo hecho con pura carne vacuna es algo normal.

Sin embargo, todos los chiles en nogada tienen algo en común, algo que hace que alguien sabe inmediatamente y definitivamente que está en presencia de un *Chile en nogada*. Es el aspecto que la salsa blanca, las hojas de perejil verdes y los granos de granada rojos confieren al platillo.

Dicho de otra manera, es un contacto visual que determina la pertenencia de una propuesta culinaria a la categoría 'Chile en nogada'. Antes de la primera probada, alguien sabe ya que está consumiendo *Chile en nogada* (Fig. 2). Después, la experiencia sensorial se prolonga de una manera que permite evaluar la conformidad del platillo con un ideal más o menos consciente del *Chile en nogada*. Esta evaluación se traduce en juicios gastronómicos: excelente, bueno, regular, malo, asqueroso, etc.

La complejidad de un platillo

Como Ricardo Zurita Muñoz lo enfatiza de manera brillante cuando sirve sus chiles en nogada en una vajilla dorada especialmente diseñada (2022), el *Chile en nogada* posee un aura muy especial. Lo debe a un conjunto de factores, entre los cuales la estacionalidad y las condiciones tradicionales de su preparación. De ahí, la dificultad de colocarlo en una categoría descriptiva clásica. Las designaciones 'Platillo de temporada', 'Platillo de prestigio' y 'Platillo festivo' quedan cortas. Hay sin duda una dimensión ceremonial en su preparación casera, pero parece difícil etiquetarlo 'Platillo ritual'. La mejor opción para calificar el *Chile en nogada* en dos palabras puede ser emplear una fórmula que parece muy clásica, 'Platillo barroco'; pero sin darle como se hace siempre una justificación cronológica, sino etimológica. El *Chile en nogada* es demasiado complejo para entrar en una categoría ordinaria, como lo eran, a causa de sus formas irregulares, las perlas 'barroques' de unos collares de la colección del emperador Carlos V (Gay, 1887, p. 20).

Hasta una fecha avanzada del siglo XX, la elaboración del *Chile en nogada* fue posible durante sólo un período muy restringido del año. Para preparar este platillo, se necesitaba lógicamente tener al mismo tiempo: chile poblano al punto, nuez nueva, pera, manzana y durazno maduros. Ahora bien, las ofertas de estos productos coincidían sólo durante una temporada breve. Este tiempo era aún más corto afuera de los grandes centros de consumo, en los lugares en los cuales se podía sólo contar con los aportes de una pequeña comarca. Con el paso de los decenios, la difusión de unas innovaciones agronómicas permitió actuar sobre la duración de la temporada de producción del chile poblano, pero el ciclo vegetativo de los árboles frutales autóctonos siguió siendo incontrolable. Por consiguiente, aún hoy en día, las posibilidades de abastecimiento de insumos genuinos quedan bastante reducidas en el tiempo. En la región de Calpan, la cosecha de chile poblano empieza alrededor del día 10 de julio y se acaba a finales de septiembre (*Boletín semanal AMR*, 16/07/2021).

La brevedad de la temporada en la cual se podía comer chiles en nogada contribuyó al desarrollo de un vínculo emocional positivo con ellos. La llegada de su temporada se esperaba. Se deseaban durante meses. La primera vez que se consumían en el año constituía un pequeño evento, etc. El placer de poder comer *Chile en nogada* después de meses de frustración no ha perdido de su fuerza durante los últimos decenios. Hasta parece que el mecanismo psicológico esperar meses/disfrutar el momento contribuya todavía de manera esencial al carácter placentero que el acto de consumir chiles en nogada tiene para muchos mexicanos contemporáneos. En efecto, la congelación doméstica de insumos para preparar chiles en nogada o de chiles preparados permitiría una

desestacionalización del consumo de este platillo (*Heraldo de México*, 10/09/2019). Pero, parece que sean pocos los hogares que la usan con este fin. Lo que pudimos observar en Cuyoaco fue sobre todo un uso puntual del congelador en previsión de la preparación de chiles en nogadas durante la temporada: conservar nuez pelada durante unas semanas, conservar un exceso de picadillo hasta la compra de otros chiles, etc. Además, se puede notar que la oferta comercial de chiles en nogada congelados, a pesar de existir por lo menos desde 2015, no tuvo todavía efectos notables sobre el calendario de consumo de este platillo. Aun, el único momento del año durante el cual los chiles en nogadas congelados obtienen realmente cierta visibilidad en los pocos negocios que los proponen es en el tiempo de las Fiestas Patrias! En 2015, por ejemplo, la página Facebook de *Sam's Club México* invitó a descubrir el *Chile en nogada* congelado con el eslogan «Para que te quede a la primera...» el día 16 de septiembre. Lo cierto es que el saber disfrutar de la temporada de los chiles en nogada no dejó transmitirse de una generación a la otra. Como prueba, las fotos del 'primer chile en nogada del año' que unos no omiten enviar por WhatsApp a sus familiares o que otros exhiben como si fueran trofeos en Instagram.

El *Chile en nogada* se asocia más con una temporada que con una fecha precisa. La idea que sería un plato imprescindible del día 28 de agosto en México procede de la generalización abusiva de la observación de prácticas propias a unas familias o comunidades que tienen un motivo de celebrar del día de San Agustín y que lo hacen si lo pueden con chiles en nogada.

Sin embargo, el *Chile en nogada* forma parte de las numerosas preparaciones que se asocian con la celebración de la Independencia de México en los días 15 y 16 de septiembre. Por lo menos tres de sus características condujeron a su integración en este conjunto de platillos heterogéneo que merecería estudios detallados. Sus colores desempeñaron obvio un papel fundamental en este proceso. Las Fiestas Patrias mexicanas son el apogeo del culto a la bandera nacional. En este tiempo del año, el país se pinta de verde, blanco y rojo. El *Chile en nogada* tuvo no sólo la suerte de presentar estos colores, sino también de ver sus colores directamente asociados con la bandera mexicana por una leyenda muy conocida en todo el país. Aquí, lo que se encuentra en un libro económico que tiene actualmente una muy buena difusión del Norte al Sur: «Ellas al saber sobre la nueva bandera de los Insurgentes, decidieron adornar este platillo con el color verde del perejil y el color rojo de las semillas de la granada, sobre el blanco de la nogada» (Valle, 2017, p. 30). La dicha leyenda pertenece al corpus narrativo que instaló el *Chile en nogada* en la epopeya nacional de México. La dicha epopeya es un discurso sobre la constitución de la nación trufado de batallas, de héroes y traidores que forma parte de la cultura básica del ciudadano mexicano, pero no siempre con un orden particular. Por consiguiente, la presencia del *Chile en nogada* en una comida que acompaña la conmemoración del Grito de Dolores puede ver su legitimidad aumentada por el hecho que es un platillo que se liga con la gran historia del país, poco importa que sea con Agustín de Iturbide y Aramburu. Por su prestigio, el *Chile en nogada* puede acentuar el carácter festivo de la celebración alimentaria de la Independencia y darle hasta un toque elegante. Sin embargo, no se espera necesariamente eso de los platillos que se sirven en esta ocasión. El *Chile en nogada* puede también beneficiar en ciertos lugares y

momentos de la ventaja diferencial que da un fenómeno de moda. En 2020, la gerente de un restaurante de Tuxtla Gutiérrez constataba que la demanda de chiles en nogada durante el Mes Patrio estaba creciendo. De hecho, superaba ya la de pozole en su establecimiento; lo que hacía que servía entre 180 y 200 chiles en nogada al día. Claro, este nuevo gusto era el de una parte reducida de la población y no ponía en cuestión el papel dominante de varios antojitos en las celebraciones caseras del 15 de septiembre en Chiapas (*Alerta Chiapas*, 10/09/2020).

Comer o dar de comer un chile en nogada tuvo siempre un costo bastante elevado, que fuera por el gasto de su compra o por la adquisición/movilización de ingredientes y el tiempo de trabajo que exigía su preparación. Puede ser que sea hoy en día más cierto que nunca, ya que la reciente alza de los costos de las materias primas hubo efectos considerables sobre el costo de preparación del *Chile en nogada*.

En 2012, los chiles en nogada se ofrecían en los restaurantes de la Ciudad de México a un precio que se situaba entre los \$ 80 y \$ 250. Cinco años más tarde, los chiles más baratos costaban \$ 150 y los más caros \$ 480 (*Milenio*, 14/08/2017). En la feria de Calpan, el precio de chile en nogada acompañado con sopa, pan y agua de sabor fue, dependiendo del tamaño, de \$ 150 a \$ 250 en 2019. En 2022, se situó entre los \$ 200 y \$ 280. Por su costo, el *Chile en nogada* se impuso como un manjar muy digno en las mesas de los que comían lo que querían. Para los que comían lo que podían, fue a lo mejor una delicia que se podían permitir sólo en ocasiones especiales, cuando la importancia de un evento les conducía a olvidar contar durante un instante, corriendo el riesgo de tener después que pagar durante semanas. A lo peor, el *Chile en nogada* constituyó una inaccesible comida de ricos. Eso fue la base del prestigio de este platillo: servirlo atestiguaba de una posición social y recibirlo se agradecía sinceramente. De hecho, los chiles en nogada se asociaron con las reuniones de familia importantes que coincidían con su temporada: bautizos, cumpleaños, bodas, aniversarios de boda, etc. En la segunda mitad del siglo XX, por ejemplo, hasta 300 chiles en nogada se prepararon ciertos años en una familia de Calpan para celebrar el cumpleaños del padre, quien había nacido un 13 de agosto (*El Sol de Puebla*, 05/07/2020). A principios del siglo XXI, servir chiles en nogada en tales ocasiones confería todavía prestigio a la comida. Podía expresar un cariño especial para el festejado e impresionar de manera positiva a los invitados (Fig. 3).

La preparación casera de chiles en nogada, sobre todo cuando integra la acción de pelar la nuez, es un proceso que moviliza muchos más actores que la sola cocinera; usamos aquí el género masculino porque hasta hombres pueden estar involucrados. Todo el proceso de elaboración está dirigido por la que sabe, pero hasta niños muy pequeños pueden intervenir en el papel de ayudantes. Es una 'reunión familiar' durante la cual se platica mucho (García López, 2017, p. 21), pero alrededor de tareas entre las cuales unas son particularmente pesadas o aburridas. Preparar chiles en nogada es un gran esfuerzo colectivo, que se aguanta pensado en su fin. Lo que Laura Esquivel recordó muy bien en *Como agua para el chocolate*: «A Tita no le importaba tener los dedos negros después de haber desollado tanta nuez. Esta boda valía el sacrificio, pues tenía un significado especial para ella» ([1989] 2003, p. 232). Lógicamente, la experiencia de tal convivencia crea recuerdos que contribuyen a la relación que uno construye

con los chiles en nogada. En ellos, por lo general, las reminiscencias del ‘estar juntos’ ponen en el segundo plano los dedos ennegrecidos y las otras cosas del mismo estilo.

Un monumento que se visita con tenedor

Considerando lo precedente, el *Chile en nogada* se puede calificar de ‘monumento culinario’. Eso quiere decir que es un platillo que ocupa un lugar especial en el paisaje alimentario del grupo humano que lo prepara y que lo consume de manera tradicional (Duhart, 2007b). Tal estatus se gana con el tiempo. El *Chile en nogada* no lo tuvo siempre durante sus casi dos siglos de existencia confirmada. Lo obtuvo primero en Puebla y alrededores. Después, se le otorgó un carácter monumental en todo México. El resultado de esta dinámica es que el *Chile en nogada* contemporáneo no tiene un carácter monumental en un solo paisaje alimentario, sino en varios. Es un monumento de la nación mexicana, del estado de Puebla y de los municipios poblanos en los cuales se decidió afirmar una relación especial con él. Calpan figura entre estos últimos, a semejanza de la ciudad de Puebla, de San Nicolás de los Ranchos, de Atlixco, etc.

Cada paisaje alimentario es una representación mental que está ligada con una capa de la identidad de un individuo (Duhart, 2002). Más un sujeto tiene capas de su identidad conectadas con el *Chile en nogada*, más su convivencia con este monumento culinario es compleja. Imaginamos una persona nativa de San Andrés Calpan quien vive ahora en el estado de Puebla, pero quien vivió en durante un momento de su vida en Monterrey y durante otro, en Colorado Springs. Platicando con un habitante de San Pedro Cholula quien le pedía si se iba a dar una vuelta por la feria del chile en nogada local (*Central*, 29/07/2022), se hizo un abogado apasionado de los chiles en nogada de Calpan. Cuando convivía en Monterrey con colegas mexicanos que no conocían todas las sutilidades de la geografía del país, celebró la exquisitez inigualable de los chiles en nogada poblanos en varias ocasiones (*Multimedios*, 18/08/2015). Un día en Colorado Springs, para que su mejor amigo estadounidense dejara de decir que la cocina mexicana era puros tacos, lo invitó a comer un chile en nogada en La Cava (*The Gazette*, 25/01/2017).

Por su carácter destacado, un monumento culinario puede llamar la atención de miembros de otras comunidades. Eso puede ocurrir sin que haya sido objeto de una patrimonialización. Pero, es cierto que este proceso aumenta de manera considerable el valor emblemático de un platillo. La forma más avanzada de la concretización de la curiosidad de un Otro por un monumento culinario es un acto de consumo. Se puede calificar de visita. Considerando la manera clásica de comer el *Chile en nogada*, podemos decir que se visita con un tenedor.

