



Universidad Nacional Autónoma de México



Facultad de Filosofía y Letras

Sistema de Universidad Abierta y Educación a Distancia

SUAYED

Ficciones literarias de cocina (crónicas del origen de los platillos mexicanos): un análisis retórico en “El mole de guajolote”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara”

Tesis

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADA EN LENGUA Y  
LITERATURAS HISPÁNICAS

Presenta

Carolina Salas Gutiérrez

Asesora:

Mtra. Illimani Gabriela Esparza Castillo

Ciudad Universitaria, CDMX, 2023.



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Para:

Mi mamá Ramona Gutiérrez Ramírez, quien me visita y acompaña en sueños, y que en vida fue mi aliciente, compañía, fuerza, ternura y amor puro e incondicional. Y que seguramente, sigue enviándome bendiciones y luz desde más allá del sol.

Mi tía Martha Gutiérrez Ramírez, por ser amor, luz, inspiración y estar para mí de una manera incondicional.

Mi papá Rafael Salas Dueñas, por estar presente en mi vida.

Mi tía Mariana Gutiérrez Ramírez, por sus oraciones.

Mi sobrina Monserrat Tapia Santana, por su empatía y generosidad al prestarme su Tablet para las asesorías.

Mi familia Gutiérrez, por su presencia (tías, primos, primas, sobrinos y sobrinas).

Mis fieles compañeros peludos: Luna, Chiqui, Hebrea, Quijote y Max, por darle una dosis de ternura y alegría a mis días.

#### Agradecimientos

Agradezco a Dios por iluminar y guiar mi camino; por permitirme vivir esta experiencia en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, de donde me llevo gratos momentos y la amistad de: Adriana, Paco, Sixto, Verónica, Lidia, Mara, Martha, Karina, Ángeles y Mauro. Asimismo, me quedo con los mejores recuerdos, por su entusiasmo e inteligencia para transmitir sus conocimientos, de los profesores: Galdino Morán, Yosahandi Navarrete, David Chávez, María Guadalupe Juárez, Adriana Azucena Rodríguez, Lourdes Penella y Gerardo López.

Agradezco a la Mtra. Illimani Gabriela Esparza Castillo, por su paciencia, confianza, empatía, sabiduría y atención para guiarme en este trabajo.

Agradezco a los sinodales: Mtra. Lucila Herrera Sánchez, Mtro. Marco Antonio Molina Zamora, Dr. César Gómez Cañedo y Dr. Sergio Hernández Roura, por su paciencia y por compartir sus conocimientos para la mejora de mi trabajo.

Agradezco a la Dra. Ana Tsutsumi, por la atención con los trámites del proceso de titulación.

Agradezco al Dr. Alberto Peralta de Legarreta, por su amabilidad al compartirme información sobre los textos culinarios.

Índice	
Introducción.....	4
<b>Capítulo 1 Horizonte crítico y panorama histórico, social y literario</b>	
1.1 Ficciones de cocina en la literatura colonial del siglo XX.....	8
1.2 Puebla: ciudad de narraciones culinarias.....	11
1.3 Ficciones literarias de cocina, estudio y crítica.....	13
<b>Capítulo 2 La verosimilitud</b>	
2.1 Verosimilitud.....	31
2.2 La verosimilitud y verdad en las ficciones literarias de cocina.....	35
<b>Capítulo 3 Análisis retórico de las ficciones literarias de cocina</b>	
3.1 Las figuras retóricas.....	42
3.1.1 “El mole de guajolote” De Gante.....	51
3.1.2 “Los chiles en nogada” De Gante.....	62
3.1.3 “Los chiles en nogada” De Arizpe.....	67
3.1.4 “Los camotes de Santa Clara” De Arizpe.....	79
3.1.5 “Los camotes de Santa Clara” Cordero y Torres.....	89
Conclusiones.....	101
Obras citadas.....	106

## Introducción

Las ficciones literarias de cocina<sup>1</sup> son textos que se publicaron en el primer cuarto del siglo XX en periódicos y en obras de autores del colonialismo. Estas surgen de un pensamiento nacionalista con el autor Carlos de Gante (1860-1936). Él escribió y publicó en el periódico *Excelsior* de 1926, la primera versión: “Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote”. Posteriormente, incluyó esta misma ficción, en su obra *Por tierras nacionales* de 1929, sólo con el nombre: “El mole de guajolote”; además, en ella publicó las ficciones “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara”. Luego, le siguió Artemio de Valle Arizpe (1884-1961) con *Sala de Tapices* de 1951, en donde se encuentran los textos “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara”. Por último, el escritor Enrique Cordero y Torres (1904-1989) con su obra *Leyendas de la Puebla de los Ángeles* de 1972, en la cual incluye su ficción “Los camotes de Santa Clara”.

De acuerdo con lo anterior, sobre las ficciones de cocina (crónicas del origen de platillos mexicanos) en la literatura encontré poca información. Ésta se encuentra en el tema histórico, cultural o tradicional de la comida. Por lo general, a las ficciones culinarias se les identifican por sus datos históricos que contienen personajes, lugares y fechas reales. Y los estudiosos de folclore, historia y gastronomía las llaman “mitos de la cocina mexicana”, “cuentos de hadas” o “fábulas”. Estos

---

<sup>1</sup> Se considera que son historias que un autor narra producto de su experiencia e imaginación. Estos textos, que llamo ficciones literarias de cocina, se conocen como “Leyendas”, y así las llaman los estudiosos de historia, folclore y gastronomía. Sin embargo, el concepto de leyenda se usa en la tradición oral y dentro de sus características está el anonimato, a diferencia de los textos de autor. Por lo cual, para no confundirlos con los orales, de aquí en adelante en este trabajo se les nombra ficciones literarias de cocina, porque son creaciones de Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres. Además, pertenecen al género de la crónica. Es decir, son crónicas sobre el origen de los platillos mexicanos, narraciones de sucesos reales con imaginación y un efecto estético.

investigadores son: José Luis Juárez López con su obra *Engranaje culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX* (2012); José Luis Curiel y Monteagudo en “Construcción y evolución del mole virreinal” (2004); Cristina Barros en su estudio “Los moles: Aportaciones prehispánicas” (2004) y Jeffrey M. Pilcher en *¡Vivan los tamales!* (2001). Ellos como historiadores mencionan las ficciones culinarias (crónicas del origen de los platillos mexicanos) en sus estudios para desmentir las fechas y nombres de personajes que existieron y que se incluyen en estos textos. La percepción que ellos tienen sobre los datos históricos no exactos, hace que el aspecto literario de estas narraciones se deje a un lado.

Incluso Alfonso Reyes, en su obra *Memorias de cocina y bodega* de 1989, a las versiones sobre el origen del mole les llama “cuentecitos monásticos”. Luego, en *Anales del mole de guajolote* (1991), Rafael Heliodoro Valle les nombra “cuentos de hadas”. Según ellos, el origen de este guisado es otro y no fue en un convento novohispano como lo narran sus autores. Reyes dice que es medieval y Rafael Heliodoro propone que el platillo es de raíz prehispánica. Desde luego, estos escritores las aprecian como “lindas” en cuestión de literatura, pero es poco lo que mencionan sobre ellas. Por lo tanto, este trabajo se enfoca en analizar el carácter literario de las ficciones de cocina a través de las figuras retóricas en los textos: “El mole de guajolote”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara”; con las versiones de Carlos de Gante, *Por tierras Nacionales* (1929); Artemio de Valle Arizpe, *Sala de Tapices* (1951) y Enrique Cordero y Torres, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles* (1975).

En este sentido, los autores mencionan datos reales en sus ficciones para darles verosimilitud; por lo cual se les ubica en el plano histórico y cultural de la

comida más que como parte de la literatura. Y los investigadores<sup>2</sup> cuestionan y verifican las ficciones de cocina sin apreciar su aspecto literario. Por lo tanto, surge la siguiente pregunta: ¿Las ficciones literarias de cocina tienen una intención estética y datos reales para darles credibilidad?

Por tal motivo, la hipótesis de esta investigación parte de que: las ficciones literarias de cocina tienen una intención estética y datos reales para darles credibilidad. Es decir, éstas tenían un doble propósito, el literario y el social. Sus autores emplean figuras retóricas que embellecen los textos, y datos reales no exactos que les dan verosimilitud.

Por lo anterior, el objetivo principal es analizar las figuras retóricas en las ficciones literarias de cocina, y así apreciar su carácter literario en las versiones de: Carlos de Gante con “El mole de guajolote” y “Los chiles en nogada” de 1929; Artemio de Valle Arizpe, “Los camotes de Santa Clara” y “Los chiles en nogada” de 1951 y, por último, Enrique Cordero y Torres con “Los camotes de Santa Clara” de 1975.

Los objetivos específicos consisten: en dar a conocer el horizonte crítico en torno a las ficciones literarias de cocina para tomar mi postura sobre ellas, definir el concepto de verosimilitud y caracterizar las figuras retóricas.

Para definir la verosimilitud<sup>3</sup> se tomarán los conceptos de Fernanda Cano, *El narrador y la ficción* (2008); Helena Beristáin, *Diccionario de retórica y poética*

---

<sup>2</sup> José Luis Juárez López les llama “mitos de la cocina mexicana”; Jesús Flores y Escalante los nombra “mitos o fábulas creadas ante el olor a incienso y cera de los recintos eclesiásticos...”; Lucía Caselín, en su tesis de historia, les dice “cuentos”; Alfonso Reyes les llamó “cuentecitos monásticos” y Mauricio de la Garza “cuento” a la narración del camote poblano. Y en general, “cuentos de hadas” como les nombra Rafael Heliodoro Valle.

<sup>3</sup> En este trabajo se define en un sentido general sin profundizar en algún tipo de verosimilitud.