La visita de un monumento culinario necesita estar en presencia de él, pero no necesariamente de desplazarse en el lugar de donde la comunidad quien hizo de él un monumento de su paisaje alimentario es originaria. Gracias a la conserva apertizada, hay platillos que no sólo pueden cruzar una distancia enorme, sino también que llegan a destino con calidades organolépticas perfectamente conformes a lo que esperan los consumidores más exigentes en su tierra de origen. Pensaremos en la *Perdiz en escabeche*. Obvio, el *Chile en nogada* no entra en esta categoría. Sin embargo, es menester que no olvidemos que gente quien sabe hacer *Chile en nogada* puede viajar o vivir

afuera de México. En 2017, unos restaurantes poblanos se organizaron para ofrecer en Estados Unidos, chiles en nogada hechos con ingredientes poblanos por un chef poblano. Lo hicieron justamente porque había allá gente quien quería visitar este monumento gastronómico sin cruzar la frontera y viajar hacia Puebla (*El Sol de Puebla*, 25/08/2017). En el París de 2022, el restaurante mexicano Anahuacalli ofrecía la posibilidad de comer *Chile en nogada*. Una vez traducida al español mexicano, la definición de este platillo que se proponía en el menú no permite ubicar el restaurante en Francia, ni en Europa tampoco (en cursivas las palabras que estaban ya escritas en español): «*Chile en nogada: Chile poblano* relleno de *pica-dillo* (carne de res cocida con frutos secos), salsa crema y nuez fría, granada y perejil». Parece que tal lugar pueda permitir una visita decente de este monumento culinario a un gourmet que no quiere o no puede salir de la capital francesa. Claro, el resultado de la materialización de una receta afuera del territorio del cual procede depende mucho de los ingredientes que la persona quien realizó el platillo pudo conseguir o recibir. Esta realidad es la justificación más objetiva del temor del ‘falso contacto’ con la preparación genuina que sienten los aficionados a las cocinas del mundo más exigentes cuando comen en su propia tierra (La Cecla, 1995). Para quien lo quiere, hay siempre un detalle en la preparación de un monumento culinario *ex situ* que la hace imperfecta. De ahí, unas vocaciones de ‘gastrónomas turistas’ contemporáneos. Para quien tiene una representación extrema de la autenticidad en la cocina, la única solución para satisfacer un deseo de familiarizarse con las gastronomías de distintas culturas es viajar (Ayora Diaz, 2017).

Lógicamente, la práctica del viaje puede conducir a la visita de unos monumentos culinarios. Decenios antes del desarrollo de un turismo gastronómico *stricto sensu* en México, guías de viaje empezaron a señalar a nacionales y extranjeros que el *Chile en nogada* formaba parte de las cosas que valía la pena conocer en Puebla. En 1950, por ejemplo, *MAPA: Revista de automovilismo y turismo* evocó los chiles en nogada en un artículo dedicado a la dicha ciudad. Una quincena de años más tarde, una revista californiana bilingüe señalaba a sus lectores que Puebla se destacaba no sólo por sus monumentos y su talavera, sino también por unas especialidades culinarias: «camotes de Santa Clara, muéganos, chocolate, mole de guajolote, el famoso mole poblano, chiles en nogada y chalupas» (*El Excéntrico*, 05/12/1966). A principios de los años 1980, la autora del *Fisher Annotated Travel Guide* escribía: «Si visitaban Puebla, no querían perderse los buenos restaurantes que sirven los tradicionales *Mole poblano* o *Chiles en nogada*» (Lemkowitz, 1982, p. 20). Con el tiempo, hubo experiencias pioneras desde el fin de los años 1980, México se afirmó como un destino de alto interés para los gastrónomos curiosos (Pilcher, 2004). Claro, la inscripción de ‘La cocina tradicional mexicana’ en la lista representativa del patrimonio inmaterial de la humanidad de la UNESCO, en 2010, desempeñó un papel esencial en este proceso. Lo hizo gracias a un efecto bien conocido y oficialmente indeseado de tal inscripción: candidatos al viaje la interpretaron como un sello de calidad o una marca de superioridad (Jiménez de Madariaga y Señor Asencio, 2018). México se cambió en un lugar que el aficionado a las cocinas del mundo debía necesariamente conocer. En este contexto, el descubrimiento de sus monumentos culinarios pudo tomar hasta la forma de un viaje organizado temático. En 2022, la oferta *México ¡Qué*

gusto! de una agencia parisina incluía una sesión de compras en el mercado de la Merced con un chef quien enseñaba luego el arte de preparar «los grandes estándares: guacamole y tortilla, después el chile en nogada». Cuando un monumento culinario adquiere el estatus de objeto de alto interés turístico, se puede valorizar a través la producción de un conjunto heteróclito de souvenirs, buenos para recordar su visita o presumir de ella. En Puebla, se encuentran imanes de nevera adornados con un chile en nogada de cerámica, postales con la receta de los chiles en nogada, etc.

Las expresiones de la relación de una comunidad con un monumento culinario que le pertenece no se limitan necesariamente a su preparación y a su consumo. Puede encontrar un echo artístico. Unos pintores mexicanos contemporáneos dedicaron lienzos al *Chile en nogada*: el tlaxcalteco Armando Ahuatzi, Eugenia Marcos y Froylán Ruiz de la Ciudad de México, etc. El platillo se evocó también en creaciones literarias. Citamos ya la obra en prosa de Laura Esquivel; podemos evocar aquí unos poemas. Es difícil no pensar en *El figón* de José Juan Tablada: «¡Júbilo de los chiles en nogada / donde brillantes granos de rubí / y granate desgrana la granada!» ([1928] 2008, p. 31). Por su parte, *De los chiles en nogada* del poblano Gonzalo Ramos Aranda constituye una interesante incursión en el antiguo género de la poesía gastronómica, con un toque identitario: la pieza está dedicada a una tía «experta en la preparación de los chiles en nogada» (2018). Unas de las evocaciones artísticas proceden sólo de la convivencia con el monumento culinario. Otras se originan en una voluntad de materializar su existencia bajo otra forma que la de un platillo de corta vida útil. Por lo que sabemos, un monumento que celebra de manera tridimensional y perenne el *Chile en nogada* no existe todavía en el espacio público poblano o mexicano. Sin embargo, la conmemoración del '200 Aniversario del chile en nogada' fue la ocasión de la edificación de un monumento de papel: *Chile en nogada: 200 años de leyenda* (Quezadas, 2021). Esta obra se publicó con la intención de celebrar el platillo de manera impactante, contando sobre todo con el potencial de un libro de lujo: texto que legitima, colección de fotos artísticas que transfigura, objeto que impone respeto por un acabado sofisticado, semióforo que simboliza la cultura alta, etc.

En el estado de Puebla, hubo materializaciones efémeras del carácter monumental del *Chile en nogada*: las preparaciones del 'chile en nogada más grande del mundo'. Atlixco organizó anualmente una manifestación de este tipo de 2009 a 2017; San Nicolás de los Ranchos lo hizo por primera vez en agosto de 2022. Claro, las realizaciones del chile en nogada más grande del mundo se pensaron como eventos espectaculares capaces de atraer turistas. Sin embargo, se cambiaron por las condiciones necesarias a su concretización en momentos de movilización comunitaria que hicieron sentido más allá de su dimensión comercial. Fueron grandes desafíos colectivos que unieron a la gente del municipio. En 2010, la sola realización del chile gigante de Atlixco movilizó cinco cocineros y setenta y cinco ayudantes durante dos semanas. Hubo también una inversión municipal de \$ 130.000 (*Diario imagen*, 20/08/2010). En la edición de 2014, el discurso inaugural del evento se concluyó con unas palabras para los más de 36, 000 atlixquenses quienes vivían del otro lado de la frontera (*EMG*, 22/10/2014). Nunca Guinness validó el récord local porque nunca hubo recursos para obtener este reconocimiento (*Intolerancia*, 29/07/2011). Pero, con el tiempo, eso se cambió en una cuestión secundaria. En

Atlixco, se hacía el chile gigante para tener ganancias juntos y para estar juntos. En San Nicolás de los Ranchos, las ganancias de la venta de los boletos que dieron acceso a una porción del enorme chile relleno con 800 kg de picadillo sirvieron para aportar un apoyo a las familias del municipio con niños padeciendo de leucemia o cáncer (*Central*, 01/08/2022).

De manera muy clásica, disputas pueden aparecer alrededor de un monumento culinario. Las opiniones divergen sobre la gestión del carácter estacional de la preparación del *Chile en nogada*. Unos restauranteros mantienen el platillo en su menú todo el año o casi. Una parte de la profesión estima que, sí, es importante mantener una temporada del chile en nogada. Pero, quiere que su duración se adapte a la demanda. En 2019, los dueños de restaurantes poblanos afiliados a la Cámara de Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) adelantaron el inicio de la temporada de los chiles en nogada previsto el día 18 de julio al día 6, para poder responder de manera favorable a los numerosos turistas nacionales y extranjeros que pedían ya chiles en nogada (*Rayas*, 09/07/2019). Por su parte, otros profesionales de la cocina y parte del mundo agrícola consideran que son las disponibilidades en materias primas de origen local que deben determinar el momento en el cual la temporada del chile en nogada empieza (*El Sol de Puebla*, 04/07/2022).

Otra disputa se origina en el hecho de que convivir con un monumento culinario invita unos a proponer lecturas muy personales de él, que pueden ir hasta la desconstrucción o la renovación total. El *Chile en nogada* forma parte de los platillos cuya estructura básica abre, en el absoluto, posibilidades de innovación inmensas. En la práctica, podemos ver innovaciones que vienen responder a preocupaciones nuevas de la sociedad, otras que proceden de búsquedas creadoras más íntimas, otras más que son consecuencias de las evoluciones del paisaje alimentario o de las maneras de cocinar, etc. *Chiles en nogada de diabéticos*, *Chiles en nogada vegetarianos* o *Chiles en nogada inspirados por los frutos del mar* figuran entre las numerosas recetas de una compilación publicada por el motivo del Bicentenario de la Independencia (Chapa y Ordorica, 2010). En 2015, una señora de San Francisco de Ocotlán tenía mucho orgullo de que usaba la receta que le venía de su madre. Sin embargo, la lista de las frutas que podía emplear para preparar su picadillo contenía dos representantes de una diversificación reciente de la oferta alimentaria: «manzana, pera, durazno, arándano, pasas, chabacano, acitrón, kiwi y ciruela pasa, entre otras» (20 *Minutos*, 13/09/2015). En 2019, unos de los 'chiles en nogada alternativos' que se podían encontrar en los restaurantes de alta cocina de la Ciudad de México no debían su originalidad a sus ingredientes, eran a lo contrario los más tradicionales que se podían encontrar, sino a las técnicas empleadas para realizarlos. Un chef ahumaba los chiles en las cáscaras de las nueces, otro dejaba la carne a marinar con las pieles de los duraznos (*Heraldo de México*, 24/08/2019), etc.

Por consiguiente, la sempiterna pelea entre los guardianes de la Tradición y los fanáticos de la Innovación se reactiva de vez en cuando. Define clásicamente tres grupos. Dos que tienen visiones opuestas y un tercero que prefiere la moderación y la tolerancia. En 2020, hubo una polémica después de que la chef veracruzana Yuliana Castañeda hizo conocer por Twitter su *Chile en nogada rosa*, con *nogada de piñón y pétalos de rosas*. La prensa poblana

subrayó que había muchas reacciones negativas, pero no pudo hacer sin reconocer que había unas opiniones favorables. Aquí, un ejemplo de cada categoría (*Rayas*, 28/07/2020):

Quizá esté muy sabroso, no lo dudo, pero por favor no se cuelguen del nombre del Chile en Nogada, ese ya tiene su receta y es único y poblano, bauticen su creación con un nombre que lo identifique, pero no desvirtúen ni confundan, mucho éxito con su platillo y disfrútenlo mucho.

Siempre salen los puristas a criticar algo novedoso de eso se trata de innovar la cocina si no de dónde salen nuevas propuestas culinarias, y si ve muy rico yo sí le entraba.

Una cocinera de Calpan, quien tenía el orgullo de haber hecho más de 15.000 chiles en nogada en el transcurso de su vida de septuagenaria, respondió a una periodista que la interrogaba sobre esta innovación y sobre la disputa a propósito de los chiles sin capear (*El Sol de Puebla*, 16/08/2020):

Respeto mucho el trabajo de que los chefs que tratan de innovar la receta del chile en nogada, veo en las noticias que dicen que hay nogada rosa o que el chile va sin capear o que ya puede ir relleno de atún, pero aquí en mi cocina y en Calpan, el chile va relleno de frutos de la zona y va capeado, ya si el cliente dice que no lo quiere capeado, ya se cocina al gusto de él.

Tomando en cuenta el hecho que inscribir un *Chile en nogada contemporáneo* [sin capear y con nogada rosa de buganvilia] en el menú de Los Danzantes no valió otra cosa que elogios a Omar Díaz Valderrama en 2018 (*Food and Travel México*, 21/08/2018), la polémica alrededor de la nogada rosa de Yuliana Castañeda recuerda que una comunidad determina quien tiene derecho de innovar con un monumento alimentario y en cuales límites.

Ocorre lo mismo con las descontextualizaciones del servicio del *Chile en nogada*. Expresiones lúdicas o provocativas de la relación con el monumento culinario, seducen o enojan. Por lo general, asocian el *Chile en nogada* con un platillo de moda o muy popular, ya que lo importante es la obtención de un híbrido llamativo. Claro, tales creaciones quedan productos de temporada (ya que perderían mucho de su encanto sin respetar la estacionalidad de la preparación de los chiles en nogada). La inspiración no faltó durante los últimos años aun sin tomar en cuenta las creaciones que movilizan antes de todo la nogada o que desestructuran totalmente el platillo (se inventó hasta una *Malteada de chile en nogada*) (*Chilango*, 19/09/2016). Considerando el gusto de muchos mexicanos por la asociación nogada/pan blanco, la *Torta de chile en nogada* es un ejemplo sabroso de juego con un monumento culinario. Pudo realizarse sin perder de cuenta la comodidad de consumo. Una de las primeras versiones de ella que se comercializó, la que un café de Oaxaca ofrecía en 2013, llevaba poca nogada y se podía comer sin ningún problema con los dedos (*México Retold*, 08/08/2013). Sin embargo, la búsqueda de la originalidad pudo conducir a su transformación en un platillo que se comía con cubiertos. Verdadera torta ahogada en nogada, la *Torta de chile en nogada* de Lonchería Bravo entró en esta segunda categoría a partir de 2016 (*Animal Gourmet*, 11/09/2016). Por su parte, la *Hamburguesa de chile en nogada* nació desde el momento en el cual el interés globalizado por las hamburguesas gourmets surgió. Ubicado en el Distrito Federal, Butcher & Sons la propuso desde 2012 (*Monchi Time*,

29/07/2019). En este tiempo, unos detallitos y un poco de originalidad eran suficientes para satisfacer a los aficionados a las hamburguesas diferentes. Con el tiempo, se pusieron más exigentes y quisieron productos con un toque de alta cocina. En 2020, Butcher & Sons propuso una nueva versión de la *Hamburguesa de chile en nogada*, diseñada por un chef reconocido, con un picadillo sofisticado (*Chilango*, 02/08/2020), etc. En ese mismo año, la Fonda Santa Clara instaló con orgullo sus versiones de la *Hamburguesa de chile en nogada* y de la *Cemita de chile en nogada* en la oferta restaurantera poblana. Lo hizo por el contexto de pandemia: «La idea de la cemita y hamburguesa fue de Rubén Araujo Jr. para darle un nuevo cambio a la fonda, ya que con esta pandemia tenemos que dar más, para atraer más gente, más turismo, que conozcan cosas nuevas e innovadoras» (*El Popular*, 19/07/2020). La dicha hamburguesa encontró cierto éxito en las sucursales de todo el país. A pesar del Covid-19, se vendieron alrededor de 450. Por consiguiente, la Fonda Santa Clara la mantuvo en su menú durante las siguientes temporadas del chile en nogada (*El Sol de Puebla*, 20/07/2021; *Central*, 29/07/2022). Antes de ella, El Patio San Luis había encontrado un público para una *Cemita de chile en nogada* a partir de 2019 (*Central*, 07/07/2021).

Sin embargo, el juego con el monumento culinario no gusta a todos profesionales poblanos. La disputa no tardó en iniciar de nuevo. En julio de 2022, el responsable estatal de la CANIRAC invitó a «no utilizar el nombre de chile en nogada para ningún tipo de variante», explicando (*El Sol de Puebla*, 19/07/2022):

Nuestro platillo es único, por lo que debemos respetar su originalidad, todo lo demás que se relaciona con el producto, son puros inventos [...] Desde CANIRAC no apoyamos las innovaciones porque sólo dañan nuestra imagen de la gastronomía poblana.

Memoria e historia del chile en nogada

Es muy difícil crecer en México sin incorporar una parte de la memoria colectiva relativa al *Chile en nogada* en su mente. Es casi imposible no hacerlo en el estado de Puebla, ya que allá hasta libros escolares participan en este proceso de transmisión intergeneracional (Bak Geller Corona y Curiel Ballesteros, 2012, p. 107):

Cuenta la leyenda que, para honrar al general Agustín de Iturbide, las monjas del Convento de Santa Mónica, en la ciudad de Puebla, quisieron festejar al héroe con succulentos platillos. Para ello prepararon un chile poblano relleno de picadillo, bañado en salsa nogada y adornado con semillas de granada y hojas de perejil. No es una coincidencia que los colores del nuevo platillo simbolizaran los colores de la nueva bandera: verde (del chile), blanco (de la salsa de crema y nuez) y rojo (de la granada). Los chiles en nogada se convirtieron desde entonces en el platillo más patriótico de la cocina mexicana y hasta el día de hoy se consumen cada mes de septiembre para celebrar la Independencia de México.

La apropiación popular del relato 'Los chiles en nogada' de Artemio de Valle Arizpe (1951, pp. 199-210) condujo a la aparición de una leyenda competidora o mejor dicho complementaria, porque la que venimos de leer sigue siendo 'la más popular' (CENDI, 2020, p. 4). Lo más importante para que se perpetue un recuerdo común es que unos elementos esenciales quedan en la mayoría de las memorias individuales: 'Iturbide', 'Puebla', 'Monjas',

'Bandera', etc. De todo modo, cada año produce su lote de artículos de prensa, programas de radio y de televisión, entradas de blog y otras producciones informativas que se encargan de recordar lo que se debe saber sobre los chiles en nogada. No es historia para el historiador, pero lejos de su catedra, casi nadie duda que lo sea porque decenios de repetición de estas ideas las convirtieron en «verdad acordada e incuestionable» (Juárez López, 2005, p. 15). Peor para él, le gusta a la gente que sea así porque la historia es bonita y da un acta de nacimiento a un platillo emblemático. Se puede pensar inmediatamente en el interés del conocimiento heredado para quien trabaja en la valorización turística del *Chile en nogada*. Permite contar un relato del origen del platillo conforme a una gran tradición de la gastronomía. Además, abre la posibilidad de conmemoraciones tales como el '200 Aniversario del chile en nogada'. El apego colectivo al conocimiento heredado se explica también por motivos más íntimos. Estas certitudes sobre el *Chile en nogada* es lo que decía mi mamá, mi abuelo, el mejor maestro que conocí en mi vida, la persona que me aprendió todo de la cocina, etc. Puede ser difícil, sobre todo hablando de algo bastante fútil, hacer plenamente suya la idea que los referentes culturales de ayer no decían la verdad. En casos extremos, fueron aún memorias familiares o comunitarias que se edificaron a partir de la leyenda. A principios del siglo XXI, la idea circulaba entre las jerónimas de Puebla que la receta del *Chile en nogada* que empleaban en su convento era un legado directo de las agustinas de Santa Mónica (*El Sol de Puebla*, 08/08/2021).

En su globalidad, la sociedad mexicana está satisfecha con su conocimiento heredado sobre el *Chile en nogada*. A fuera de pequeños círculos académicos o paraacadémicos, la palabra del historiador sobre el *Chile en nogada* interesa casi sólo cuando la autoridad que deriva de la función de esta persona puede contribuir de manera interesante a la legitimación de una celebración del dicho platillo. Apenas expresada, está ya diluida en un flujo nutrido por el conocimiento heredado que la neutraliza. Esta situación pudo dar a unos historiadores la tentación de responder a la leyenda por otra leyenda de la cual serían, por lo menos, los mejores conocedores.

De manera pionera, Eduardo Merlo invitó a deconstruir el mito del 28 de agosto de 1821 y a considerar que los chiles en nogada existían antes de la fecha de su supuesta creación. En su primer artículo sobre este tema, ubicó la aparición de los chiles en nogada «por lo menos desde un siglo antes» (sin apoyarse sobre ningún documento) (Merlo, 2001, p. 252). Más tarde, señaló en varias ocasiones lo que transcribimos aquí de un Facebook Watch – *Eduardo Merlo cuenta e Itzel comenta* (01/08/2018):

No los inventaron para Agustín de Iturbide. Es un platillo muy muy antiguo, mucho más antiguo, un siglo más antiguo que Agustín de Iturbide. O quizás más de un siglo más antiguo. En un librito que se llama *El cocinero poblano*, que se editó en Angelópolis en 1714 ya se habla de los chiles bañados en salsa de nuez. Entonces no lo pudieron haber inventado para Iturbide porque ya desde tantos años antes la gente ya lo consumía.

Con todo el respeto que se debe entre colegas, no podemos hacer sin señalar que la mención del 'librito' plantea un enorme problema. Si tal libro existía, sería el primer libro de cocina impreso en México, el primer libro impreso en idioma castellano del siglo XVIII, el primer libro de cocina impreso cuyo título asoció explícitamente una ciudad con su contenido en el mundo. Pues, un

documento esencial... que nadie excepto Eduardo Merlo conocería en un país que cuenta con un número consecuente de excelentes especialistas de la historia del discurso culinario nacional. Pues, todo deja pensar que este libro no existe. Claro, si nuestro colega poblano o cualquier persona en el mundo nos hace llegar evidencias muy concretas de la existencia de un *Cocinero poblano* editado en Puebla en 1714 antes de que fallezcamos, le enviaremos un obsequio gourmet y publicaremos una nota para actualizar el presente artículo. Aviso a los estudiosos de la cocina, es inútil buscar obtener el premio con fotos de *El único y más extenso Cocinero Poblano* (Puebla, 1888).

En la dicha grabación, Eduardo Merlo explicó también que los chiles en nogada habían sido creados por las agustinas para celebrar su santo, sin hacer referencia a un documento. Lo que hubiera sido bienvenido, ya que las investigadoras quienes trabajaron de manera muy seria sobre la cocina en el convento de Santa Mónica, no encontraron menciones de chiles en nogada (Garza Marcué y Vázquez Ahumada, 2017). Que lo hizo sin explicar como una receta inventada en un convento para una ocasión tan especial podía aparecer en un libro de cocina impreso apenas unos decenios después de su creación parece ser un detalle considerando lo que venimos de señalar a propósito del dicho libro y de la actividad culinaria en el convento.

Eso dicho, la hipótesis inicial de Eduardo Merlo, hubo chiles en nogada antes de 1821, queda interesante. Es ya cierto que la asociación de una nogada con chiles no planteaba ningún problema dietético en la época colonial. Un manuscrito anónimo fechado de este período tras un trabajo analítico cuidadoso expone la receta siguiente ([Siglo XVIII] 2002, p. 146):

Nogada: Mitad de nueces y mitad de almendras y un migajón de pan, muy remolido todo, su aceite de comer bueno, su queso por encima y los chiles bien escurridos, que no tengan manteca y su granada.

No cabe tampoco duda de que el arte de preparar el picadillo de los chiles rellenos podía hacerse bastante perfeccionado en este tiempo. Aquí, una receta de un manuscrito escrito entre 1790 y 1820 (Phelts Ramos, 2021, p. 389):

Chiles rellenos

Se pica la carne de puerco cruda, y se muele muy bien y después se pica un poco de ajo, y con agua se pone a cocer la carne, con jitomate cocido y molido, y un poquito de tomillo, clavo y pimienta, canela, su poquita de manteca, su azúcar y vinagre, su azafrán, su yema de huevo cocida y molida. Así que ya está espeso el picadillo, se le echan almendras, pasas, piñones, huevo cocido, unos pedacitos de tornachiles en vinagre, sus aceitunas, sus pedacitos de jamón, eso es para rellenar los chiles.

La primera receta de chiles en nogada impresa fue la de los *Chiles rellenos en nogada* de *El cocinero mexicano* (1831). Con las que la siguieron, constituyen un corpus de una diversidad extrema (Hernández, 2017). De hecho, parece muy difícil identificar realmente una evolución del platillo a través de su análisis. Lógicamente, el hecho de que unas recetas fueran designadas como fórmulas de chiles en nogadas no sólo indica que existía un concepto culinario 'Chile en nogada', sino también que todas las que se nombraban así se consideraban conformes a este concepto. Con el tiempo, unos tipos de chiles en nogada pudieron desaparecer o hacerse más discretos, otros pudieron ponerse de moda o afirmarse como clásicos, otros más

podieron aparecer sin deber casi nada a fórmulas anteriores. Los mecanismos de la transmisión familiar fueron complejos. Pudieron ser factores de cambio o de permanencia en la receta asociada con tal o tal casa. En la familia Traslosheros de Atlixco, la llegada de una nuera que venía de una familia en la cual los chiles en nogada se hacían menos dulces condujo a quitar el azúcar y el vino de Jerez de los ingredientes de la receta familiar. Sin embargo, cuando la dicha nuera se encontró más tarde en posición de suegra, fue su nuera quien renunció a los saber-hacer de su familia para adoptar su manera de proceder (Armenta, 2011). El tipo de *Chile en nogada* en el cual entran las recetas tradicionales contemporáneas se hizo dominante muy tarde. Puede ser que no sea antes de los años 1930 (Juárez López, 2005). Este dato puede sorprender, pero es menester pensarlo tomando en cuenta lo que implica en términos de memoria individual y, por consiguiente, colectiva. Aun si la perfecta identificación del concepto 'Chile en nogada' con recetas parecidas a las fórmulas tradicionales actuales se realizó sólo alrededor de 1930, las dichas fórmulas correspondían a una representación normativa del *Chile nogada* que era de 'toda la vida' para un 95 % de la población mexicana en 2020 (cálculo propio con datos INEGI).

Una breve historia de la feria del chile en nogada de Calpan

Calpan a principios del siglo XXI

Calpan es un municipio del centro del estado de Puebla, más precisamente de la región San Martín Texmelucan (*Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024*) o, para emplear las divisiones administrativas en uso cuando se creó la feria del chile en nogada, de la región Angelópolis (*Plan Estatal de Desarrollo 1999-2005*). Su cabecera, San Andrés Calpan, se ubica a una treintena de kilómetros al oeste del centro de la ciudad de Puebla.

Municipio de la cuenca alta del río Atoyac, Calpan tiene una altura que oscila entre 2.240 y 2.630 m s. n. m. (punto culminante: cumbre del cerro Texzitzi). Los 66,86 km² que conforman su territorio están sometidos al clima templado subhúmedo con lluvias en verano clásico en este sector del Eje Neovolcánico (Ayuntamiento de Calpan, 2019). Calpan contaba un poco menos de 15.300 habitantes en 2020, quienes vivían en su mayoría en la cabecera. Los 46,34 % de la población restantes se repartían entre las otras localidades que formaban parte del territorio municipal, sobre todo entre San Mateo Ozolco (2.890 habitantes) y San Lucas Atzala (2.588 habitantes) (INEGI, 2021). En su mayoría, la gente activa del municipio trabajaba en el sector primario, más precisamente en una actividad agrícola (Ayuntamiento de Calpan, 2019). Si tales datos permiten hacerse una buena idea de lo que es el Calpan de hoy, es menester que consideremos unas estadísticas un poco más antiguas para entender como era el Calpan en el cual nació la feria del chile en nogada.

En 1995, la población total del municipio era de 12.625 habitantes y un 71,5 % de ella vivía en la cabecera. San Mateo Ozolco ocupaba ya el segundo puesto poblacional, pero San Lucas Atzala era sólo la novena entidad del municipio en términos demográficos (INEGI, 1997). En el umbral del siglo XXI, la población de Calpan se dedicaba sobre todo a una agricultura de temporal orientada

principalmente hacia la producción de maíz grano (un 83 % de la superficie sembrada y un 77 % de la superficie cultivada total en 2000). Un 6 % de la superficie cultivada era plantada de frutales, sobre todo tejocotes (*Crataegus mexicana*), manzanos (*Malus domestica*), perales (*Pyrus communis*) y durazneros (*Prunus persica*). Existía una producción comercial de hortalizas sobre las tierras arables que no se dedicaban al cultivo de maíz (*Zea mays*), de frijol (*Phaseolus vulgaris*), de haba (*Vicia faba*) o de plantas forrajeras. En 2000, las principales hortalizas considerando las superficies sembradas fueron: el cilantro (*Coriandrum sativum*), el chile (*Capsicum annum*) y la coliflor (*Brassica oleracea var. Botrytis*) (López González et al., 2018).