(1995); Demetrio Estébanez, *Breve diccionario de términos literarios* (2000); y Jesús G. Maestro, a quien cita Rosa Nely Cortés en su tesis: *Olvidado Rey Gudú* (2016); estos autores definen el concepto de manera general, de acuerdo con lo que se percibe como creíble y la coherencia interna de la obra, sin coincidir con un suceso verdadero, y que se apega al campo de la retórica. Además, para caracterizar a las figuras retóricas se usarán términos de Helena Beristáin, *Diccionario de retórica y poética* (1995), y Tomás Albaladejo, *Retórica* (1991), que se basan en la retórica tradicional y general.

Para el análisis, se hará una breve introducción de cada secuencia que sigue la narración y se presentará el fragmento en donde se localizarán las figuras retóricas<sup>4</sup>.

Esta tesis consta de tres capítulos y se organiza de esta manera: en el primer capítulo se expone el horizonte crítico, en el cual se muestra el contexto histórico, social y literario de las ficciones de cocina y las posturas críticas sobre éstas.

En el segundo capítulo se define el concepto de verosimilitud.

En el tercer capítulo se caracterizan las figuras retóricas, se hace una semblanza de los escritores de las ficciones literarias de cocina y una síntesis de las mismas. Asimismo, se presenta el análisis retórico de las ficciones literarias culinarias.

Por último, se dan las conclusiones de acuerdo con el análisis.

---

<sup>4</sup> De construcción, dicción, lenguaje, pensamiento y tropos.



## Capítulo 1. Horizonte crítico y panorama histórico, social y literario

### 1.1 Ficciones de cocina en la literatura colonial del siglo XX

El presente trabajo muestra cómo han sido estudiadas las ficciones literarias de cocina, las cuales se escribieron en el siglo XX por autores colonialistas (escritores que retrataron sucesos de la época novohispana). El virreinato sirvió de inspiración y creatividad literaria a los autores: Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres para plasmar experiencias y vivencias culinarias que se produjeron en los siglos XVII y XVIII en los conventos novohispanos de Puebla; ciudad que Fray Toribio de Benavente (Motolinia) fundó el 16 de abril de 1531 (Azar 70).

En este sentido, Beatriz Torres, en su tesis: *Configuración de Leyendas de Artemio de Valle Arizpe* (1994), menciona que la literatura mexicana comenzó “a lograr auge gracias a la fuerza social por el periodismo, debido en gran parte a los movimientos independentistas que motivaron a la expresión de planes, decretos, exhortaciones, amenazas, etc., en forma de publicaciones oficiales y clandestinas” (40).

Además, Torres señala que el tema de ambiente colonial en la literatura ya comenzaba a introducirse a finales del siglo XIX. Éste se dio con el movimiento tradicionalista de una forma lenta, y fue simultáneo a actividades artísticas y políticas de México e Hispanoamérica. Entonces, se comienzan a publicar relatos de la vida colonial por autores del tradicionalismo, como ejemplo: Luis González Obregón con “su primer libro de tradiciones” *México Viejo* en 1891, donde describe costumbres de la ciudad virreinal con un propósito de historiador (Torres 42).

A González Obregón le siguió Manuel Romero de Terreros, “historiador que se ocupó del tradicionalismo” en 1906, su obra la dedicó al pasado colonial en donde se describe a la ciudad de México. González Obregón y Romero de Terreros fueron exponentes de esta “corriente tradicionalista”, a la cual continuó el colonialismo, movimiento que surgió en 1917, tiempo en el que se vivía un ambiente inestable y marcado por la revolución (Torres 47-48).

Así que: “A partir de 1917, coincidiendo con el fin de la guerra revolucionaria, se desarrolló en México la literatura “colonialista”, que prolongaría su vigencia aproximadamente hasta 1926, aunque escritores que la representaron habrían de continuar enriqueciéndola con aportaciones diversas en años posteriores” (Fernández 67).

El colonialismo comienza cuando México pasaba por un periodo de reconstrucción nacional, no había una nación definida. El país estaba dividido en clases sociales de criollos, mestizos, indígenas, negros y castas. Por tanto, éste no tenía una identidad que fuera reconocida en otros lugares del mundo (Juárez López 46-60).

Entonces se buscaron opciones para unificar a la nación, una de ellas fue la comida, porque no había un guiso en especial que representara al país a nivel nacional o mundial; y al igual que México se separó de la corona española, la comida tenía que separarse del afrancesamiento culinario y retomar su origen prehispánico. En esa etapa, la clase acomodada del país no comía alimentos autóctonos; éstos eran cuestionados por su origen indígena y se les consideraba de baja categoría. Además, los vinculaban con tradiciones pasadas, que según ellos no correspondían

a la modernidad. José Luis Juárez López manifiesta:<sup>5</sup> el México independiente estuvo marcado por una división racial y clasista que no se diluyó por el hecho de separarse de España (46-60).

Por ese motivo, la literatura y las artes sirvieron a las aspiraciones de unificar a la nación. Sin embargo, en este plan de unificación no tenían lugar los indígenas y los analfabetos, a ellos los veían como obstáculo y los relegaban en las obras literarias; en éstas no se incluían como personajes principales. Por tal razón, los protagonistas eran criollos como aparecen en las ficciones literarias de cocina, que fueron escritas por autores del colonialismo (Juárez López 50).

Al respecto, Beatriz Torres refiere: ellos intentaron recuperar el “espíritu” nacional de la sociedad. “Fue pues, un periodo breve de locura virreinalista en el que participaron autores como Francisco Monterde, Julio Jiménez Rueda, Manuel Horta, Emilio Abreu Gómez, Alfonso Cravioto, Genaro Estrada, Manuel Toussaint y Artemio de valle Arizpe; éste último permaneció fiel a ella hasta su muerte” (49-50). Estos autores tenían el propósito de evadir la realidad de la sociedad de principios del siglo XX; una sociedad fragmentada por los diversos acontecimientos de lucha entre liberales y conservadores, discriminación y desprecio a los de origen indígena, invasiones, enfermedades, etcétera (Juárez López 50).

Como consecuencia, ellos narraban sucesos de una vida pasada y estable en donde buscaban una raíz mexicana. Artemio de Valle Arizpe fue uno de ellos, en una entrevista<sup>6</sup> que dio a Emmanuel Carballo, él menciona que escribía sobre la época colonial para evadirse de la realidad postrevolucionaria en México. Por lo

---

<sup>5</sup> Véase *En Engranaje culinario*, Capítulo II Nueva Nación, ¿Nueva cocina?

<sup>6</sup> Es una entrevista transmitida por Radio UNAM el 5 de junio de 1966.

mismo, después de 1926, fecha en la que finalizó el movimiento colonialista, Artemio de Valle Arizpe continuó escribiendo; y en 1927, él recrea la narración sobre el mole, y le da un origen criollo.

Por ende, estas narraciones penetraron ya en lo literario como creaciones personales sin dejar de lado sus raíces tradicionalistas.

## 1.2 Puebla: ciudad de narraciones culinarias

Puebla fue de las primeras ciudades novohispanas; además, es una de las poblaciones más representativas de nuestro país en cuestión gastronómica. Ésta cuenta con varias iglesias y monasterios en donde nació la comida conventual que crearon las monjas con la mezcla de ingredientes prehispánicos, europeos, asiáticos y africanos. Por lo cual, Héctor Azar refiere: se hacían “Combinaciones simples, así como sofisticadas, aromas y gustaciones de extremada sensualidad, suavidades del gusto refinado junto con lo sincopante agridulce de los cítricos, tersuras y terciopelos cremosos de los postres. El galanteo de lo salado que corre parejo con lo salteador picante del chilerío.” (71).

De manera que, en esta vida enclaustrada, y dentro de las hermosas cocinas cubiertas con talavera se prepararon los mejores platillos mestizos combinados con azúcar y sal. En este sentido, Héctor Azar señala: “Mester de monjería en la penumbra de la punzante soledad del claustro. Canillas, roscas de ajonjolí, gendarmes y capotes. Cacao, canela, azúcares, en donde conseguir y disfrutar la tortura sensualísima del sabor a pleno gusto.” (73).

Asimismo, menciona que “viajar en la barca de la gastronomía poblana es una fantasía suprema... por simple que sea, confirma la transfiguración imaginera

de todo aquello que se escucha y aromatiza en su preparación, de lo que se ve cercano y familiar en la parafernalia de su servicio a la mesa...” (73).

De modo que esa “imaginera” o imaginería dio lugar a escritores para recrear lo que sucedía en las cocinas de los conventos donde las monjas hacían sabrosas preparaciones para su manutención y agradar a sus benefactores. Los escritores convirtieron esos sucesos en arte literario con un toque místico y verosímil, que con el paso de los años aún sobreviven y forman parte de la cultura gastronómica de México.

Entonces, con la memoria instalada en el pasado virreinal, autores como: Carlos de Gante, *El Excélsior* (1926); Artemio de Valle Arizpe, *El Universal* (1927) y Melitón Salazar Monroy, *La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas* (1945), cada quien a su manera narran su versión: “El mole de guajolote”.

Luego, “Los camotes de Santa Clara”, con versiones de los escritores: Carlos de Gante, *Por tierras nacionales* (1929); Domingo Couoh Vázquez, *Revista Bohemia Poblana* (1950); Artemio de Valle Arizpe, *Sala de Tapices* (1951); Eva Guimbarda, *El Sol de Puebla* (1958) y, por último, Enrique Cordero y Torres, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles* (1972).

Además, “Los chiles en nogada”, con las narraciones de: Carlos de Gante, en *Por tierras nacionales* (1929) y Artemio de Valle Arizpe, *Sala de Tapices* (1951).