En esa época, hacía ya decenios que San Andrés Calpan ocupaba un lugar notable en el mapa turístico de México, gracias a su convento franciscano fundado entre 1534 y 1548 (Meraz Quintana, 2006) (Fig. 4). Por ejemplo, se había mencionado con cierta regularidad en publicaciones destinadas a los aficionados de los viajes en automóvil: MAPA: *Revista de automovilismo y turismo* en 1934, *Pemex Travel Club Bulletin* en 1960, etc. En 1994, la inscripción en la lista del patrimonio mundial de la UNESCO de los «Primeros monasterios del siglo XVI en las laderas del Popocatepetl» había aumentado el poder de atracción turística de este monumento, ubicándolo en un conjunto oficializado de catorce joyas arquitecturales (ICOMOS, 1994). No obstante, la contribución del turismo a la actividad del municipio quedaba reducida, demasiado reducida considerando el potencial del exconvento y la situación socioeconómica que cruzaba el municipio.

En efecto, la sociedad calpense había sido muy afectada por las consecuencias de la crisis financiera del 1994. En 2000, un 57,5 % de la población del municipio se encontraba en una situación de pobreza alimentaria tal como CONEVAL la define: «Incapacidad para obtener una canasta básica alimentaria, aun si se hiciera uso de todo el ingreso disponible en el hogar para comprar sólo los bienes de dicha canasta». En 1990, sólo un 38,3 % de la población local se encontraba en la misma situación (López González et al., 2018).

La creación de la feria del chile en nogada tuvo que ver con la necesidad de encontrar soluciones para salir de una crisis local tan compleja como dañina. De ahí, una paradoja. La dicha feria nació en el momento de la historia reciente de Calpan menos favorable a la preparación doméstica de chiles en nogada. Nuestros informantes coincidieron todos sobre el hecho de que pocas familias se daban el lujo de preparar y de consumir este platillo a principios de los años 2000.

Creación y legitimación de una feria gastronómica

La feria del chile en nogada de San Andrés Calpan entra en la categoría de eventos turísticos gastronómicos más innovadora. No surgió de la evolución de una fiesta patronal o de otra manifestación previa con larga trayectoria. Fue una creación pura que resultó de un deseo de una fracción de la población de un municipio rural. Esta iniciativa fue tan exitosa que la feria del chile en nogada de Calpan ha sido ya considerada como un evento 'tradicional' por varios actores del sector turístico (Ramírez Muriello, Sánchez Espinoza y Ceja Oseguera, 2016), aunque tenga todavía menos de veinte años de existencia y aunque no hubiera ocurrido todavía un primer renuevo

generacional completo de sus organizadores y expositores.

La creación *ex nihilo* de la feria de San Andrés Calpan en 2004 no fue exactamente un acto pionero. Se inscribió en la primera serie de acciones desarrolladas en el estado de Puebla para explotar de manera más eficiente del poder de atracción turística que el *Chile en nogada* había adquirido con el tiempo. En 1992, la representación estatal de la CANIRAC había organizado por primera vez un Festival del Chile en Nogada en la ciudad de Puebla. En 1999, este evento pensado para «proyectar al mundo la excelencia del chile en nogada» a través, entre otras cosas, un concurso del 'Mejor chile en nogada', había tomado una nueva dimensión cambiándose en un festival estatal. Más, en 2002, la presidencia de San Nicolás de los Ranchos había creado una feria del chile en nogada con el apoyo de la CANIRAC... ¡a menos de 10 km de San Andrés Calpan!

De hecho, la primera iniciativa pública calpense en relación con el *Chile en nogada* no fue la primera edición de la feria local, sino un concurso de chiles en nogada más que probablemente inspirado por la dinámica iniciada en el municipio colindante. Este evento tuvo lugar el 20 de agosto de 2003. Convocaron al padre quien dirigía el noviciado franciscano local y el presidente municipal. El concurso reunió tres participantes. Sus organizadores no tenían grandes expectativas turísticas. Lo veían sencillamente como una animación alrededor de un platillo poblano emblemático. En el mes de julio del año siguiente, se organizó, en la misma perspectiva, un concurso de mole.

La primera feria del chile en nogada de San Andrés Calpan tuvo lugar el día domingo 22 de agosto de 2004. A la diferencia del concurso del año anterior, este evento se organizó pensando en el interés que una valorización turística del chile en nogada podría presentar para el desarrollo económico del municipio. Fue una iniciativa liderada por personas cuyas familias tenían intereses directos en los sectores de la restauración y de la promoción turística. Se desarrolló sin verdadera implicación del poder municipal u de otra institución local. El ejemplo de San Nicolás de los Ranchos mostraba que una feria alrededor de este platillo llamativo podía atraer turistas en la zona. Los promotores de la feria calpense calcularon que tal dinámica funcionaría aún mejor en su cabecera municipal porque este lugar tenía una ventaja distintiva considerable: el exconvento franciscano inscrito en la lista del patrimonio mundial de la UNESCO. Sin embargo, los alrededores de esta joya arquitectural podían acoger una feria dedicada a cualquier alimento. Con la organización de una feria del chile en nogada, surgió la necesidad de afirmar la existencia de una relación especial entre Calpan y este platillo. Condujo a un proceso de construcción memorial cuya principal dimensión fue la producción de un discurso de legitimación, no sólo susceptible de convencer forasteros y extranjeros de que valiera la pena ir a Calpan para comer chiles en nogada, sino también capaz de fortalecer un orgullo local.

A principios de los años 2000, la relación de los calpenses con el *Chile en nogada* no difería de la que los habitantes de muchos municipios poblanos tenían con este platillo. Era un monumento culinario que las familias que se lo podían permitir, preparaban y comían con gusto en su temporada. Cuando un establecimiento ponía chiles en nogada en su menú, tenían por lo general éxito. De hecho, al afirmar un vínculo entre su comunidad y el chile en nogada, los promotores de una feria calpense no se exponían

a la crítica de reivindicar una tradición culinaria que no era suya. Sin embargo, corrían el riesgo de construir un producto turístico que carecía de originalidad por falta de arraigo en una gesta gastronómica estrictamente local: ya existían la feria de San Nicolás de los Ranchos y el festival estatal del chile en nogada. La solución que encontraron fue enfatizar la antigüedad de la producción en el municipio de los ingredientes necesarios a la preparación de los chiles en nogada. En la presentación de la primera edición de la feria, se hicieron, por ejemplo, las siguientes declaraciones:

[En el convento] se sembraron los primeros nogales traídos de España, vía los franciscanos, por ello Calpan es conocido como cuna de la nuez de Castilla, ingrediente principal de la nogada (Promotora de la feria y dentista, 17/08/2004).

Calpan es también un municipio con tierras fértiles para cultivo de temporal y gran producción frutal, entre las que se encuentran las frutas principales usadas para el picadillo con el que se rellena del chile en nogada, es decir el chile poblano (producido también en el municipio), como la pera 'Lechera', la manzana 'Panochera' y el durazno 'Criollo' (Promotor de la feria y promotor turístico, 17/08/2004).

Fue una legitimación pertinente. Establecer un vínculo extremadamente fuerte entre el chile en nogada y el 'terroir' de Calpan no sólo resolvió la cuestión inmediata del arraigo local, sino también abrió posibilidades de mejor valorización de la producción agrícola del municipio. Además, fue una construcción intelectual sólida que no se podía acusar de ser un intento desesperado de justificación. Se fundó sobre la puesta en relieve de una realidad agraria muy tangible. Las hileras de frutales entre las parcelas sembradas de maíz constituían una herencia colonial todavía muy visible en el paisaje de Calpan (Meraz Quintana, 2006). Nogales, perales, durazneros, manzanos y granados crecían también en los traspatios (López González et al., 2019) (Fig. 5). Por su parte, el chile poblano se cultivaba de manera notable en el municipio desde los años 1940 (Rodríguez Bautista y Ríos Elorza, 2021). Insistir sobre la producción de nuez de Castilla (*Juglans regia*) era muy lógico. Hacía decenios que la 'nuez de Calpan' se evocaba en el discurso gastronómico mexicano (Franco Pacheco, 1941; Carrera Stampa, 1961) y en una versión muy popular de la leyenda de la creación del chile en nogada (Cordero y Torres, 1972). Aunque los nogales estuvieran ya más discretos en su territorio que en los de municipios vecinos, Calpan seguía siendo un verdadero integrante de la zona productora de nueces de la Sierra Nevada (una de las más notables del país) (Luna Méndez et al., 2013). La movilización del concepto preexistente de 'Calpan, cuna de la nuez de Castilla' acentuó la justificación geográfica de la organización de una feria del chile en nogada en este municipio y le confirió una fuerte legitimidad 'histórica'.

Adoptando este concepto, los promotores de la feria evitaron entrar en la clásica producción de relatos de justificación muy fantasiosos (Gilbert, 1994). Es fácil aceptar la idea de que la introducción del nogal (*Juglans regia*) en las faldas del Popocatepetl ocurrió a principios del siglo XVI. La creación de las huertas era una de las primeras tareas que los franciscanos emprendían cuando se instalaban en un lugar y se sabe que impulsaron en la dicha región el desarrollo del cultivo de varios frutales traídos de España tras la fundación de los conventos de Huejotzingo y de Calpan (Salazar Monroy, 1944). Por consiguiente, hasta un historiador del mundo agrario muy exigente puede reconocer sin dificultades que Calpan se

ubica en el primer espacio americano productor de nuez de Castilla.

Para un historiador quien no sale de una práctica académica de su disciplina, el hecho de que el territorio calpanés constituyó sólo una parte de la primera región mexicana en donde se sembraron nogales no plantea ningún problema. Puede aún acomodarse muy bien con la idea de que este espacio pionero no se limitó a las faldas del Popocatepetl (como lo sugiere, por ejemplo, la existencia de nogales muy fructíferos en el huerto del convento franciscano de Tlaxcala a finales del siglo XVI) (González Jácome, 2006). Pero, esta constatación deja pronto de ser suficiente para un actor involucrado en la legitimación del concepto de 'Calpan, cuna de la nuez de Castilla'. De manera clásica, la legitimación 'histórica' de una propuesta turística se apoya mucho más sobre la 'memoria colectiva' que sobre la 'historia científica' (Halbwachs, 1950). Proclamar que el territorio de Calpan fue el primer lugar de México en donde se sembraron nogales implica un proceso de reconstrucción memorial del pasado local. Se simplifica en un sentido favorable a la legitimación del producto turístico local. Se considera sólo Calpan, olvidando de manera más o menos consciente el hecho de que el desarrollo precoz del cultivo de la nuez en relación con los franciscanos ha sido un fenómeno regional. El orgullo de un municipio se construye mejor hablando lo menos posible de lo que comparte con sus vecinos.

De hecho, un decenio después del concurso de chiles en nogada de 2003, la idea empezó a circular en Calpan de que este evento había tenido lugar en 2001, es decir un año antes de la creación de la feria de San Nicolás de los Ranchos. Con tal deformación de la cronología, Calpan se cambiaba en el primer municipio de las faldas del Popocatepetl que celebró el chile en nogada y su feria podía parecer aún más legítima. Este proceso no fue necesariamente intencional o consciente: la memoria es una construcción muy sutil.

Quince años de feria del chile en nogada (2004-2019)

Las primeras ediciones de la feria del chile en nogada de Calpan quedaron en los recuerdos de sus principales actores como eventos de una gran sencillez. Cada quien enlonaba y adornaba su lugar de acuerdo a sus posibilidades. No se contaba con conexiones de luz ni de drenaje, por lo cual se colocaban grandes extensiones de cable para que cada puesto pudiera conectarse a la luz. Con el tiempo, el interés por participar creció y con él las necesidades de una mejor organización:

Frente al exconvento se encuentra una Unidad Básica de Rehabilitación (UBR) en donde se colocaba una hilera de lavaderos para que las expositoras pudieran lavar los trastes que se utilizaban durante el evento, situación que generaba en algunas ocasiones problemas con otras compañeras o ayudantes de la cocina, pues se tenían que hacer filas para que nos tocara un turno para lavar, a veces hasta se terminaba el agua y pues se tenían que acarrear los trastes de un lugar a otro, además de que no se realizaba ningún pago por el lugar que ocupábamos cada expositora para la venta del platillo (Expositora EGR, 14/01/2020).

En la primera feria del chile, sólo participaron ocho expositoras, a quienes las autoridades les mencionaron que se esperaba la llegada de 500 visitantes y la comercialización de 500 chiles en nogada aproximadamente en solo un día. Todo fue muy sencillo:

En ese año, te estoy hablando de hace dieciséis años en donde el platillo tuvo el precio de \$ 50, el cual se servía en una charola de unícel con cubiertos de plástico y era para llevar, pues no colocábamos ni mesas, ni sillas, solo una mesa de presentación en donde se atendían a los comensales (Expositora MRAE, 06/01/2020).

Fue hasta el año 2006, en la tercera feria, que se contó con mesas y sillas gracias al apoyo del presidente municipal de ese período, quien apoyó a las expositoras con el pago de la renta del mobiliario para brindar un mejor servicio y que los comensales pudieran consumir el platillo en cada stand de acuerdo a su preferencia. La dinámica comercial quedaba muy sencilla:

Pues en los primeros años no se daba prueba de nada solo se invitaba al visitante a pasar a nuestro stand y él decidía donde sentarse y se realizaba en un fin de semana en el mes de agosto (Expositora MRAE, 06/01/2020)

En la cuarta feria, el chile en nogada empezó a acompañarse con sopa (arroz o espagueti), pan o tortillas y agua fresca. Su precio aumentó para establecerse, según su tamaño a \$ 70 y \$ 80. Más mujeres empezaron a integrarse a la feria, que se extendió a dos fines de semana. En la quinta feria, se comenzó a percibir la llegada de más gente:

Ya éramos más compañeras y obvio la venta de chiles en nogada aumenta, pues el primer año yo vendí solo 60 chiles, en ese año no recuerdo pero si más de 300 yo creo, pero también en ese año el ayuntamiento a cargo comienza a cobrar por el derecho de piso por el lugar que ocupábamos cada expositora, en ese año fue de \$ 1.500 el pago, además de que surge la idea de comenzar a dar pruebas de la nogada y el picadillo en cada stand, para que cada participante pudiera introducir más gente a su stand, de acuerdo a los gustos de las personas. Situación que conforme al tiempo de manera personal trajo puntos negativos para la feria, pues actualmente los visitantes se dedican al consumo de las pruebas y al final el alimento que adquieren para comer ya no es el chile en nogada, sino algún otro como carnitas, cecina, *tlacoyos*, etc. (Expositora MRAE, 06/01/2020).

Conforme pasaron los años, la feria gastronómica cada vez iba creciendo más y con ella los cambios en beneficio de todos los participantes. En la segunda, tercera y cuarta ediciones, hubo 14 expositoras. Fueron 20 durante los tres años siguientes. En 2012 en la novena edición, las 22 expositoras realizaron la colocación de las conexiones de drenaje y luz en cada stand con apoyo del presidente municipal: «Nosotras como expositoras realizamos el pago de todo el material necesario y el ayuntamiento pagó la mano de obra, es decir, nos fuimos a mitades» (Expositora IAB, 23/01/2020). Esfuerzos se hicieron para complementar la oferta gastronómica, para amenizar el evento y para que los visitantes permanecieran más tiempo en el municipio. En 2010, por ejemplo, el Ballet Folklórico Mazehuani participó y hubo un concurso de baile moderno. En paralelo, las expositoras estructuraron mejor el grupo que formaban de hecho, fundando la asociación civil Mujeres Calpan Avanza. En ese mismo año, el municipio de Calpan obtuvo créditos para la realización de un parador turístico en el primer cuadro de la cabecera municipal, frente al exconvento franciscano. El dicho parador fue inaugurado en enero de 2013. Sitio hecho para los visitantes, ofrecía un mirador, un servicio de sanitarios, aulas, stands de artesanías y una oficina de orientación turística.

En 2014, la nueva administración municipal mantuvo interés por una feria del chile en nogada que se afirmaba como un buen proveedor de beneficios para todo el municipio. Hizo aún una gran transformación en cuestión de imagen y publicidad de la feria. Por primera vez, se realizó la colocación de un domo en todo el recinto ferial. Todos los puestos recibieron las lonas de un diseño idéntico. Se instalaron dos escenarios para la presentación de un programa cultural más nutrido. Además, se implementaron recorridos culturales dentro del exconvento por parte de los novicios franciscanos.

La mayor parte de las innovaciones realizadas en la organización de la feria tuvieron un costo. Por ejemplo, la renta del domo condujo a un gasto de \$ 120.000. Anticipando, el ayuntamiento tomó la decisión de aumentar el derecho de piso a \$ 2.000. Lo que fue el motivo de la primera disputa notable entre actores de la organización de la feria. Por no aceptar pagar una 'cuota excesiva', expositoras miembros de Mujeres Calpan Avanza fueron excluidas de la feria por el presidente municipal. En reacción, lo denunciaron ante la Comisión Estatal de Derechos Humanos por «trato discriminatorio y misógino» y profirieron acusaciones de varias naturalezas en su contra en la prensa. La lista de los principales ataques en contra del presidente es muy interesante porque coincide con la de las acusaciones que se emplean de manera clásica en contra de sus adversarios durante las campañas electorales poblanas: carácter indigno de la función, misoginia, desprecio por la gente más humilde, favoritismo en favor de familiares de su equipo municipal, malversaciones con el dinero público (*La Jornada de Oriente*, 17/07/2014), etc. La situación conflictual alrededor de la feria era una manera de prolongar el combate político después de una elección. De hecho, cuestiones partidistas desempeñaron un papel, más o menos perceptibles, en la mayor parte de las disputas y de los acuerdos entre actores de la feria a lo largo de su historia, que fueran oposiciones entre expositoras y ayuntamiento o entre vendedoras de chiles en nogada. En 2018, por ejemplo, expositoras quienes trabajaban bien con el equipo municipal en función crearon una nueva asociación civil con la esperanza de que la existencia de tal estructura permitiera, a pesar de los cambios de administración, mantener y respetar los acuerdos establecidos a un momento dado con la autoridad municipal. Pero, ya en el año siguiente estaba en conflicto con un nuevo poder municipal, que no la reconocía como un interlocutor válido.

Los esfuerzos organizacionales y publicitarios pagaron: hubo un aumento notable de las llegadas de visitantes nacionales y extranjeros. Finalmente, el período administrativo 2014-2018 quedó asociado en las memorias de los actores de la feria con un momento particular en la estructuración del evento:

La feria del chile en nogada en lo personal siempre ha sido un sueño de gran lucha, pues desde que comenzamos a participar han surgido diferentes situaciones por superar, (...) sé debe reconocer que la administración 2014-2018 fue quien realizó uno de los mejores cambios de la feria para el beneficio del pueblo, aunque quizá el único cambio fuerte para nosotras como expositoras fue que el pago de derecho de piso aumentó de \$ 1.500 a \$ 4.000, sin embargo considero que todo se recuperó porque fueron de los mejores años de venta (Expositora MGG, 09/01/2020).

A partir de 2017, el deseo del ayuntamiento de Calpan de utilizar la feria del chile en nogada como un

instrumento de desarrollo local a través del turismo gastronómico se precisó. La administración municipal buscó y encontró soluciones para aumentar la visibilidad del evento. No sólo logró que Calpan participara en las actividades de apertura de la *Temporada de Chiles en Nogada* a nivel estatal, sino también que estuviera representado y celebrado en la rueda de prensa convocada por el secretario de Cultura y Turismo del Estado de Puebla. En esta ocasión, Calpan fue reconocido por una voz oficial por ser cuna de los ingredientes que intervenían en la elaboración del chile en nogada. Del punto de vista del que era en ese tiempo director de Turismo y Cultura del municipio, esta legitimación ajena de la existencia de la feria fue decisiva: «A partir de este reconocimiento, la feria del chile en nogada de San Andrés Calpan se posicionó como un evento gastronómico nacional, representativo del estado poblano por elaborar el platillo barroco por excelencia, los chiles en nogada, platillo orgullosamente poblano y mexicano» (JACJ, 17/01/2020).

Si el número de expositoras se mantuvo a 24 durante las ferias del período 2014-2018, la frecuentación por los turistas aumentó por su parte de manera notable. En 2016, el evento se organizó calculando la llegada de 50.000 visitantes (*La Opinión*, 14/08/2016). Dos años más tarde, las previsiones más pesimistas anunciaron la venida de 70.000 turistas (*Síntesis*, 07/08/2018). En este momento de su historia, la feria del chile en nogada de Calpan constituía un evento turístico consolidado (Butler, 1980).

La feria del chile en nogada del año 2019 se produjo después de la elección de un nuevo equipo municipal. Lógicamente, el nuevo ayuntamiento no renunció a la organización de un evento tan importante para la economía local. En la ronda de prensa estatal organizada en el centro de convenciones de Puebla, la secretaria de Turismo aun declaró: «Estamos trabajando arduamente en esta 16ª edición de la feria del chile en nogada, trabajamos en la organización, en los espacios que ocuparan las expositoras (...), trabajamos muy fuerte» (*Revista Manera*, 27/06/2019). De hecho, no era la única representante de Calpan en este evento mediático, ya que participaban también el presidente y dos expositoras (*Intolerancia*, 17/07/2019). Sin embargo, el nuevo gobierno municipal marcó con su huella la organización de la feria del chile en nogada. Se buscó medios para promover el evento de otra manera. Noemí de la Concha, finalista de Master Chef México 2017, fue invitada a ser madrina del evento (*Intolerancia*, 02/08/2019). Calculando que la feria sería más grande que nunca, el ayuntamiento tomó tres decisiones administrativas mayores. Aumentó el precio del derecho de piso a \$ 5.000, es decir de un 25%. Decidió la atribución de los lugares de exposición por sorteo. Modificó la organización espacial de la feria para aumentar la superficie dedicada a la instalación de puestos: una calle que servía en el año anterior de ruta de evacuación se cambió en un nuevo sector de venta de chiles adentro de la feria. Estas medidas fueron más o menos bien aceptadas por las expositoras con años de participación en la feria. Por ejemplo, sólo una minoría criticó el hecho de rifar los puestos. Entre ellas, defensoras de un tratamiento que fuera menos igualitario: «no estoy de acuerdo en la rifa de lugares, se deben de respetar los años de antigüedad» (Expositora MHM, 17/01/2020). Sin embargo, casi la mitad de las expositoras consideraron que la manera con la cual el ayuntamiento organizaba la feria no convenía. Fuerte de ocho años de participación en la feria, una señora comentaba en agosto de 2020: «Falta de conocimientos para

organizar a la feria, los que están al frente no tienen buen control además de que en ocasiones son personas que no permiten que aportes una idea para innovar para poder cautivar más turistas» (Expositora BML).

Las estadísticas de frecuentación crecientes de las últimas ediciones anunciaban una feria muy visitada en 2019. Por su parte, el nuevo equipo municipal creó condiciones para hacer posible una edición *vence-récords*. Por consiguiente, la idea de proponer algo a la venta en San Andrés Calpan durante los días de la feria se hizo más atractiva que nunca. Después de varios años durante los cuales se había quedado estable, el número de expositoras creció de manera notable: fueron 36 en el recinto ferial. Bastante familias decidieron también proponer chiles en nogada en su casa (como ya lo habían hecho o para ver cómo les resultaría). En total, hubo alrededor de 50 proveedores de chiles en nogada en la cabecera municipal durante la feria. Claro, la oferta comercial no se limitó a los chiles preparados. Hubo también gente quien vino a vender otros alimentos preparados, frutas, artesanías, etc. Es menester no olvidarla porque cada turista tiene sólo un estómago y un monedero: el aumento del número de vendedores amplificó de manera muy notable los fenómenos de competencia entre actores comerciales de la feria.

De hecho, las expositoras que propusieron chiles en el marco formal de la feria fueron directamente expuestas a tres formas de competencia. Lógicamente, hubo competencia leal entre ellas. Ésa había siempre existido en el marco de la feria, pero el aumento del número de expositoras la hizo más fuerte y perceptible: «Mi experiencia del 2019 demostró que entre más somos, baja demasiado la venta» (Expositora MRAE, 06/01/2020). Les pudo afectar también una competencia desleal entre vendedores de chiles en nogada. Como en otras ediciones, el precio de venta de los chiles en nogada había sido determinado por el ayuntamiento después de juntas con las expositoras: \$150.00 y \$180.00 dependiendo el tamaño. Pero, unas expositoras no respetaron el acuerdo: «algunas compañeras por querer vender más o por falta de venta comenzaron a bajar el precio hasta \$ 100» (Expositora MCRG, 15/01/2020). Otra forma de competencia desleal era la de las familias que vendían chiles en su casa, sin tener que preocuparse de todas las obligaciones que el hecho de tener un puesto implicaba: «pues, uno de nuestros problemas es la venta que se realiza en las casas que no pagan nada y sobre todo mal barata el producto, el cual ni se realiza con los ingredientes que son» (Expositora y presidenta de la asociación civil, 14/01/2020). De manera general, el chile en nogada sufrió de la competencia de comidas más baratas. No era un fenómeno nuevo en el marco de la feria, pero se sintió con más fuerza en el contexto tenso de esta edición. Ver gente aceptar con mucho gusto pruebas de picadillo antes de ir a comer 'de verdad' en un puesto de antojitos no se acepta igual cuando sus propias ventas de chiles en nogada están altas o bajas:

Es una situación que nos perjudica bastante pues es la feria del chile en nogada, no de la garnacha ni de la cecina, pues nos ha tocado ver cómo hay turistas que vienen con un buen de cucharas en la mano de tantas pruebas que realizan y al final terminan comiendo otra cosa, pues efectivamente se llenan de tanta prueba que ya ni lo comen, provocando que baje la venta (Expositora DLS, 07/01/2020).

Yo realizo en ocasiones hasta sopes o memelas para quien no coma chile en nogada, pero, por ejemplo, los de Atlixco tienen su propia feria de la cecina y nosotros no vamos a vender

alimentos cuando la realizan porque por eso es feria de la cecina, así que ellos deberían respetar la del chile en nogada (Expositora EGR, 14/01/2020).

Las ventas globales de chiles en nogada fueron conformes a las previsiones serias, y puede ser aún que las rebasaron. Estimaciones *pos-feria* evocaron entre 75, 000 y 80, 000 chiles en nogada consumidos (*El Popular*, 10/06/2021, *El Sol de Puebla*, 12/05/2021). Pero lo que ocurrió, fue que las compras se repartieron entre bastante más vendedores que de costumbre. Por consiguiente, la edición de 2019 fue la feria de la desilusión para varias expositoras:

Este año fue uno de los más difíciles, pues de manera personal solo puede retribuir mis gastos y el pago a toda la gente que me ayuda, las ventas fueron muy bajas, pues en otros años, es un ejemplo, invierto \$ 15,000, en los tres fines de semana de venta los recupero, hago el pago de mi gente que es por día, a los ayudantes de cocina su pago es de \$ 350 aproximadamente y mis meseros de a \$200.00 y siempre me queda algo extra no una millonada pero sí, lo cual me ha ayudado a comprar más utensilios de cocina para el próximo año o algunas mejoras de mi casa y creo no fui la única pues platicando con algunas compañeras estuvieron en la misma situación que yo (Expositora MXA, 23/01/2020).

Celebrar el Chile en nogada en Calpan en tiempo de Covid-19 (2020-2022)

La importancia de la feria en nogada era tal para el municipio de Calpan que se mantuvo durante meses después de la entrada oficial de México en el grupo de los países afectados por la pandemia de Covid-19 la esperanza que la edición 2020 podría tener lugar. A principios de junio, el presidente municipal declaraba todavía:

Como Ayuntamiento se hacen diferentes planes, donde el plan A, es que a finales de julio se pueda desarrollar la feria de manera normal, porque eso piden los habitantes, pero en caso de que el gobierno del estado no dé luz verde en ese tema, entonces trabajamos en un plan B, que sería que ahora este platillo se venda en los patios de las casas de quienes lo elaboran, ya el año pasado, algunas familias lo hicieron y en caso de que esta opción resultará viable, se trabajaría en una intensa campaña publicitaria para informar a los comensales (*El Sol de Puebla*, 08/06/2020).