Por lo tanto, las ficciones literarias de cocina trascendieron a través del tiempo y son parte de la historia culinaria de Puebla. A la cual, estos escritores mitificaron por medio de su literatura. Como Brahimán Saganogo señala: “Las ficciones literarias funcionan como artefactos culturales incorporados en los textos literarios” (68).

### 1.3 Las ficciones literarias de cocina, estudio y crítica

La crítica, respecto a las ficciones literarias de cocina, se centra en estudios referentes a la historia de la gastronomía mexicana. Los investigadores que escudriñan en el pasado sobre el origen indígena y mestizo de la comida, de alguna forma mencionan a las ficciones culinarias como una parte histórica y cultural distorsionada del origen de algunos platillos típicos que a la fecha existen, y que fueron protagonistas en “cuentos de hadas” culinarios; según la opinión de historiadores.

En los estudios de la cocina mexicana, los textos más mencionados son los siguientes: “El mole de guajolote” y “Los chiles en nogada”, platillos que se eligieron para identificar a la cocina mexicana; y se menciona un poco menos a: “Los camotes de Santa Clara”. Y ante la polémica generada sobre su origen en la recreación que hacen los literatos, los historiadores han acudido a documentos para verificar si los hechos ocurrieron de otro modo y no como se narran en este tipo de textos. Así que los investigadores son quienes dan cuenta de las ficciones culinarias en lugar de los literatos. Por esa razón, en este trabajo se revisaron 232 fuentes<sup>7</sup>: libros, artículos, ensayos, documentales, revistas y tesis.

Esta información sobre las ficciones culinarias se encuentra principalmente en: la historia de la cocina mexicana, con autores como: Melitón Salazar Monroy,

---

<sup>7</sup> Se consultaron en catálogos de Biblioteca Central de la UNAM; Biblioteca del Colegio de México; Biblioteca de la Gastronomía Mexicana HERDEZ; Biblioteca del Claustro de Sor Juana; Biblioteca Redalyc; Biblioteca Nacional de México; Centro Virtual Cervantes; Página Web Históricas UNAM; Dialnet; Scielo; Biblioteca Ayacucho y TESIUNAM. Además, en Revista virtual uaemex mx/culinaria; Revista *Hoja Santa*; *Más México*; Bioteca Biodiversidad; Culinary Art School; Revista *AAPAUNAM Academia, Ciencia y Cultura*; Contenido y Web Academia Edu. Asimismo, videos en las páginas de Canal once: *Serie Elogio de la cocina* y *Serie El comal que marca las horas*; Televisión Educativa *Relatos en molcajete*; Canal 22 *Alimentos Terrenales*; video (Youtube) *La cocina novohispana* en Museo Nacional de Arte y CEPE UNAM y página INAH TV *La sociedad novohispana*.

*La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas* (1945), donde publicó su versión de la narración del mole; Jeffrey M. Pilcher con *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (2001), él trata el periodo prehispánico hasta el independiente. E incluye ficciones culinarias para desmitificar el nacimiento de la cocina mestiza y reafirmar su base prehispánica; Jesús Flores y Escalante, *Breve historia de la comida mexicana* (2003), muestra la variedad y tradición gastronómica, sus raíces prehispánicas y europeas; él en su obra da su punto de vista sobre las ficciones de cocina; Lucía Caselín Martínez, *El platillo que condensa al mundo: Mole poblano de Guajolote un acercamiento desde la historia cultural* (2006), ella habla<sup>8</sup> del mole en sus versiones cultas y sus contradicciones en la invención de éste en el convento de Santa Rosa, ya que el único lugar que existía en 1680, era el monasterio de Santa Clara y, por último, José Luis Juárez López, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX* (2012), él menciona a las ficciones literarias: “El mole” y “Los chiles en nogada” para dar fe, que no son verídicas.

Luego, en series como: *Los Alimentos Terrenales* del año 2009, en “Canal 22”, se comenta: *El libro de todos los moles* de Paco Ignacio Taibo I; el invitado Fritz Glockner (escritor y periodista) menciona que rechaza la versión sobre el mole, donde la monja revuelve ingredientes y prepara el platillo de una manera casi mágica, para él, es un mito. Además, *Elogio de la cocina mexicana* en 2013, por “Canal Once”, con el tema: “La cocina poblana”, donde Eduardo Merlo (arqueólogo) refiere que los chiles en nogada, antes de que aparecieran como platillo de la

---

<sup>8</sup> En Capítulo 2 “Abriendo la boca al mole”

Independencia, ya se servían como postre relleno con frutas. También en una transmisión en vivo por Facebook del programa: *Toño y su mariachi* (2020), con el tema: “Mitos de la comida mexicana”, el historiador Alberto Peralta de Legarreta opina sobre las narraciones “El mole” y “Los chiles en nogada” de Artemio de Valle Arizpe, del cual menciona que era un “mitómano”.

Por último, en la *Revista AAPAUNAM* de mayo 2018, José Luis Juárez López presenta su artículo: “La leyenda de la creación del mole de guajolote de Carlos de Gante: El gran mito de la cocina mexicana”. Juárez señala que un motivo de la publicación del relato fue reivindicar al mole ante la sociedad del siglo XX, que lo consideraba de segunda categoría por ser una preparación con origen indígena.

Por otro lado, en fuentes literarias sólo se describe la comida mexicana; como en la novela *Baile y cochino* de 1889, donde José Tomás de Cuellar presenta al mole como un guiso para la clase baja; luego, en la obra *Cocina mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México* de 1979, su autor Salvador Novo hace un recuento histórico de la culinaria mexicana.

Para finalizar, en el ensayo *Memorias de cocina y bodega* de 1989, Alfonso Reyes refleja su visión y conocimiento sobre la gastronomía mundial, en la cual incluye la comida mexicana que relaciona con la literatura, donde opina sobre la ficción “El mole” de Artemio de Valle Arizpe.

Con esta información, los temas que más se repiten en las investigaciones sobre las ficciones literarias de cocina, son los siguientes: Historia de la cocina mexicana a través de los siglos. El mestizaje histórico de la cocina mexicana. Y la identidad cultural y su posición ante otras gastronomías. En literatura, por ahora no se encontraron estudios sobre ficciones de cocina, sólo se estudian las narraciones



de sucedidos y costumbres de la Nueva España en las Tesis<sup>9</sup> de Licenciatura de María Magdalena Padilla Tovar en 1984 y Beatriz Torres en 1994, y las analizan como género y por su configuración.

Por consiguiente, comenzaré por los especialistas que hablan de la Historia de la cocina mexicana y mencionan el tema de ficciones culinarias. Cabe señalar que estos críticos toman como ejemplo en sus estudios ficciones literarias de cocina de autores cultos y se refieren a éstas como “Leyendas”. Sin embargo, estas ficciones fueron escritas a partir del siglo XX, no vienen de más atrás y no se pueden considerar “Leyendas” en el sentido de la tradición oral. Son ficciones literarias de autor (crónicas del origen de platillos mexicanos), y no son anónimas.

Para iniciar, Jeffrey M. Pilcher, en *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana* (2001), presenta un estudio desde la antropología, la alimentación, la gastronomía y la literatura, y muestra las diferentes etapas por las que pasó la culinaria de México.

En el apartado: “El sabor del indigenismo”, Jeffrey M. Pilcher manifiesta como una “expresión de ambivalencia hacia la cocina nativa”, la narración de Carlos de Gante; porque en el texto las monjas se horrorizan con la sugerencia de preparar guajolote, un animal repugnante para ellas. M. Pilcher señala: “este diálogo reflejaba el programa indigenista para redimir a los indios de México, representados por el animal ‘sucio y mal oliente’, purificado al adoctrinarlo en las costumbres de la civilización del Viejo Mundo, las especias para crear a la nación mestiza mexicana: el mole poblano” (198).

---

<sup>9</sup> Se mencionan sólo como referencia porque pertenecen a la literatura colonial; igual que las ficciones de cocina. Estas tesis no incluyen en su análisis ficciones gastronómicas.

De ahí que “El mole de guajolote” de Carlos de Gante, fue una narración que sirvió como base para la aceptación de platillos antes relegados por la clase alta, porque el guiso indígena se ficcionaliza como criollo en el relato (M. Pilcher 200).

Así pues, en el apartado “La historia de la cocina”, Jeffrey M. Pilcher manifiesta que “la significación de estas narrativas gastronómicas no radicaba en su precisión histórica (muchas veces bastante dudosa) sino en lo que revelaban del México moderno” (213).

Él afirma que los autores de obras culinarias no fijaban su interés en personajes indígenas como Benito Juárez y Emiliano Zapata. Los escritores preferían como creadoras de la cocina nacional a las monjas, y de héroes, a personajes criollos como Agustín de Iturbide que aparece en “Los chiles en nogada” (M. Pilcher 213). Es decir, los autores no incluían celebridades de origen indígena en las ficciones, porque los consideraban inferiores.

Además, M. Pilcher agrega que las narraciones “entorno al mole poblano, el pozole y los chiles en nogada procuraban establecer la originalidad de la cocina nacional mexicana” (240).

Por otra parte, Jesús Flores y Escalante, en su ensayo *Breve historia de la comida mexicana* (2004), analiza características de la comida mexicana con un punto de vista histórico; ubica el arte culinario mexicano en el contexto de tradiciones y costumbres, y da un recuento de la evolución de la cocina desde el periodo prehispánico al contemporáneo. El capítulo tres y seis corresponden al mestizaje y virreinato, en ellos menciona a las ficciones de cocina y puntos de vista sobre éstas.

Pues bien, en el capítulo tres: “Colonia y Virreinato: Lo mexicano”, Jesús Flores y Escalante explica que el virreinato fue de gustos y costumbres extranjeras que evitaban la auténtica cocina prehispánica del indígena; donde la persuasión espiritual momento cumbre para el criollismo español relegó a indígenas, negros, mulatos y mestizos; y limitó su evolución culinaria que se sometía “a restricciones de Virreyes y lacayunos comerciantes enquistadas en la producción novohispana, ... para formar no una comida mexicana, sino dos la india y la criolla” (100).

Para Flores y Escalante, la literatura se dedicó a dar el crédito a las monjas, criollas y españolas de la creación de la culinaria novohispana, y afirma que fue fundamental la participación de matronas indígenas, negras y mestizas en la preparación de moles. En su opinión, el arte de la cocina mexicana “vino de todos y cuantos habitaron en la Nueva España”, no se hizo por espontaneidad como según él, se narra en estos textos literarios sobre la invención del mole (102-103).

Con referencia a la narración del guisado de mole, él opina que el “endebled virrey Paredes” fue afortunado por formar parte de la historia de México, no sólo como un “déspota administrador de la Nueva España de 1680 a 1686”, sino que se consagró en el texto sobre el mole poblano, platillo que ya existía sin tantos ingredientes en el mundo indígena mexicana. Y él se refiere a estas narraciones como “urdimbres culinarias e intrigas” (Flores y Escalante 119-120).

Por otro lado, él opina que Artemio de Valle Arizpe tiene una dote historiográfica que se aproxima a lo erótico en la narración culinaria en donde “describe con celo de amanuense cada una de las cosas, sabores y olores de nuestro recetario”, de una manera coloquial “sin la rigidez del lego en la materia” (Flores y Escalante 121).

Luego, en el capítulo seis: “Puebla de los guisos, los moles, las verbenas, las cazuelas, los dulces, el pan y el rompopo: El barrio de la luz”, Flores y Escalante se refiere a la historia popular de la gastronomía y dulcería poblana, y su adjudicación al trabajo conventual, con el intento de reafirmar el origen “mítico-religioso” de algunos platillos y costumbres de la ciudad poblana. Respecto a las narraciones culinarias, él menciona que para no romper con la magia de esas lindas “leyendas”, Artemio de Valle Arizpe recreó al camote en el Convento de Santa Clara y elaborado por Sor Josefa, creación que se convirtió en una “industria camotera poblana” (Flores y Escalante 295-296).

Además, él narra cómo surge otro platillo poblano, “El chileatole”, un guiso de origen prehispánico, donde supuestamente dos cocineras se disputaban el amor de un hombre; una de ellas vendía atole y la otra, guisado con puerco. Un día ellas preguntaron a este caballero, cuál de los dos guisos le gustaba más, y él contestó que ninguno. Ellas para agradarlo decidieron unir las dos preparaciones y así surgió “El chileatole”. A lo que Jesús Flores y Escalante afirma: “es bien claro que ningún suceso gastronómico aparece en escena por generación espontánea, mucho menos tratándose de un platillo donde los ingredientes denuncian un origen eminentemente prehispánico, como es el caso del tradicional chileatole” (294-295).

Por tanto, Jesús Flores y Escalante, en cuanto a literatura, a las ficciones culinarias las califica de “bellas y muy apropiadas para el arraigo eclesiástico de la Colonia y el virreinato”. Sin embargo, en cuestión histórica, él opina que las narraciones gastronómicas como: “El mole”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara” son sólo “mitos o fábulas creadas ante el olor a incienso y cera de

los recintos eclesiásticos, ya que insisto nada nace por generación espontánea, mucho menos la culinaria popular” (295).

Pero en mi opinión, en los textos de Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres, los guisos y el dulce no nacen por arte de magia. En la versión de Carlos de Gante, el mole se prepara tres veces para obtener el sabor deseado; en las narraciones de Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres, el camote abundaba y se entiende que ya sabían prepararlo, y los chiles rellenos ya los guisaban con caldo de jitomate. Así que los textos tienen más verosimilitud que de algún suceso extraordinario o fuera de lo común. En mi punto de vista, se escribieron con una intención literaria más que histórica y usan datos reales para darles credibilidad.

Por consiguiente, en el estudio *El mole en la ruta de los dioses* (2004), un grupo de investigadores del arte culinario, antropólogos, historiadores y escritores como: Cristina Barros, José Luis Curiel y Monteagudo, Paco I. Taibo y Ricardo Pérez Monfort reflexionan sobre el origen del mole como platillo, su valor simbólico, reivindican su raíz indígena y opinan sobre la narración de este guiso.

En el capítulo uno: “El inicio y la historia: Los moles, aportaciones prehispánicas”; Cristina Barros estudia el origen de la preparación del mole y pone en duda la narración que divulga la creación casi mágica del platillo en un convento y preparado para un clérigo. Niega que el guiso haya sido obra de la casualidad porque en el mundo prehispánico ya se elaboraban moles, y manifiesta su desacuerdo por el origen conventual que se le da en la literatura.

Respecto a las ficciones del mole, Cristina Barros afirma: en lugar de enaltecer a la cocina mexicana, estas narraciones restan la participación de las

cocineras indígenas. Por lo cual, manifiesta: “Estas leyendas podrán ser curiosas e incluso, para algunos divertidas; pero en nada engrandecen a la cocina mexicana ni a las extraordinarias y creativas cocineras nuestras que, a través de cientos de años, en un periodo que se inicia en la época prehispánica han creado infinitas combinaciones” (27).

Desde luego, ella aprecia el tema como historiadora dedicada al estudio del origen de la comida mexicana y busca reivindicar la raíz prehispánica del guisado de mole; está en desacuerdo con el crédito que se da a las monjas sobre la invención de este platillo. Pero, en el tiempo que se escribieron estos textos se omitía la raíz indígena de los guisados y se les daba prestigio inventándoles un origen criollo.

Debido a esto, Barros expresa: Carlos de Gante afirma que el mole se creó en la cocina del convento de Santa Rosa de Lima (27). Sin embargo, él en su relato no asegura sea cierto; De Gante da a entender que alguien le dijo cómo fue la creación del guisado, y quien le contó, no asegura sea verídico. Esta aclaración la hace De Gante al final de su texto, que puede ser una estrategia para dar un rasgo verosímil a la narración.

Esta es la historia de ese mole, la historia que ha llegado a mis oídos y que hoy te cuento mi Car, ... Bien puede ser que la invención de ese mole sea otra; bien puede ser que su origen esté más allá del final del siglo XVII o más acá, pero sea lo que fuere, el mole de guajolote es un guiso de dioses, un guiso netamente nacional como sus necesarios acompañantes, los tamales y el pulque, ... yo te digo mi Car: bendito sea el que inventó el mole de guajolote, manjar de la tierra mexicana que alegra todos los festines, porque hace la delicia de los ricos y los pobres. (De Gante 42)

En cuanto al apartado dos: “Construcción y evolución del mole virreinal”, José Luis Curiel y Monteagudo señala que el mole:

Nace en cuna de piedras rudimentarias, crece a base de golpes, fricciones y presiones. Es hijo del basalto y de la milpa, recibe dádivas diversas que la naturaleza le prodiga: dotes minerales, vegetales y animales, signos evidentes de raíces autóctonas. Los dioses lo invitan a sus banquetes y lo elevan a tlatoani en sus festines. Es creador de técnicas y maestro de artes. (30)

Sobre las ficciones de este guiso, él comenta: “en el mole poblano surgen sus creadores. Compite un “lego” Franciscano llamado fray Pascualillo, con sor Andrea de la Asunción, la supuesta priora del convento de Santa Rosa de Lima” (Curiel y Monteagudo 39).

Respecto a la versión en donde el fraile es el protagonista, Curiel y Monteagudo relata: Fray Pascual Bailón se dirige a cocinar, pero se tropieza y se le caen los ingredientes dentro de la cazuela donde va a guisar. Él piensa que fue el diablo que lo hizo tropezar para arruinar la comida. De pronto, se da cuenta que con la revoltura se hace el mole por arte de magia. Por consiguiente, José Luis Curiel y Monteagudo menciona: “como goloso encanto del paladar literario aparece en contraposición el bellissimo relato de don Artemio de Valle Arizpe, culpable de la supuesta historia del mole” (39-40).

Y agrega, en la ficción literaria de Artemio de Valle Arizpe, sor Andrea es la creadora del guiso de mole para un virrey. Sobre este relato, el historiador lamenta decepcionar a los poblanos, pues no existía el convento de Santa Rosa en 1680, el

año cuando supuestamente se creó el mole, “sino hasta 1740” (39-40). Con lo cual niega sea cierto lo que se cuenta en la ficción literaria.

En otro orden, Ricardo Pérez Monfort, en el capítulo dos del primer apartado: “La representación cultural: El mole como símbolo de la mexicanidad”, señala que en el siglo XIX se quiso acriollar “el mole”, intentando desconocer su pasado prehispánico. Él afirma: “El ser del mexicano preocupó a filósofos y a literatos, se regodeó en las manifestaciones populares y en el arte culto, ... El resultado fue un impulso un tanto excesivo a ciertos estereotipos nacionales... Y he aquí que el mole hizo su reaparición como elemento distintivo” (75-82).

Un platillo que se enfrentó a la sociedad anti indigenista que lo consideraba inferior. Por esta causa, él refiere que “a mediados de los años veinte, el periodista Carlos de Gante había publicado una historia del origen del mole en el periódico *Excélsior*” para darle una presencia nacionalista al guiso (Pérez Monfort 83).

Ricardo Pérez Monfort manifiesta que Artemio de Valle Arizpe le siguió a de Gante e hizo una versión del primer texto con algunos cambios. Sin embargo, apunta que los folcloristas, con más seriedad como Agustín Aragón Leyva y Virginia Rodríguez Rivera, defendieron el origen prehispánico en la palabra molli, y contradijeron el criollo (83-84).