La situación sanitaria de las semanas siguientes impuso el peor escenario. A finales del mes de julio, la cancelación de la decimoséptima edición de la feria en su forma clásica fue definitiva. La autoridad municipal anunció que haría, sin embargo, la posibilidad de comprar chiles en nogada para llevar al domicilio de alrededor de 45 vendedoras autorizadas entre los días 8 y 31 de agosto (*El Sol de Puebla*, 28/07/2020). Más precisamente, se previó que haría ventas en las casas durante cuatro fines de semana y que unos restaurantes podrían atender clientes todos los días. Este sustituto de la feria fue bautizado «Llévate a Calpan en la bolsa» o de manera más funcional, #CalpanParaLlevar. Se organizó durante el mes de julio, en un momento en el cual Puebla estaba en semáforo rojo y formaba parte de los tres estados de la República con la tasa de ocupación de camas hospitalarias más elevada. Por consiguiente, se exigió el cumplimiento de un protocolo estricto en las casas que ofrecerían chiles, bajo pena de clausura del establecimiento: uso de la mascarilla por todo el personal, uso de gel hidroalcohólico, instalación de tapetes sanitizantes, obligación de evitar aglomeraciones de clientes y de

limitarse estrictamente a un servicio para llevar, etc. Además, los que iban a abrir las puertas de sus casas tuvieron que seguir un curso en línea de cinco horas sobre las recomendaciones para un retorno seguro al trabajo ante el Covid-19 impartido por Instituto Mexicano del Seguro Social (Fig. 6). Por su parte, el ayuntamiento se comprometió en hacerse cargo de la sanitización de los lugares de venta y en reforzar los filtros de revisión sanitaria en las entradas de la cabecera municipal durante el período de oferta de chiles, con la intención de prohibir el acceso de San Andrés a las personas que no llevarían mascarillas en los coches o que tendrían temperatura alta.

Este régimen se aplicó estrictamente durante los nueve primeros días de la operación «Llévate a Calpan en la bolsa». Las Tecnologías de la Información y de la Comunicación desempeñaron un papel esencial en esta forma de venta del chile en nogada. Colocando anuncios y publicidades en Twitter o Facebook, jóvenes pudieron apoyar al negocio familiar de una manera más notable que nunca lo habían hecho (Santos Díaz, 2022; *La Razón*, 28/08/2020). Lógicamente, la digitalización del comercio de un platillo nunca pudo ser total. Lo que pudo plantear problemas a ciertas familias a pesar de una gran capacidad de adaptación y de creatividad logísticas:

Tuvimos pérdidas importantes, la venta no fue como en años pasados, primero muchos de los clientes perdieron sus trabajos y no estaban para pagar un chile en 130 o 150 pesos, luego no querían venir hasta Calpan, tuvimos que idear uso de Uber, encontrar puntos medios de entrega o hacerlos bajo pedido, fue algo complicado y al final no tuvimos ganancia (24 Horas Puebla, 04/07/2021).

El lunes 17 de agosto, Puebla pasó del rojo al naranja. Este cambio abrió la posibilidad de servir chiles en mesa si se respetaba la sana distancia y no se superaba un aforo de 30%. No hubo mejora de la situación antes del fin de la temporada del *Chile en nogada*, es decir el principio del mes de octubre. Simbólicamente, la demanda durante las últimas semanas de septiembre fue tan baja que el precio de un chile en nogada cayó de \$ 200 a \$ 160. De manera global, los niveles de venta de los restaurantes y de las vendedoras en casa estuvieron bajos. La dueña de La tradición de Las Abuelitas precisó a una periodista: «En el mes de feria, que es en agosto, generalmente por fin de semana llegaba a colocar hasta 600 piezas, que fue lo que registré en el 2019, pero en este año todo cambió, apenas pude vender 200 piezas». Frente a la misma profesionista, una expositora convertida en anfitriona notó con una cierta resignación: «Nuestras ventas cayeron en más del 50%, pero aun así tuvimos ventas, no las acostumbradas, pero al menos salimos para cubrir la inversión que hicimos para arrancar la venta y pagar los salarios de las personas que nos ayudaron en esta temporada que ya terminó» (*El Sol de Puebla*, 01/10/2020). *Annuus horribilis*, 2020 confirmó de manera paradójica el poder de atracción de los chiles en nogada calpenses: hubo turistas que vinieron para comerlos a pesar de todas las restricciones y del ambiente ansiógeno que conocía todo el país.

La edición de la feria 2021 fue la que coincidió con el '200 Aniversario del chile en nogada', una conmemoración que fue motivo de varias actividades en el estado de Puebla. Sin embargo, quedará también en las memorias como la de la incertidumbre propia a la transición hacia la nueva normalidad. En 2020, la pandemia de Covid-2019 surgió y perturbó la vida cotidiana a tal punto que la feria se canceló. Esta secuencia tuvo un carácter totalmente

imprevisto. Nadie se preocupó seis meses antes del principio de la temporada del chile en nogada si este evento anual tendría lugar o no, porque nadie podía imaginar lo que iba a ocurrir. En 2020, apenas las malas ventas de chiles en nogada acabadas, la sociedad calpense empezó a preocuparse por el futuro de la feria, es decir por su propio porvenir. Unos esperaban una edición clásica para el próximo año, otros eran más pesimistas a semejanza de un productor de chiles quien había empezado recientemente su actividad: «No nos agüitamos, sabemos que hemos invertido una buena lana, sabemos que esto se va a prolongar y el covid-19 nos va a dejar rezagados de dos a tres años y para mucha gente será difícil salir adelante» (*Economía Hoy.mx*, 09/2020). Con una actividad económica y social determinada de quincena en quincena por la atribución de un semáforo, la proyección de una participación en una hipotética feria se hizo problemática. Además, había que componer con el miedo del contagio: a unos meses del principio de la temporada de los chiles en nogada, una cocinera confesaba (Santos Díaz, 2022, p. 133):

Estoy pensando en si participar o no porque el año pasado me contagié de COVID y es bien feo, aún no recupero el gusto. Si me da mucho miedo por eso de la enfermedad, pero mi esposo me dijo que es cosa de adaptarse. Este año pienso ir haciendo todo de a poquito porque hace un año no se vendió.

Por su parte, el ayuntamiento no podía tener muchas certezas más que su deseo de organizar la edición 2021 de una feria cuya celebración era más vital que nunca para el municipio. En efecto, su poder de decisión era prácticamente muy limitado en el contexto de la transición hacia la nueva normalidad. En mayo, el presidente municipal confía en que la situación sanitaria permitiría la organización de la feria, añadiendo: «Esperemos que existan las condiciones para potencializar la venta acostumbrada de este platillo, pero esa determinación dependerá de las autoridades estatales» (*El Sol de Puebla*, 12/05/2021). En los primeros de julio, nadie podía todavía saber si la feria tendría lugar o no (24 Horas Puebla, 04/07/2021). La buena noticia llegó un poquito más tarde, antes de ser oficializada por medio de una declaración de la titular de la Secretaría de Turismo del estado de Puebla en el día 8 de julio: «La feria de Calpan ya está confirmada, ya estuvo Protección Civil recorriendo, ya trabajo con ellos todos los protocolos, está ya está confirmada, será a partir del 13 de agosto, se ha hablado con los productores y a todos los que hagan chiles en nogada» (*Síntesis*, 08/07/2021). Sin embargo, este anuncio no significó el fin de la incertidumbre. Cuando se organizó a fines de julio la rueda de prensa de presentación de la feria del chile en nogada, no se sabía todavía cuál sería exactamente su organización espacial. No cabía duda que casas y negocios serían como en el año anterior lugares de venta, pero lo que ocurriría en los alrededores del convento quedaba incierto (*Intolerancia*, 29/07/2021). A principios de agosto, se supo que la ocupación de esta área tan estratégica se limitaría a algunos puestos de vendedores de frutas, chiles y helados artesanales.

En sus encuentros con la prensa, el equipo municipal insistió sobre la existencia de un protocolo sanitario estricto, garantía de seguridad para los turistas. Por ejemplo, la regidora de salubridad declaró: «Las casas son desinfectadas, además se proporcionará gel antibacterial, habrá tapetes desinfectantes, y será obligatorio portar cubrebocas por parte de cocineras y visitantes» (*El Sol de*

Puebla, 10/08/2021). De hecho, la preocupación sanitaria quedó importante durante todo el tiempo de la feria. El miedo del contagio condujo a unas señoras grandes a renunciar en su participación (Santos Díaz, 2022) y limitó los flujos de turistas. Además, hubo que contar con las fluctuaciones de la epidemia. La feria empezó en semáforo naranja, lo que permitió que funcionara como se había esperado durante los tres primeros de los cuatro fines de semana previstos. Hubo puestos a un lado del convento, servicios en mesa en las casas, etc. Pero, el 23 de agosto, Puebla pasó de nuevo al rojo. Eso condujo a un estricto regreso a la venta para llevar en casa durante los últimos días de la feria. Sin embargo, el ambiente en el cual la feria se había organizado, había ya conducido a cierta prudencia en la inversión. El día 16 de agosto, una cocinera explicaba: «Esta vez sólo hice unas cacerolitas para vender y pues nada que ver a comparación de hace años que venía mucha gente» (Santos Díaz, 2022, p. 96).

En 2022, los meses que precedieron la temporada del chile en nogada anunciaron un contexto muy diferente y mucho más favorable a la organización de una feria. Las campañas de vacunación estaban dando sus frutos, el país se había quedado en verde cuando se dejó de emitir semáforos de riesgo epidémico, etc. Por consiguiente, el ayuntamiento pudo prever un regreso de la feria en grande. Esta decimonovena edición de la feria quedó sin embargo una feria del período marcado por el Covid-19, ya que se organizó cumpliendo con un protocolo sanitario validado por Protección Civil (*Intolerancia*, 19/07/2022). Organizada sobre cuatro fines de semana, esta feria se caracterizó por una reubicación en el espacio público: venta de chiles en nogada en los puestos de 37 expositoras bajo el domo instalado por el ayuntamiento, escenas exteriores con espectáculos, exposición artesanal, juegos mecánicos, etc. No obstante, dos años de institucionalización de la venta en casa dejaron su huella. Chiles en nogada se ofrecieron también a la venta en alrededor de 70 restaurantes y viviendas identificados como siendo ‘casa autorizada’ (es decir un «establecimiento con cumplimiento de protocolos de salud, capacitación y calidad en los alimentos») (*El Observador del Centro*, 14/07/2022).

La intención expresada fue claramente la de reactivar la feria como proveedor de beneficios socioeconómicos para el municipio: se esperaba vender alrededor de 150.000 chiles en nogada y generar una derrama económica de más de \$ 10.000.000 (*Milenio*, 14/07/2022). Se esperaba sobre todo turistas nacionales (Puebla, Tlaxcala, Estado de México), pero los organizadores querían también que esta edición confirmara el interés de extranjeros por su evento. Que vinieran de Francia, Alemania, China o Corea, estos turistas del otro lado de charco daban mucho sentido a la existencia de la feria: proyectaba en el mundo el nombre de Calpan (*Heraldo de Puebla*, 14/07/2022). Organizar de nuevo la feria en grande tuvo un costo. El derecho de piso aumentó para alcanzar los \$ 7.000.

Feria del chile en nogada, sociedad y patrimonio en Calpan (2004-2022)

“El platillo tradicional que enriquece este lugar”

La feria del chile en nogada de Calpan nació de un deseo de desarrollo turístico, es decir de una preocupación económica. Cumplió perfectamente con lo que se esperaba

de ella. Después de unas ediciones, sus efectos sobre la economía local fueron ya muy perceptibles. El chile en nogada se convirtió, como el lema de doble sentido presente sobre el cartel de la edición 2011 lo subrayó con sutileza, en «El platillo que enriquece este lugar».

La feria se impuso como un momento clave en la agenda económica del municipio, interesando no sólo a las expositoras sino también a todos los calpenses. Se tornó en un espacio importante para los artesanos, los productores agrícolas, así como para las misceláneas, las alquiladoras de mesas y sillas, los expendios de refresco, los panaderos, la gente que brindaba el servicio de WC o estacionamiento. Además, se impuso como una fuente de trabajo temporal para meseros, cocineras, ayudantes de cocina quienes pelaban fruta o nuez, veladores encargados de vigilar por las noches los diferentes puestos (Expositora LSM, 07/01/2020), etc. En 2017, la derrama económica de la feria del chile en nogada fue de \$ 7.500.000, que beneficiaron sobre todo a gente del municipio (*El Sol de Puebla*, 26/08/2018). Ciertos indicadores confirman el beneficio real de la organización de la feria para familias humildes del pueblo, aunque, claro, no sea posible explicar la resolución de problemas socioeconómicos complejos por fenómenos aislados. En 2015, sólo un 35,3% de la población del municipio se encontraba en situación de ‘pobreza alimentaria’, es decir mucho menos que en los años que precedieron inmediatamente la creación de la feria y aún menos que en los años anteriores a la crisis de 1994 (López González et al., 2018).

Además, la feria encontró una función societal. Permitió un cierto grado de empoderamiento y de cambio de la representación social de una parte de la población femenina. Durante las entrevistas, unas expositoras señalaron que su participación en la feria les había traído grandes beneficios. Las ganancias obtenidas de sus ventas les dieron la facultad de realizar mejoras en su casa o de comprar cosas personales sin necesidad de pedirle dinero a su esposo. Pero las señoras entrevistadas acordaron más importancia a una victoria simbólica: la feria les permitió salir de casa, demostrar que ellas, al igual que los hombres, podían trabajar y ganar dinero por sí mismas. Más allá, el participar de la feria les permitió valorarse como mujeres y sentirse orgullosas de lo que saben hacer, representándolo a través de un gran platillo con reconocimiento a nivel mundial.

De hecho, la feria del chile en nogada acabó convirtiéndose en un notable marcador de la identidad colectiva local. Una encuesta de opinión realizada por el ayuntamiento a principios de 2019 mostró no sólo que este evento era identificado como ‘tradicional’ por un gran número de familias calpenses, sino también que se conocía muy bien sus períodos de realización adentro de la población local (Ayuntamiento de Calpan, 2019). Con el tiempo, la feria logró cambiar el estatus local del chile en nogada. Antes de ella, era un elemento valorizado del paisaje alimentario calpense, pero no nutría más el orgullo propiamente local que lo hacía cualquier otro platillo poblano (para decirlo de manera más técnica, que cualquier otro ‘elemento unificador de identidad intermedio’) (Duhart, 2020). Por la repetición de la feria y de sus discursos de legitimación, la percepción local del chile en nogada evolucionó. Tuvo tendencia a cambiarse en algo propiamente de aquí, en un marcador de una identidad mucho más íntima que la poblana: «Para mí, es un platillo que me da orgullo. Sí, me da identidad como calpense, todos los ingredientes son de aquí» (Expositora MLMC,

12/01/2020); «Tiene un valor económico, pero también un valor especial, pues todo su sabor es propio de Calpan, todos los ingredientes son de aquí. Sí, me da identidad como Calpense, tiene un valor en mi vida desde mi infancia por ser un platillo de convivencia familiar» (Expositora MRAE, 06/01/2020); «Me da identidad porque chile en nogada es sinónimo de Calpan» (Expositora CMA, 12/01/2020); etc. Como es casi imposible para un calpense ignorar el hecho de que el chile en nogada se prepara también con mucho orgullo en el resto del estado de Puebla y hasta en otras partes de la República, este proceso pudo conducir una interesante concientización de la complejidad de la identidad individual: «Es un platillo incomparable, es único. Me da identidad como calpense, mexicana y poblana» (Expositora GSJ, 12/01/2020); «Para mí, es un platillo que me da orgullo, sí, me da identidad como calpense, como mexicana, me hace sentir orgullosa» (Expositora RTH, 06/01/2020); etc.