Del mismo modo, en el capítulo dos del cuarto apartado “La hermandad del mole”; Paco Ignacio Taibo I propone: el mole por su sabor hermana a la gente, y para que existiera este exquisito platillo fue necesaria la mujer indígena al proporcionar el picante y sus recetas ancestrales. Con respecto a la narración de Artemio de Valle Arizpe, él expresa: no se atreve a decir “que el mole llegó a Puebla



a través de un regalo divino, pero sin duda algo milagroso debe tener un alimento que llegó envuelto en el misterio” (116).

Taibo I menciona que entiende que la religiosidad acepte a Dios como participe en la preparación de los alimentos, pero nunca escuchó que orar a un santo nombrado Pascualillo ayudara a realizar un exquisito platillo. Para él, se cumple su teoría: un poco de misterio le pone interés a cualquier discurso; “y que los libros más adecuados para el invento son los libros de cocina” (Taibo I 116).

Por otro lado, Lucía Caselín, en su tesis de Historia *El mole como símbolo de mexicanidad* (2006), argumenta: las “leyendas” son hermosas y son una linda manera “de dar fuerza y contenido a una historia”. A ella no le disgustan los cuentos sobre los platillos, Caselín dice: se recuerda más el cuento que la propia historia. “Que toda leyenda construye y constituye parte de nuestra identidad y la invención del mole” refuerza esa gran responsabilidad, y como historiadora debe tomar en cuenta los aspectos reales, los cuales difieren con lo que se narra. Para ella, contradicen la verdad, pues el convento Santa Rosa de Lima no existía en la fecha (1680 o 1681), ni el virrey tenía a su cargo la Nueva España, ni tampoco Manuel Fernández de Santa Cruz era el obispo (100-104).

Por lo tanto, los aspectos reales, que ella como historiadora toma en cuenta, son la parte verosímil en las ficciones de cocina que puede ser creíble y posible en lo real y sin coincidir de manera precisa con el referente.

De otro modo, José Luis Juárez López, en *Engranaje Culinario: La cocina mexicana en el siglo XIX* (2012), ofrece un estudio documentado que se basa en la literatura, historia, antropología y gastronomía. Él rompe con algunos mitos contruidos alrededor de la cocina y la alimentación de nuestro país, se refiere a las

narraciones “El mole” y “Los chiles en nogada” como invenciones culinarias. Explica cómo surge la necesidad de adquirir una identidad culinaria, pues en un principio, apunta que la cocina mexicana era una revoltura producto del mestizaje.

Juárez López expone a literatos como: Manuel Payno con *El pistol del diablo* e Ignacio Manuel Altamirano con *El ferrocarril de Tlalpan*; ellos recrean en sus relatos al guiso de mole para la clase trabajadora y los platillos franceses para la clase alta. El historiador señala que, en estas narraciones, los porfirianos de nivel social alto, en privado comían mole, frijoles, y bebían pulque; pero en público, preferían no hacerlo porque les daba vergüenza.

Él menciona como un mito más la aparición del “mole” en honor a un Virrey y “Los chiles en nogada” en honor a Iturbide. Refiere en primer lugar la ficción de “Los chiles en nogada” para explicar que este relato surge “por no existir una propuesta científica de lo que se comía alrededor de la consumación de la Independencia”. Asimismo, para tener un platillo que identificara a la comida mexicana (24-25).

De igual manera, Juárez López expresa que otro cuento es: “El mole de guajolote”; que hace par con el de “Los chiles en nogada”. Para él son dos invenciones producto de una cocina “árida”, sin identidad y con la necesidad de formar su historia culinaria, y demuestra con datos y fechas que los relatos tienen inconsistencias (25).

Por lo anterior, Juárez López, en su artículo “Los chiles en nogada, entre la cocina y el mito”, argumenta que Artemio de Valle Arizpe y Agustín Aragón y Leyva son los que difundieron la narración, el primero por escribir “con poco rigor científico

y mucha fantasía”, y el segundo por incluirla “en su Diccionario de recetas de cocina, de 1942”, afirmando que el guiso se preparó en honor a Agustín de Iturbide.

Después, José Luis Juárez López, en su artículo “La leyenda de la creación del mole de guajolote de Carlos de Gante: El gran mito de la cocina mexicana”, refiere: De Gante publicó por primera vez el 12 de diciembre de 1926, en el periódico *Excélsior*, su ficción literaria “Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote”, con dos propósitos: “Encontrar un lugar de origen para el platillo... y ser piedra angular de un discurso que por años consideró esta narración como verídica, en un tiempo que no se hacía investigación académica y científica a propósito de la historia de nuestra cocina” (125-126).

Juárez López manifiesta que todos comenzaron a reproducir la invención; “en lugar de decir que quien la contó primero fue el poblano Carlos de Gante”. Que lo que continuó fue publicar la narración una y otra vez; Artemio de Valle Arizpe, en su obra *Del tiempo pasado* (1932); Miguel E. Sarmiento, en recetario *La cocina poblana* (1939); y Melitón Salazar Monroy, en *La típica cocina poblana* (1944); cada uno con su versión sin dar crédito al primero que la escribió. Incluso “Alfonso Reyes consideró la leyenda un simple cuentecillo monástico”, aunque reconoce como autor original, al igual que Paco I. Taibo en su obra el *Breviario del mole*, a Don Artemio de Valle Arizpe, y así fue hasta que se convirtió en una verdad absoluta o al menos creíble (128).

Por tal motivo, esta narración del mole sirvió para valorar la comida mexicana; al respecto José Luis Juárez propone:

Tenemos que aceptar que en México han surgido otros mitos. Tenemos que señalar el descubrimiento del pulque, la creación del camote poblano, el de los chiles en nogada y hasta el del pozole, pero ninguno como éste sobre el mole que subyugó en un momento muy sensible de reconstrucción nacional y después institucional que se juntaría al nacimiento del muralismo, de la canción mexicana, del mariachi, del charro y del jarabe tapatío. (Juárez López 128)

Por último, en una transmisión en vivo por Facebook del programa *Toño y su mariachi* con el tema: “Mitos de la comida mexicana”; el historiador Alberto Peralta de Legarreta opina sobre las narraciones del platillo de mole y los chiles en nogada de Artemio de Valle Arizpe, del cual menciona: “con todo respeto era un mitómano”. Él aclara que:

El mito es más atractivo que la Historia aburrida. Éste enriquece, da sentido, identidad y significado a la comida. Don Artemio dio un lugar a los platillos, pues sin una narración, sólo se pueden evaluar estéticamente los guisados y decir el mole es feo o rico; y con el relato se puede imaginar el lugar dónde se creó el guiso. Además, él señala que, si critican como historiadores, sólo es por cuestionar algo que es incuestionable y no tiene sentido y es inútil, porque los mitos son un respaldo de identidad. (m.facebook.com/tonoysumariachi)

Como conclusión, la mayoría de las opiniones críticas coinciden en mencionar que las ficciones literarias de cocina son mitos o cuentos que distorsionan el origen indígena de la comida mexicana. Aun cuando la narración “El mole” sirvió para dar una identidad, al igual que “Los chiles en nogada”; para los críticos sólo revela “el carácter de orientación patriarcal y religioso”, y la discriminación que se vivía en el México independiente en donde los literatos

también relegaban al indígena. Y que estas narraciones, incluyendo la de “Los camotes de Santa Clara”; “igual que los cuentos de hadas siguen una fórmula que incluye un accidente y un personaje importante” (M. Pilcher 215).

En este sentido, los críticos ven ese lado literario, pero, como historiadores les interesa captar los hechos reales de determinadas circunstancias, el mensaje que aparenta ser histórico. Por tal motivo, las someten a verificación con documentos para comprobar su veracidad, que es verosímil; pues los datos que incluyen (las crónicas del origen de los platillos mexicanos) se basan en una consideración extraliteraria la cual se convierte en ficción.

Para continuar, presento las opiniones de literatos que fijaron su atención en las ficciones de cocina.

Alfonso Reyes, en su obra “*Memorias de cocina y bodega*” descanso V, llama “cuentecitos monásticos” a las versiones del mole. Así lo expresa:

Nómbrenme al valiente, al esforzado que sea hoy capaz de engullir un pavo real, ... ¿y la grulla, y la corneja, y la cigüeña, el cisne y el buitre? Pues toda esa fauna mitológica se comía con tanta naturalidad, y todo ello se empapaba en unas salsas picantes de jengibre, canela, clavo, pimiento, azafrán, laurel, moscada, comino, almendra, ajo, espliego, almáciga, cebolla... Aquí, y no en los cuentecitos monásticos de la Nueva España, han de buscarse los orígenes de nuestro “mole de guajolote”, así como la misma palabra “mole” nos refiere directamente a la “salsa mola” de los sacrificios paganos. (Descanso V)

Luego, Alfonso Reyes, en su descanso XIII del mismo libro, reconoce como autor de la ficción “El mole” a Artemio de Valle Arizpe. Reyes opina que es la versión más exacta, clara, “sensible y graciosa”, además recomienda a todos leer la ficción

literaria de Don Artemio. Es decir, al ser un conocedor de gastronomía, las llama “cuentecitos monásticos”; y como literato aprecia la versión de Artemio de Valle Arizpe.

De igual manera, en *Anales del mole de guajolote*, Rafael Heliodoro Valle manifiesta que el mole es precortesiano. Y, sin duda “uno de los más sabrosos moles que han salido de las cazuelas literarias, ha sido la historia que, con el título de “Santa Rosa de Lima y el mole de guajolote”, Carlos de Gante publicó en 1926 y en el halló magnífico pretexto Artemio de Valle Arizpe para hacer otro guiso, que con el simple nombre de ‘*El mole*’ al año siguiente dio a la estampa” (31).

Él manifiesta que:

De Gante dijo que el agasajado era el Obispo; pero De Valle Arizpe prefirió que fuese un Virrey de visita en la ciudad de excelentísima cerámica. El ambiente en que la vianda hechicera, surgió, según ambos fue la estupenda cocina de azulejos que en aquel convento había y que es uno de los milagros del arte industrial poblano. La invención del ‘mole’ pronto ganó creyentes y así ha dado pábulo a los nuevos cuentos de hadas. (Heliodoro Valle 32-33)

Además, Heliodoro Valle agrega: “los gourmets mexicanos, que saben algo de raíces nahuas, protestaron al día siguiente, y uno de ellos, Agustín Aragón Leyva, hizo notar que se trataba de una linda fábula en la numerosa familia de guisados con chile, entre ellos tlemole, chilmore, pozole, ayolmole, clemole” (Heliodoro Valle 33).

Por último, Mauricio González de la Garza, en su obra *De Puebla los fulgores*, sostiene, refiriéndose a “Los camotes de Santa Clara”:

... ese cuento está ubicado a mediados del siglo XIX. Tal vez, si es veraz, algo confuso hay en la cronología porque, por lo menos, los camotes poblanos se conocían desde un siglo antes. Por otra parte, y basta una mirada a lo riguroso de la regla de las dominicas, es difícil imaginar que a una monja de clausura se le permitiera contacto con el mundo, aunque fuera de tan dulcísima manera. Los camotes como los probamos hoy, están descritos por un viajero inglés del siglo XVIII, sir Harold Saint Edmond en una de sus cartas sobre Puebla a lady Pamela Caxton de Hereforshire. (140)

Pero, “Los camotes de Santa Clara”, en las versiones de Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres, se escribieron en el siglo XX, y sí las ubican en el siglo XVII, para darle veracidad a la narración.

Para concluir, en mi opinión, los literatos, al igual que historiadores, observan los datos reales no exactos que son parte de la verosimilitud en las ficciones de cocina. Éstos las ubican en un plano histórico de la gastronomía más que en la literatura, porque se dejan de lado las figuras retóricas las cuales les dan intención estética. Por ese motivo, el interés de este trabajo de investigación es analizar la parte literaria de estas ficciones, pues se les considera como parte de la historia idealizada de la gastronomía mexicana. Conocer su lado literario dará a los críticos una perspectiva diferente para replantear la opinión sobre ellas, consideradas como “mitos de la cocina mexicana”. Mitos sin un sentido de literatura, sino de que carecen de fundamento o son falsedades.

## Capítulo 2 La verosimilitud

### 2.1 Verosimilitud

En el capítulo anterior se mencionaron las investigaciones críticas sobre las ficciones literarias de cocina<sup>10</sup> de autores como: Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres. Se dejó claro que en algunos estudios de los historiadores: José Luis Juárez López en *Engranaje Culinario*; Cristina Barros en *El mole aportaciones Prehispánicas* y Jeffrey M. Pilcher *¡Vivan los tamales!* Las ficciones literarias de cocina se colocan en un plano histórico y cultural en donde ellos les llaman “mitos de la cocina mexicana” porque las consideran falsas, pues los escritores llenan de detalles reales sus textos, pero al mismo tiempo utilizan figuras retóricas con una intención estética, ya que lo que se quiere construir es un texto literario. Pero, los estudiosos de Historia sólo toman en cuenta los aspectos reales, en los cuales difieren con lo que narran Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres.

Según los historiadores antes mencionados, los escritores contradicen la verdad. De modo que los aspectos del suceder real que toman en cuenta Cristina Barros, Jeffrey M. Pilcher y José Luis Juárez López entre otros, desde mi punto de vista, es la verosimilitud en las ficciones literarias de cocina que puede ser creíble y posible en la realidad, y sin coincidir de manera precisa con el referente. En este caso la mención de fechas, situaciones, lugares como Puebla o Guanajuato, objetos como el metate y los nombres de Manuel Fernández de Santa Cruz o Agustín de Iturbide que existieron en una época determinada, o las ciudades o cosas que

---

<sup>10</sup> “El mole de guajolote”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara”.



existen, son datos que no se fundamentan en la veracidad de lo narrado, sino en lo verosímil de la ficción literaria. Por tal motivo, surgió la idea de analizar las figuras retóricas en los textos de cocina para que se conozca su parte literaria y se tenga otra opinión sobre ellos, y no sólo se les considere en el ámbito histórico, cultural y anecdótico de la comida mexicana, y así se tome en cuenta su intención estética.

En este sentido, considero que la literatura conecta con el mundo real, la mente y la imaginación, presenta sucesos cotidianos y datos reales con ficción que permiten a alguien imaginarse lo que pudo ser posible. Por ejemplo: en “Los chiles en nogada” se recrea la celebración de la Independencia de México, un hecho real, y se completa el suceso con la imaginación del escritor de la cual surgen las doncellas o damas que preparan el platillo para el personaje que existió, Agustín de Iturbide y, los soldados que participaron en la lucha junto a él, esto en virtud de adecuar el relato para que se perciba creíble. De modo que: “la ficción no renuncia a la verdad en todo caso, la complejiza; construye un relato que puede ser leído como otra ‘versión’ de la verdad, otro modo de darle sentido a las cosas y los hechos que ocurren” (Cano 18). Entonces, se puede entender que las ficciones literarias son construcciones del suceder real, creaciones con la imaginación del autor y no se puede considerar como falsa la realidad que en ellas se narra. “La literatura es ficción. Esta respuesta es la definición estructural de la literatura dado que el texto literario no se somete a la prueba de verdad, es decir, ni verdadero ni falso, sino ficcional” (Saganogo 54).

Entendido de esa manera, en una obra literaria de autor, importa poco el propósito de verificar si es verdad lo que se narra en ella, lo importante es recrear los acontecimientos que se cuentan y hacerlos más creíbles para quien los lee.

Como en la obra: *El narrador y la ficción* de 2008, donde Fernanda Cano cita a Juan Rulfo que advierte: como escritor “se trabaja con imaginación, intuición y una aparente verdad” (21).

De este modo, “en un cuento o en una novela podemos encontrar datos considerados falsos sin que ello afecte a que el relato en sí mismo sea considerado falso”. Se mezclan datos históricos con datos imaginarios, lo cual no debe confundirse como información falsa ni mentirosa, sino ficcional (Cano 23-27). Además, Fernanda Cano agrega que: “En numerosos cuentos y novelas, para contribuir a la verosimilitud del relato, para que resulte más creíble para el lector, se apela a la verdad” (39).

Por ejemplo, en las ficciones literarias de cocina se combinan datos reales de personas que existieron como en el texto: “Los chiles en nogada” donde aparece Agustín de Iturbide<sup>11</sup> o en la narración “El mole de guajolote”, el obispo Manuel Fernández de Santa Cruz<sup>12</sup>; esto con el fin de dar verosimilitud a las recreaciones imaginarias que describen el escenario donde se desarrolla la historia en la cual se narra la elaboración de los platillos.

Es decir, se recurre a la persuasión para convencer al lector que lo que se narra es verdad o por lo menos creíble. Al respecto, Fernanda Cano señala: “En el campo de la retórica, lo verosímil es lo que parece verdadero porque se ajusta a la opinión más generalizada, esto es, a lo que la mayoría cree que es verdad con arreglo de los conocimientos del mundo y a las creencias, ideas y valores” (35).

---

<sup>11</sup> Personaje que se menciona en “Los chiles en nogada”.

<sup>12</sup> Personaje que aparece en “El mole de guajolote”, y que fue obispo en Puebla en 1677.

Por lo anterior, la descripción del escenario y el contexto, los nombres de personas reales, las fechas, lugares existentes como la ciudad de Puebla en el caso de las narraciones culinarias, objetos como los utensilios de cocina, las ollas de barro o el metate de piedra volcánica dan verosimilitud a la narración, porque evocan cosas existentes fuera de la ficción literaria y resulta creíble para los lectores.

Para cerrar el apartado, como Fernanda Cano refiere: “si no se respetan las pautas o reglas propias de cada género el relato pierde verosimilitud, esto es, deja de ser creíble para el lector” (37). Es decir, los relatos: “El mole de guajolote”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara” de Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres, se han considerado en el género de “leyenda”; la cual tiene un valor de verdad, y se ubica en un tiempo y lugar determinado. Estas ficciones literarias de cocina se sitúan en la época novohispana y en la ciudad de Puebla, un lugar conocido por los lectores, en ellas surge un acontecimiento; por ejemplo: una celebración como es el Corpus Christi, y la Independencia, además, muestran las costumbres y la vida cotidiana del poblado.

También, “En último término, serán los lectores y espectadores de la obra los que decidirán, de acuerdo con su propia idea de lo que es creíble en su entorno cultural, si la acción representada en aquella les parece o no verosímil” (Estébanez 527). En tal sentido, si la ficción literaria muestra elementos novohispanos, y un lenguaje arcaico de la época en la que se sitúa, de acuerdo con lo que el lector conoce le parecerá verosímil, pero si en la narración se introducen descripciones que no pertenecen a ese tiempo u objetos en este caso, en lugar de un metate se mencionara una licuadora, para el lector ya no resultaría creíble.

## 2.2 Verosimilitud y verdad en las ficciones literarias de cocina

En las obras literarias lo verosímil, como ya se ha mencionado, sólo es una apariencia de realidad que no debería confundirse con la verdad. Así lo expone Rosa Nely Cortés en su tesis: *La focalización en Olvidado Rey Gudú* en donde cita a Jesús G. Maestro que explica: “En la literatura debe tratarse de lo verosímil, pero no en el sentido de lo verdadero o falso, sino en el de la apariencia de lo conveniente y en la falsedad mediante la elipsis de lo inconveniente” (39).

Con lo cual, se entiende que la verosimilitud da credibilidad al contexto de la obra, a los espacios, al discurso de los personajes y a las acciones de éstos, sin ser verdadero o falso porque es ficción lo que se narra en la literatura.