Afirmación identitaria y patrimonialización del chile en nogada

El chile en nogada se hizo marcador fuerte de la identidad colectiva de Calpan no sólo porque los calpenses lo hicieron suyo, sino también porque lograron convencer a los otros que era suyo. Fue un papel esencial del trabajo de legitimación de la feria, un proceso muy exitoso. Con el tiempo, el valor emblemático del chile en nogada calpense acabó siendo ampliamente aceptado, incluso por los poblanos de otros municipios muy orgullosos de su propio chile en nogada. Claro, este proceso de afirmación identitario pudo provocar fricciones. Pero no hubo peleas periodísticas o blogueras notables.

La legitimación de la feria funcionó muy bien porque no quedó el hecho exclusivo de portavoces y páginas oficiales, sino que sus argumentos fueron asimilados y perpetuados en completa sinceridad y de manera espontánea por otros calpenses. En agosto de 2022, hasta un grupo organizador de carreras de montaña aportó su contribución a la celebración de la relación local con el chile en nogada: propuso un *Trail del chile en nogada. La ruta de las frutas*.

El grado de apropiación del chile en nogada por la gente de Calpan califica sin duda la feria local como un acto de patrimonialización exitoso y este platillo como un patrimonio calpense. En efecto, atestigua de la creación de un vínculo sentimental con el chile en nogada. Es un criterio esencial a la calificación de un objeto patrimonial según un texto pionero y hoy clásico: «De hecho, ningún elemento patrimonial tiene sentido sin el apego de las sociedades interesadas, un apego o, ¿Por qué no pronunciar la palabra?, un amor, que se manifiesta de manera instintiva en la conciencia de los *'terroirs'*, y de manera ilustrada en los procesos del saber» (Chastel, [1986] 1997, p. 1.465). La propia historia de nuestro artículo ofrece un ejemplo del apego calpense por el chile en nogada. Existe sólo porque una estudiante originaria de Calpan entró en un cubículo de la Universidad Intercultural del Estado de Puebla con ganas de redactar una memoria sobre la feria del chile en nogada porque este evento importaba en la vida de su familia y de su pueblo en general.

El esquema de la patrimonialización del chile en nogada en Calpan fue perfectamente clásico. Recuerda que lo que determina el carácter patrimonial de un objeto no es una singularidad absoluta, sino la voluntad de una comunidad

de otorgarle un valor especial, de verlo como una herencia destacable. Una patrimonialización es necesariamente un acto consciente y voluntario, lo que fueron indudablemente la creación y los desarrollos sucesivos de la feria. Es un proceso en manos de unos actores, pero la adhesión a su meta de la mayoría de la comunidad es necesaria para que su realización sea plena. En Calpan, la feria generó a veces tensiones fuertes entre el equipo municipal y el grupo de las expositoras, envidia entre vendedoras de chiles, desacuerdos sobre la manera de concebir el futuro de la feria, etc. Pero, nunca se expresó de manera notable un rechazo del vínculo que se había construido con el chile en nogada o un deseo de ver desaparecer la feria. A lo contrario, se pudo manejar en el debate político local la idea que la feria podría desaparecer si el equipo rival no tenía la capacidad de organizarla (*El Sol de Puebla*, 01/10/2018).

Considerar el chile en nogada como un patrimonio colectivo de interés turístico condujo a preguntarse hasta qué punto se podía admitir la expresión en el espacio público de la diversidad de los procesos de elaboración domésticos. Nunca fue un problema que la señora A hiciera en su casa un chile en nogada diferente del de la señora B. Como en otros municipios poblanos, a lo contrario, eso favorecía la existencia de procesos de micro afirmación identitaria muy útil al buen funcionamiento de una comunidad. La familia A sabía que sus chiles eran mejores que los de la familia B, quien sabía que la familia A no preparaba chiles tan ricos como los suyos. Sin embargo, cuando la familia A invitaba a la familia B a comer chiles en nogada agradecía diciendo que eran excelentes y guardaba sus críticas para nutrir momentos de chisme entre sí o con la familia C. De todo modo, las familias A y B se acordaban sobre algo esencial: la familia D no sabía hacer buenos chiles en nogada porque venía, según, del Sur o del Norte, de la capital o de la sierra. El consumo de un chile por un turista no entra en este juego social. La expositora A no puede admitir que el visitante se vaya de Calpan con una representación equivocada del monumento local porque lo compró a la expositora B, quien no sabe preparar los chiles en nogada como se debe. Frecuentemente, las mujeres involucradas en la venta de chiles en el marco de la feria justifican esta posición por un riesgo económico a largo plazo: la venta de chiles en nogada inconformes al saber-hacer local podría afectar a la fama de la feria y provocar su declive. Este razonamiento implica aceptar la idea que el chile inconforme es necesariamente incapaz de satisfacer al turista, lo que no es cierto si se considera este asunto con una mirada externa. Si, de un punto de vista calpense, el chile inconforme es necesariamente malo, es que el problema que plantea tiene que ver antes de todo con una cuestión de honor local. El turista viene a San Andrés Calpan para visitar un monumento alimentario. Si tiene un 'falso contacto' con él, volverá a casa sin conocer realmente el chile en nogada local y el querido municipio del cual es emblemático, sin poder apreciar totalmente el gran trabajo que hagan los calpenses, etc. De ahí, la reacción intransigente de una cocinera a la evocación de que unas personas proponían chiles en nogada que no eran capeados: «El plato debe ser auténtico, no lleva chícharo ni otras cosas, el chile tiene que ir capeado, se debe de respetar. Lo que esté mal no va a afectar al stand como tal, sino va a afectar a Calpan» (Santos Díaz, 2022, p. 99).

Como lo recuerda esta reflexión, es menester que sea definido lo auténtico para poder descartar lo inauténtico. En el caso de un platillo tal como el *Chile en nogada*, se

trata de un ejercicio muy delicado. La variabilidad de su fórmula forma parte de su naturaleza, aun a la escala de un territorio tan reducido como el municipio de Calpan. Las expositoras lo tienen perfectamente consciente. Una de ellas, interrogada sobre la integración de más cocineras a la feria respondió: «No estoy de acuerdo, entiendo que cada quien tiene su sazón, pero el punto es apegarse a la receta más original» (Expositora MRAE, 06/01/2020). Otra propuso una solución práctica para resolver el problema de los chiles inconformes: «Sí estoy de acuerdo, siempre y cuando exista un previa capacitación y pruebas del picadillo y nogada» (Expositora IAB, 23/01/2020). Si se puede capacitar en el arte de preparar chiles en nogada en Calpan y si se puede distinguir el buen relleno o la mala salsa haciendo pruebas es que hay, atrás de la noción de 'receta más original', un 'lo-que-se-puede-hacer' bastante consensual entre las primeras cocineras que se involucraron en la feria. De la misma manera, se reconoció con el tiempo que era mejor privilegiar en la medida de lo posible los productos locales, pero la elección de los insumos, hasta la de los chiles, quedó un tema personal. La aumentación del número de vendedoras de chiles pudo dar la impresión que este sistema de garantía informal ya no era suficiente: «La gente nueva no tiene conocimiento de la receta, no hay calidad en el producto» (Expositora EGR, 14/01/2020). Por consiguiente, unas expositoras desean ahora la definición de 'reglas' precisas y la aplicación de «medidas de calidad que se apeguen a la receta original» (Expositora GSJ, 12/01/2020). Es una tarea considerable. Implica lograr a un acuerdo preciso sobre lo que se considera un chile en nogada calpense auténtico, sin caer en una estandarización excesiva, definir las pruebas de calidad que permitan de manera objetiva y práctica de descartar los chiles inconformes, redactar un reglamento estricto con sanciones adaptadas a quien no cumpla con lo establecido y asegurarse de un apoyo oficial para que no quede teórico, etc. La realidad calpense es tan compleja que el empoderamiento ciudadano parece la mejor opción para avanzar en esta dirección.

Poco antes de la pandemia de Covid-19, unos políticos locales se dieron como misión de conseguir un reconocimiento institucional de su especificidad al chile en nogada calpense. En el marco de la inauguración de la feria 2017, el presidente municipal anunció que su equipo estaba interesado en obtener una 'certificación de origen' para el *Chile en nogada*, para cumplir con «un deseo de todos los pobladores». Precisó que iba a empezar trámites y acercamientos con las correspondientes áreas, reconociendo que no sabía con quién dirigirse. El planteamiento del proyecto era bien pensado en el absoluto. No se trataba de un intento inútil de apropiarse el concepto '*Chile en nogada*' sino de obtener la protección de un platillo hecho con ingredientes locales. La iniciativa era muy interesante para quien se interesaba por la historia de la protección de las indicaciones de procedencia en México porque constituía un ejemplo más de la fascinación contemporánea de los gestores territoriales mexicanos para la Denominación de Origen. Sin embargo, podía dejar muy escéptico en cuanto a su capacidad a materializarse un día con el sistema institucional de protección del origen mexicano tal que era en este tiempo (De Jesús, Martínez-Salvador y Duhart, 2021). La CO con la cual el edil soñaba era un concepto interesante, ¡pero que había todavía que construir! Fue de cierta manera suerte, porque su definición jurídica precisa no hubiera hecho necesariamente de ella el instrumento de desarrollo local que quería.

En 2019, la diputada local declaró durante la presentación de la decimosexta feria del chile en nogada que había conseguido un reconocimiento nacional o internacional para el dicho platillo. Este matiz en la voz de una persona quien se había involucrado en el proyecto precedente pensando en sus posibles beneficios para la población local era notable. Sin indicar un renunciamiento a la perspectiva de un sello oficial de República, reconocía que una distinción otorgada por una organización internacional podría ser útil.

Feria del chile en nogada y patrimonializaciones en cascada

El éxito de la feria del chile en nogada invitó a crear otros eventos susceptibles de atraer a turistas interesados por temas gastronómicos. La primera iniciativa fue la una feria del tejocote en 2007. A semejanza de la feria del chile en nogada, se organizó en la cabecera municipal. En cambio, las dos creaciones siguientes dirigieron los visitantes hacia las juntas auxiliares del municipio. A partir de 2011, San Mateo Ozolco tuvo su feria del pulque. En 2014, se celebró la primera edición de la feria del mole y del guajolote de San Lucas Atzala. Con estos tres eventos, Calpan se dotó de un verdadero ciclo anual de ferias gastronómicas. Inicia en marzo (feria del pulque), se prolonga en julio (feria del mole y del guajolote), culmina en agosto (feria del chile en nogada) y se cierra en noviembre (feria del tejocote).

Legitimar la relación de Calpan con el chile en nogada recordando que el municipio producía los ingredientes vegetales necesarios a su preparación condujo a hablar de las plantas que los daban y de los hombres quienes los cultivaban. En junio de 2021, el director honorario de cultura y turismo explicaba (Santos Díaz, 2022, p. 93):

Estamos buscando resaltar todo lo que hay detrás del chile, queremos que en la publicidad se dé a conocer todo lo que hay detrás de él porque siempre se ha mostrado el chile, pero no el trabajo de los agricultores, qué hacen y si ellos no los sembraran las cocineras no tuvieran con que trabajar.

En un principio de siglo XXI en el cual el ámbito gastronómico estaba fascinado por las variedades autóctonas y los pequeños productores, tal posicionamiento fue muy oportuno. No sólo hizo más eficaces los esfuerzos de valorización del chile en nogada local, sino también provocó tomas de conciencia. Existían entre las cosas que siglos de prácticas agrícolas habían dejado atrás de ellos en el territorio de Calpan, herencias que se podían aceptar con orgullo, potenciales patrimonios.

El chile poblano criollo fue el primer ingrediente del platillo monumentalizado que entró localmente en un proceso de patrimonialización. Ocurrió gracias a la creación por amigos de infancia del grupo productivo Chichiltoton Kokoq en 2018 (*Milenio*, 16/07/2020; Productor de chile JCM, 01/08/2022). Dos años más tarde, uno de ellos explicaba cual había sido y seguía siendo su motivación (*Economía Hoy.mx*, 09/2020):

Buscamos rescatar la semilla de la zona Izta-Popo, nuestra identidad se ha hecho a un lado y somos un grupo de productores de Calpan que buscamos levantar esta producción que ha sido la de antaño, y la que hasta el momento es la base original de nuestro platillo barroco por excelencia, nuestro chile en nogada.

Presente en la feria 2021 con un puesto que cumplía con la doble función de sensibilizar los visitantes a las particularidades del chile autóctono y de ofrecer éste a la venta, la gente de Chichiltotón Kokoq, siempre abierta a la visita de sus instalaciones, logró hacer del chile poblano criollo una producción emblemática de Calpan (Fig. 7).

En 2021, el gobierno del estado de Puebla creó la Ruta Agroturística Calpan. A lo largo de su recorrido que cruzaba los municipios de Calpan, Huejotzingo, San Nicolás de los Ranchos y Santa Rita Tlahuapan, los turistas fueron invitados por primera vez a descubrir el manzanero 'Panochera', el peral 'Lechera' y el duraznero 'Criollo' en situación de objetos patrimoniales. Claro, no se olvidó prever un encuentro con el chile poblano criollo (*La campiña*, 07/07/2021). En el programa de la feria del chile en nogada de 2022, «recorridos a los campos de cultivos» confirmaban que una patrimonialización estaba en camino (*El Universal Puebla*, 11/07/2022).

Conclusión

El chile en nogada es un patrimonio de Calpan porque una feria del chile en nogada se creó en Calpan. La feria del chile en nogada está muy consolidada porque el chile en nogada es un patrimonio de Calpan. Aquí, no hay nada de paradójico. Esta situación es el resultado de un proceso que se extendió durante varios años y cuyo resultado se va consolidado año tras año.

Reconocer que hubo una patrimonialización del chile en nogada en Calpan no significa para nada sugerir que la relación privilegiada con este platillo que da orgullo a Calpan sea ilegítima. A principios del siglo XXI, el chile en nogada formaba parte de los elementos remarcables del paisaje alimentario local desde hacía decenios como ocurría en otras partes de Puebla (para no escribir, de México). Unos calpenses decidieron darle un valor más a *Chile en nogada*. Lo hicieron pensando en el potencial turístico que podría tener un tal monumento culinario. Pronto, fue todo un municipio que entró con ellos en la construcción de una relación particular con el *Chile en nogada*. Una patrimonialización tan exitosa como ésta es el resultado de un fabuloso impulso comunitario, de una aventura humana que inspira el respeto.

El carácter patrimonial del chile en nogada, su importancia en la identidad local, solidifica la estructura de la feria. Ya le permitió resistir a varias pruebas: los cambios de administración municipales, las disputas entre ayuntamiento y expositoras, las tensiones entre grupos de vendedoras, la ausencia de acuerdos normativos precisos sobre temas tan esenciales como la manera de preparar los chiles y la selección de sus ingredientes, etc. Los destinos de ferias en otros municipios del estado de Puebla o del resto del país recuerdan que tales problemas hubieran podido provocar la desaparición o la suspensión temporal del evento calpense si su estructura no había sido suficientemente sólida cuando surgieron.

En Calpan, el chile en nogada es sin duda de una importancia económica vital, pero tiene también una dimensión que va más allá de las cuestiones de dinero. Hay un afecto por el chile en nogada que permite aguantar unos desacuerdos o pasar por alto unas fricciones. Reconocerlo no es ser víctima de un acceso de lirismo. Claro, todos los calpenses no tienen la misma sensibilidad al patrimonio. Además, se sabe que hay unos lugares en los cuales, cuando se preparan chiles en nogada para vender, la única

cosa que importa es que la operación sea la más rentable posible. Pero, hay elecciones de ingredientes que bastan para recordar que no se busca siempre la ganancia máxima. Las expositoras quienes preparan sus chiles usando casi exclusivamente insumos locales, tienen un costo de producción más elevado que si procedieran de otra manera. Pero, por lo general, no lo repercuten notablemente sobre el precio de venta.

Los chiles en nogada de Calpan son sólo unos entre muchos otros. La feria de Calpan es una entre bastante otras. La patrimonialización del chile en nogada que ocurrió en Calpan no fue la única en el territorio de los Estados Unidos de México. Estas realidades no les quitan nada a los chiles en nogada de Calpan, a la feria del chile en nogada de Calpan o a la patrimonialización del *Chile en nogada* en Calpan. A lo contrario, invitan a apreciar mejor la singularidad de la cocina, de la valorización y de la monumentalización del *Chile en nogada* en el municipio de Calpan.

Bibliografía

- Armenta, M. (2011). Chiles en nogada de Atlixco. *El Gastronómico*, 23, 74-83.
- Ayora Diaz, S. I. (2017). Gastro-nomadismo y cultura culinaria: transformaciones tecnológicas, representaciones y performances afectivos de la identidad yucateca. En Guzmán, A., Díaz Cruz, R., y Johnson, A. W., eds., *Dilemas de la representación: presencias, performance, poder* (pp. 255-283). Ciudad de México, MX: Juan Pablos Editores.
- Ayuntamiento de Calpan (2019). *Plan Municipal de Desarrollo 2019-2021*. Calpan, MX: Ayuntamiento.
- Bak Geller Corona, S., y Curiel Ballesteros, A. (2012). *Puebla, la entidad en la cual vivo. Tercer de grado*. Ciudad de México, MX: SEP.
- Beliard, A., y Eideliman, J. S. (2008). Au-delà de la déontologie. Anonymat et confidentialité dans le travail ethnographique. En D. Fassin y A. Bensa (dir.), *Politiques de l'enquête. Epreuves ethnographiques* (pp.123-141). Paris, FR: La Découverte.
- Butler, R. W. (1980). The Concept of a Tourist Area Cycle of Evolution: Implications for Management of Resources, *Canadian Geographer*, 24(1), 5-12.
- Carrera Stampa, M. (1961). Comida típica de México. *Memorias de la Academia mexicana de la historia*, 20(1), 21-41.
- CEDI (2020). *Bienvenida la temporada de chiles en nogada*. Ciudad de México, MX: DGP UNAM.
- Chapa, M., y Ordorica, A. (2010). *Con sabor a patria. Historia y recetario de los chiles en nogada*. Ciudad de México, MX: Jus.
- Chastel, A. ([1986] 1997). La notion de patrimoine. En Nora, P., ed., *Les lieux de mémoire: La Nation* (pp. 1433-1469). Paris, FR: Gallimard.
- Cordero y Torres, E. (1972). *Leyendas de la Puebla de los Ángeles*. Ciudad de México, MX: Fotolitográfica LEO.
- Dallen, J. T. H. y Amos, S. R. (2013). Understanding Heritage Cuisines and Tourism: Identity, Image, Authenticity, and Change. *Journal of Heritage Tourism*, 13(2-3), 99-104.
- De Jesús, D., Martínez-Salvador L. E. y Duhart, F. (2021). ¿Son las indicaciones de procedencia un medio para el desarrollo sostenible? Algunas reflexiones desde México. En Medina, F. X., Mariano, L., Conde, D., y Aguilar, A., eds., *Consumo alimentario y sostenibilidad ¿Hacia una sociedad sostenible?*

- (pp. 131-148). Barcelona: MRA ediciones.
- Duhart, F. (2002). Le foie gras, le kiwi... et l'autruche. Réflexions sur l'identité culturelle alimentaire. *Bulletin de l'Association Mémoire en Marensin*, 13, 91-109.
- Duhart, F. (2007). *Du monde à l'assiette. Mythologies alimentaires*. Paris, FR: Dilecta.
- Duhart, F. (2007). El gusto de Bayona. Patrimonio gastronómico y turismo en una ciudad del Sudoeste de Francia. En Tresserras, J., y Medina, F. X., eds., *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo* (pp. 268-284). Barcelona: Ibertur.
- Duhart, F. (2020). Territorial Food Identities. Tips for Gastronomy Actors. En World Gastronomy Institute, ed., *WGI Global Report 2020: A Gastronomic Planet* (pp. 15-17). Madrid: Bubok Editorial.
- Esquivel, L. ([1989] 2003). *Como agua para el chocolate*. Ciudad de México, MX: Planeta.
- Franco Pacheco, F. (1941). *Geografía de Puebla*. Ciudad de México, MX: El Nacional.
- García López, I. C. (2017). Chiles en nogada: cultura, olor, sabor y colorido. *Cueltaxcoapan*, 3(10), 17-21.
- Garza Marcués, R. M., y Vázquez Ahumada, C. (2017). *Las Mujeres construyendo un mundo: Las recetas del convento de Santa Mónica en Puebla*. Puebla, MX: BUAP.
- Gay, V. (1887-1928). *Glossaire archéologique du Moyen Âge et de la Renaissance*. Paris, FR: L. S. B.
- Gilbert, C. (1994). L'invention d'une tradition: le boudin de Mortagne. En Warnier, J.-P., ed., *Le paradoxe de la marchandise authentique* (pp. 35-47). Paris, FR: L'Harmattan.
- González Jácome, A. (2006). El ambiente y la agricultura en Tlaxcala durante el siglo XVI. *Perspectivas latinoamericanas*, 3, 19-46.
- Halbwachs, M. (1950). *La mémoire collective*. Paris, FR: PUF.
- Hernández, J. M. (1917). *Orígenes de la cocina poblana*. Ciudad de México, MX: Planeta.
- ICOMOS (1994). *Advisory Board: World Heritage List, Mexican Monasteries n° 702*. Charenton-le-Pont, FR: ICOMOS.
- INEGI (1997). *Calpan, estado de Puebla. Cuaderno Estadístico Municipal*. Ciudad de México, MX: INEGI.
- INEGI (2021). *Panorama sociodemográfico de Puebla*. Ciudad de México, MX: INEGI.
- Jiménez de Madariaga, C., y Seño Asencio, F. (2018). Patrimonio inmaterial de la humanidad y turismo. *International Journal of Scientific Management and Tourism*, 4(2), 349-366.
- Juárez López, J. L. (2005). Los chiles en nogada entre la cocina y el mito. *Correo del maestro*, 112, 14-17.
- La Cecla, F. (1995). Faux contact. En Bessis, S., ed., *Mille et une bouches* (pp. 82-88). París, FR: Ed. Autrement.
- Lemkowitz, F. (1982). *Mexico 1983: Fisher Annotated Travel Guides*. Nueva York, NY, US: Garrard Pub. Co.
- López González, J. L., Méndez Espinoza, J. A., Rappo Miguez, S. E., Damián Huato, M. A., Álvarez Gaxiola, J. F., y Paredes-Sánchez, J. A. (2019). Huertos familiares y seguridad alimentaria: el caso del municipio de Calpan, Puebla, México. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 16(3), 351-371.
- López González, J. L., Méndez Espinoza, J. A., Rappo Miguez, S. E., Damián Huato, M. A., Álvarez Gaxiola, J. F., y Paredes-Sánchez, J. A. (2018). Transformaciones territoriales y estrategias de supervivencia: el caso del municipio de Calpan, Puebla-México 1990-2015. *Papeles de población*, 97, 257-283.
- Luna Méndez, N., Jaramillo Villanueva, J. L., Ramírez Juárez, J., Escobedo Garrido, S., Bustamante González, Á., y Campos Ríos, G. (2013). Tipología de unidades de producción de nuez de castilla en sistema de producción tradicional. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 10(3), 283-303.
- Medina, F. X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113.
- Meraz Quintana, L. (2006). *Urbanismo indígena y español en el México del siglo XVI: el caso de Calpan*. Tesis doctoral, Universidad Autónoma Metropolitana.
- Merlo, E. (2001). El mito de los chiles en nogada y la bandera de las tres garantías. *Cuadernos de nutrición*, 24(6), 251-254.
- Phelts Ramos, S. (2021). *Edición de libros de cocina manuscritos mexicanos de los siglos XVIII y XIX: herencia española, reescritura, compilación y creación*. Tesis doctoral, Universidad de la Rioja.
- Pilcher, J. M. (2004). From 'Montezuma's revenge' to 'Mexican Truffles'. Culinary Tourism across the Rio Grande. En Long, L. L., ed., *Culinary Tourism* (pp. 76-96). Lexington, KT, US: University Press of Kentucky.
- Quezadas, G. (2021). *Chile en nogada: 200 años de leyenda*. Ciudad de México, MX: Echapam.
- Ramírez Murillo, L. M., Sánchez Espinoza, M. y Ceja Oseguera, S. (2016). Percepción del impacto económico de la feria tradicional, consideraba como patrimonio cultural en la comunidad de San Andrés Calpan, Puebla. En Martín Granados, M. V. A., y González Alvarado, T. E., eds., *Emprendimiento e innovación para el desarrollo local* (pp. 241-261). Ciudad de México, MX: UNAM.
- Ramos Aranda, G. (2018). De los chiles en nogada. Recuperado de: <http://www.mundopoesia.com>.
- Rodríguez Bautista, A., y Ríos Elorza, S. (2021). *El sistema local de producción (SPL) del chile poblano. Viabilidad de un cultivo tradicional en el municipio de Calpan, Puebla, México*. Small-Scale Food Producers: Legacies and Future Challenges. International Virtual Conference UIEP-ICAF-CAE, Huehuetla, 19-20 de marzo.
- Salazar Monroy, M. (1944). *Convento franciscano de Huejotzingo*. Puebla, MX: Impresos López.
- Santos Díaz, J. Y. (2022). *Estudio comparativo de la agencia local en la gestión de eventos turísticos. Caso: feria del chile en nogada*. Maestría en gestión del turismo regional sustentable, Colegio de Tlaxcala.
- Santos Díaz, J. Y., y López Guevara, V. M. (2022). Eventos turísticos basados en patrimonio alimentario: un estado de conocimiento para Latinoamérica. *RIVAR*, 9, 26, 72-88.
- Tablada, J. J. ([1928] 2008). *José Juan Tablada. Material de lectura*. Ciudad de México, MX: UNAM.
- Valle de Arizpe, A. de (1951). *Sala de tapices*. Ciudad de México, MX: Patria.
- Valle, P. A. (2017). *Leyendas de Puebla*. Ciudad de México, MX: Ediciones Horus.
- Zurita Muñoz, R. (2022). *Tendencias gastronómicas: Diseño y ensamble de vajilla y cocina*. Sexto Congreso Expresión Culinaria, Tuxtla Gutiérrez, 12-14 de mayo.

Fecha de recepción: 11 de agosto de 2022

Fecha de aceptación (provisional): 14 de septiembre de 2022

Fecha de aceptación (definitiva): 1 de diciembre de 2022

Figura 1. Preparar chiles en nogada en Calpan, Puebla, 2021.



1a: María Refugio Álvarez Espinosa, expositora en la feria desde 2004. 1b: Manzana 'Panochera' (*Malus domestica*). 1c: Pera 'Lechera' (*Pyrus communis*). 1d: Durazno 'Criollo' (*Prunus persica*). 1e: Chile en nogada servido en el marco de la feria.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 2. Diversidad en la unidad del *Chile en nogada*.



2a Puebla, UPAEP, 2017. 2b Distrito Federal, El Campirano, 2014. 3c Ensenada, Las Buganvillas, 2018.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 3. Ceremonias familiares y chile en nogada.



3a Comida de cumpleaños de Don Miguel Bernal, Cuyoaco, 2015. 3b Comida de bautizo de Elías, Oriental, 2012.

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 4. Convento franciscano de San Andrés Calpan (S XVI), 2021.



Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 5. Presencia de los árboles frutales en el paisaje de San Andrés Calpan, 2021.



5a Peral (*Pyrus communis*) en una milpa 5b Traspatio sembrado de árboles frutales entre los cuales nogal (*Juglans regia*).

Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 6. Lona de identificación de una “Casa certificada”, 2020, empleada de nuevo en 2021.



Fuente. Frédéric Duhart ©.

Figura 7. El proceso de patrimonialización del chile poblano ‘Criollo’ en Calpan, 2021.



7a Chile poblano ‘Criollo’ o ‘Autóctono’ (*Capsicum annum*). 7b Promover y vender chiles autóctonos en tiempo de Covid-19, Stand de Chichiltoton Kokoq en la feria.

Fuente. Frédéric Duhart ©.