Al respecto, Helena Beristáin explica:

La verosimilitud busca el convencimiento del receptor para reconocer algo como verdadero en el momento de percibirlo. Además, agrega que la verosimilitud es ilusión de coherencia real o de verdad lógica producida por una obra que puede ser inclusive fantástica. Dicha ilusión proviene de la conformidad de su estructura con las convenciones características de un género en una época, sin necesidad, de guardar correspondencia con situaciones y datos de la realidad extralingüística. (491-492)

Por consiguiente, la verdad se puede entender como lo real y verdadero de la existencia, lo que acontece en el suceder real y cotidiano, las experiencias que se viven al día. Brahiman Saganogo señala: “El término ‘Realidad’ recubre las acepciones: real, lo que existe, lo efectivo y práctico; pone de manifiesto la idea de verdad” (54).

Por ejemplo, la Historia intenta dar testimonios verdaderos de sucesos que se dan en la cotidianidad en un tiempo real, lo cual la distingue de la literatura.

Al respecto, Alfonso Reyes menciona: “El suceder real es una maraña de hechos. La historia pretende narrarlos, pero sólo los narra en parte mínima, pues no está dotada del instrumento literario de notación simbólica, para dar lo universal en términos singulares” (150).

Entendido como lo propone Alfonso Reyes, la Historia y la Literatura se complementan porque la ficción literaria permite rellenar con imaginación, esos huecos de hechos reales y cotidianos que quedan inacabados.

María Luna Argudín señala: “la historia y la literatura comparten un elemento nodal: el relato, la trama”. Ella menciona: “En pocas palabras, la diferencia entre historia y literatura radica en la intencionalidad del autor, mientras que una pretende relatar la verdad, la otra trabaja con la verosimilitud” (3774-3775).

Como en las ficciones literarias de cocina, los autores utilizan varios recursos para crear un ambiente verosímil, entre ellos: las figuras retóricas, éstas ayudan en el hecho de crear y construir un texto ficcional. Que, en palabras de Jesús G. Maestro, la verosimilitud: “impacta la realidad de manera estética a través de la retórica y poética” (54).

Así se muestra en el siguiente fragmento: “Los chiles en nogada” de Artemio de Valle Arizpe. La sinonimia da énfasis en la acción de las doncellas de encomendarse a sus santos: “Pidámosle esta noche a la Virgen del Rosario..., roguémosle también a San Pascual Bailón, patrón eficaz de las cocineras, que nos mire con ojos propicios ...”. Acción que en el mundo real se realiza y hace creíble el relato.

Pidámosle esta noche a la Virgen del Rosario que nos ilumine el entendimiento; roguémosle también a San Pascual Bailón, patrón eficaz de las cocineras, que nos mire con ojos propicios y nos conceda dichoso suceso en lo que pretendemos. (De Valle Arizpe 203)

Asimismo, se emplean recursos verosímiles como la fecha y nombres de personas reales que utilizan los autores, y son objeto de comprobación por ser datos del suceder real. Por ejemplo: en “El mole de guajolote” de Carlos de Gante.

Finalizaba el siglo XVII. En España se sucedían rápidamente los últimos meses de la vida de Carlos II y con ella también los últimos meses del reinado de la rama española de la casa de Austria a la que sucedió la casa de Borbón con el advenimiento de Felipe V al trono de San Fernando. (De Gante 30)

Comienza con esa introducción de lo que sucedía del otro lado del continente y lo que pasaba en la Nueva España. Menciona datos de personas que existieron en alguna época de la colonia, y da la explicación previa de quienes intervinieron en la construcción del convento Santa Rosa de Lima en donde se preparó el mole.

Además, De Gante incluye nombres de personas que existieron en la época novohispana.

... del otro lado de los mares, aquí, en la entonces Nueva España, gobernaba con el carácter de Virrey y Capitán General, el Exmo. Señor Don José Sarmiento Valladares, Conde de Moctezuma y de Tula, y de entre los gobernados por este Conde, perteneciente a la nobilísima familia de los antiguos reyes de México, algunas señoras de calidad, determinaron llevar adelante lo que desde hacía algún tiempo pensaban, fundar una Congregación Religiosa bajo la advocación de Santa

Rosa de Lima y sujeta a las Reglas de la Tercera Orden de Santo Domingo, y al efecto, pusieron manos a la obra. (De Gante 30)

Debido a esos datos, los historiadores toman como falsa la información que se incluye en la narración del mole, sobre personajes como: Don José Sarmiento Valladares, quien fue “virrey de Puebla en 1696” (*Real Academia de la Historia*). Luego, del Obispo Don Manuel Fernández de Santa Cruz, que se dice “llegó a Puebla en 1676”; pero el cargo de Obispo “lo tomó en 1677” (*Redalyc*). Estos datos, según los investigadores no concuerdan con la construcción del convento de Santa Rosa. Por ese motivo, ellos llaman “mitos de la cocina mexicana” a las ficciones literarias (crónicas del origen de platillos mexicanos). Y aunque Carlos de Gante no menciona en su narración el año cuando se creó el platillo del mole en honor a Manuel Fernández de Santa Cruz, sólo narra que finalizaba el siglo XVII, José Luis Curiel y Monteagudo aclara que: “el convento de Santa Rosa no se construiría sino hasta el año de 1740, cuando ya no vivían ni el obispo ni el virrey Tomás de la Cerda y Aragón” (40).

Por otro lado, Artemio de Valle Arizpe no menciona el nombre del virrey, pero en versiones de otros autores es: Tomás de la Cerda y Aragón y el mole en éstas, se creó en 1681. Sin embargo, los historiadores dicen que antes de existir el convento de Santa Rosa, sólo había un beaterio de nombre Santa Inés. Por esa razón, niegan haya ocurrido lo que Artemio de Valle Arizpe y otros narran.

Con respecto a lo que cuenta la Historia, Alfonso Reyes señala: “Si la historia no recibiera el esfuerzo de la literatura una vez que pasa de la etapa de la investigación a la etapa de la redacción nunca lograría ser cosa viva” (72).

Es decir, la literatura pretende narrar los hechos desde la verosimilitud y está más allá de lo que se pueda verificar, ella sólo da testimonio de lo que pudo suceder.

A lo cual, Reyes refiere: “la literatura se acrecentó con fragmentos del suceder real, y luego apareció ante la historia como documento sustituto del suceder real olvidado, obligando a la historia a aceptar por bueno su testimonio (aunque sin duda puede ir alterado de intención literaria), a falta de otro testimonio específico” (74).

Como en “Los chiles en nogada” de Carlos de Gante, la cronografía indica la época novohispana en la narración, en el fragmento está la fecha de la consumación de la Guerra de Independencia. También se hace referencia al héroe Agustín de Iturbide, un elemento verosímil en la ficción literaria, alguien que sí existió; asimismo, del Santo Patrono de la iglesia San Agustín, al cual celebran en Puebla, un lugar existente dentro de la geografía de México.

Era el 28 de agosto de 1821, se celebraba con pompa inusitada el día de San Agustín y las damas poblanas, sin poderse precisar quien o quienes, recordando al héroe de las tres garantías, pensaron celebrar ese día en honor del padre de la Iglesia y en honor del héroe y apurando su magín pronto encontraron la manera de hacerlo. (193)

Por tal razón, estos datos reales son verificados por estudiosos como: José Luis Curiel y Monteagudo que cuenta una verdad o versión diferente sobre la preparación del platillo de los chiles en nogada. En palabras de él, los chiles no fueron hechos especialmente para Agustín de Iturbide como se narra en la ficción literaria de cocina, sino las monjas del convento Santa Mónica agregaron a la receta



la granada y el perejil en una ocasión que el héroe de las tres garantías estuvo en Puebla y éstas le ofrecieron el platillo.

Por tanto, Curiel y Monteagudo rechaza versiones como las de Artemio de Valle Arizpe y Carlos de Gante, donde Valle Arizpe cuenta que unas doncellas preparan el guiso a sus novios que regresan triunfantes de la Guerra de Independencia. Y, De Gante relata que unas damas poblanas cocinan el platillo en honor de San Agustín y de Iturbide; ellas invitan a la celebración a los frailes y a dos soldados veteranos que lucharon con Agustín de Iturbide. Al respecto de esta mezcla de datos históricos e imaginarios, Juan José Saer explica: los escritores “lo hacen no para confundir al lector, sino para señalar el carácter doble de la ficción, que mezcla de un modo inevitable, lo empírico y lo imaginario” (12).

En ese sentido, la literatura complementa la verdad que intenta contar la Historia, es decir, ésta crea una realidad que se traduce en la verosimilitud de la obra. La hace más creíble, atractiva, despierta emociones y sentimientos agradables hacia la lectura y permite evocar imágenes en el pensamiento donde se recrea lo que el autor narra. Al respecto, Fernanda Cano refiere: “No se le exige a un cuento, a una novela, una verificación de datos, no se pretende dar cuenta de los hechos en tanto puedan considerarse reales, no se recurre a la realidad para constatar si lo que se narra es o no verdadero” (17).

Para cerrar, de acuerdo con el concepto de verosimilitud, una característica de las ficciones literarias de cocina y que les da credibilidad. Brahimán Saganogo propone:

La obra literaria es un reflejo de la sociedad mediante el lenguaje en el sentido de la verosimilitud y a través de los procesos [sic] de metaforización y ficcionalización; la literatura habla de la literatura y nada más y, por último, los mundos de ficción son los principales depósitos de los rasgos estructurados empleados con ámbitos referenciales y que, por su lado, crean mundos posibles susceptibles de relacionarse con el mundo real bajo la escritura y el estilo del autor. (69)

### Capítulo 3 Análisis retórico de las ficciones literarias de cocina

En el capítulo 2 se abordó el concepto de la verosimilitud, de acuerdo con los criterios, en primer lugar, de Helena Beristáin, que la define como una manera de convencer al lector de percibir un suceso como real, sin que éste coincida con una situación verdadera. Enseguida, Fernanda Cano propone: “en el campo de la retórica lo verosímil” se adecua a la consideración más general de lo que se piensa como verdadero de acuerdo con “arreglo de los conocimientos del mundo y a las creencias, ideas y valores” (35). Y Jesús G. Maestro puntualiza que: “La verosimilitud es el resultado de una alianza entre la retórica y la poética” (39). Estos autores coinciden en la conformidad de coherencia real con las reglas de cada género al que pertenece la narración y que el concepto de verosimilitud proviene del campo de la retórica.

Ahora bien, en este primer apartado se presentan las definiciones de las figuras retóricas y después el análisis en las ficciones literarias de cocina.

#### 3.1 Las figuras retóricas

Para iniciar, una figura retórica o literaria es palabra que se utiliza para enfatizar las ideas, emociones o sentimientos, con los que se dota a la narración de expresividad para conmover y persuadir al receptor. Viviana H. refiere: “Según la retórica clásica, son formas de expresión que se apartan de lo normal para darle mayor expresividad al lenguaje”. En otras ideas, José Antonio Mayoral, de acuerdo con el criterio de H. F. Plett, sin dejar de lado estudios clásicos de Lausberg y Albaladejo, puntualiza que: “Toda figura retórica será considerada una unidad lingüística que constituye un

desvío” (36). Es decir, la considera como una infracción consciente donde se afecta la gramática, la morfología y la sintaxis del lenguaje. Luego, en la opinión de: “TODOROV, recientemente, las figuras serían desviaciones o fenómenos lingüísticos que no alteran verdaderamente la gramática, aunque constituyan infracciones al uso habitual...” (Beristáin 215). Además, en teorías actuales: “La figura es una desviación de la norma, la expresión figurada podría ser reemplazada por una expresión normal más común, más simple, etc., etc.” (*Investigaciones Retóricas II* 45-46). Por último, para “Aristóteles no se trata de la sustitución de una expresión propia por una expresión figurada, sino de la aparición de un sentido figurado en lugar de un sentido propio” (*Investigaciones Retóricas II* 47).

Por lo tanto, después de las definiciones anteriores de la figura retórica, en este trabajo se usará el criterio de Helena Beristáin y Tomás Albaladejo porque utilizan los términos de la retórica tradicional y el enfoque de la retórica general que se ajustan al siglo XX al cual pertenecen estas ficciones literarias de cocina.

De acuerdo con lo anterior, Helena Beristáin señala:

La retórica tradicional llamó figura a la expresión ya sea desviada de la norma, es decir, apartada del uso gramatical común, ya sea desviada de otras figuras o de otros discursos, cuyo propósito es lograr un efecto estilístico lo mismo cuando se trata de un nuevo giro de pensamiento que no altera las palabras ni la estructura de las frases. (211-212)

Por consiguiente, Tomás Albaladejo refiere:

Las figuras como dispositivos retóricos que se generan *in verbis coniunctis*, dependen en activación de la dimensión lineal del significante del signo lingüístico

complejo que es el texto retórico. Son metaboles de índole fonofonológica, morfológica, sintáctica o semántica que se producen a partir de la condición discursiva de la microestructura incluso en los casos de unidades inferiores a la oración. (134)

En tal caso, las figuras se clasifican como las de dicción, construcción, pensamiento, de lenguaje y tropos. Que a continuación se presentan:

#### Figuras de dicción

Tomás Albaladejo define que: “De acuerdo con la estructura de los niveles lingüísticos, pueden ser de carácter fonofonológico [sic] y morfológico (metaplasmos) y de carácter sintáctico (metataxis)” (140). Por su lado, Helena Beristáin explica: “afectan a la forma, a la pronunciación de las palabras. Por ello se agrupan como metaplasmos y corresponden al nivel fónico-fonológico de la lengua” (215). Algunas de ellas son:

Aliteración: “consiste en la repetición de sonidos semejantes con el fin de producir un efecto fono semántico” (Albaladejo 140).

Ejemplo: “Eran tres doncellas muy godibles y hermosas, y eran también tres mozos, igualmente placenteros y galanes<sup>13</sup>” (De Valle Arizpe 199).

Hipérbaton: “altera el orden gramatical (por el procedimiento de la transmutación) de los elementos del discurso al intercambiar las posiciones sintácticas de las palabras en los sintagmas, o de estos en la oración para causar una sorpresa estética al romper la convención lingüística lógica” (Beristáin 249).

---

<sup>13</sup> Subrayado que identifica la aliteración.

Ejemplo: “dulces y apacibles **notas**” (De Gante 33).

### Figuras de construcción

Helena Beristáin define que estas figuras: “... operan sobre la sintaxis, se agrupan como metataxas y corresponden al nivel morfosintáctico de la lengua” (215). Éstas son:

Anáfora: “Figura de construcción porque afecta a la forma de las frases. Consiste en la repetición intermitente de una idea, ya sea con las mismas o, con otras palabras... se llama anáfora (o epanáfora) la repetición de expresiones al principio de varias frases o de varios versos consecutivos (Beristáin, 50-51).

Ejemplo: “**ya con** piña, **ya con** naranja o coco, de la que él gustaba con delectación” (De Valle Arizpe 180).

Enumeración: “Figura de construcción que permite el desarrollo del discurso mediante el procedimiento que consiste en acumular (acumulación) expresiones que significan una serie de todos o conjuntos, o bien una serie de partes (aspectos, atributos, circunstancias, acciones, etc.) de un todo” (Beristáin 174).

Ejemplo:” **la ropa** blanca, **los muebles**, **los guisados**, **los arriates** del patio para librarlos de mala yerba, **las macetas**, **la loza**” (De Valle Arizpe 177).

Polisíndeton: “Figura de construcción opuesta al asíndeton. Consiste en repetir los nexos coordinantes con cada uno de los miembros de una enumeración. Hace más patentes y distintos entre sí los términos enumerados. Los nexos más usuales en esta figura son las conjunciones y, ni, pero, o” (Beristáin 395).

Ejemplo: “**y** hubo alabanzas **y** cantos cuyas dulces **y** apacibles notas llenaron todos los ámbitos...” (De Gante 33).

## Figuras de pensamiento

Helena Beristáin señala: “(como la antítesis o la ironía) rebasan el marco lingüístico, textual; presentan la idea bajo un cariz distinto del que parece deducirse del solo párrafo y se interpretan con auxilio de contextos más amplios, ya sea explícitos (en páginas anteriores quizá) o implícitos por sabidos” (215).

Antítesis: “Figura de pensamiento (tropo de sentencia) que consiste en contraponer unas ideas a otras (cualidades, objetos, afectos, situaciones), con mucha frecuencia a través de términos abstractos que ofrecen un elemento en común” (Beristáin 67).

Ejemplo: “Hizo así varios rodillos con aquel agitado zarandeo, **como ir y venir** de cuna, ...” (De Valle Arizpe 182).

Interrogación: “Figura de pensamiento por la que el emisor finge preguntar al receptor, consultándolo y dando por hecho que hallará en él coincidencia de criterio; en realidad no espera respuesta y sirve para reafirmar lo que se dice” (Beristáin 262).

Ejemplo: “**¿Lo pondría en fuentes o tarros?**” (De Valle Arizpe 182).

Comparación o símil: “Es una figura de pensamiento en la que dos elementos son comparados con la finalidad de presentar uno de ellos con más fuerza semántica ante el receptor, para lo cual el productor se sirve del término con el que lo compara” (Albaladejo 147).

Ejemplo: “La del rojo también se llevó la gala, **quedando como** las propias rosas” (De Valle Arizpe 206).

Ironía: “Figura de pensamiento porque afecta a la lógica ordinaria de la expresión, consiste en oponer, para burlarse, el significado a la forma de palabras en oraciones, declarando una idea del tal modo que, por el tono, se pueda comprender otra contraria” (Beristáin 271).

Ejemplo: “Por su precoz inteligencia y su asombrosa emotividad la enclaustraron como novicia, con la fe y la esperanza **de que llegara a muy alto, descontando el altar de la santidad**” (Cordero y Torres 236).

Prosopopeya o personificación: “Figura de pensamiento patética que consiste en atribuir a las cosas inanimadas o abstractas cualidades propias del hombre o de otros seres inanimados”. Atribución de cualidades humanas a seres inanimados o irracionales. También, llamada personificación”.

Ejemplo: “Las **canciones que lloraban** ausencias” (De Valle Arizpe 177).

Cronografía: “Figura de pensamiento pintoresco que consiste en la pintura de una época o de un momento histórico”.

Ejemplo: “**Dos días antes** del Santo de su Ilustrísima, las religiosas pusieron manos a la obra y llegado el día, el nuevo guiso o sea el mole de guajolote estaba hecho rico, en sabor y en olor” (De Gante 37).

Pragmatografía (Descripción) es una de las cuatro estrategias discursivas de presentación de personajes, objetos, animales, lugares, épocas, conceptos, procesos, hechos, etc. (Beristáin 137).

Ejemplo: “**El sol esplendía** en la mitad de su carrera, entre tanto **el Palacio** Episcopal, **lleno de gente**, de la principal clase social y de **clérigos y frailes**, lucía sus **mejores adornos**, y su Ilustrísima, **en el Salón del Trono**, recibía **los homenajes** de sus feligreses” (De Gante 38).



## Figuras de lenguaje

Viviana H. menciona: “Son las que afectan a la elección y a la disposición de las palabras dentro del texto. Estas figuras juegan con el lenguaje, su esencia radica en la forma y no en el fondo: son las que atienden la sonoridad, se dividen en fónicas y sintácticas” (*Diccionario Práctico de Figuras Retóricas*). Entre éstas:

Sinonimia: “Figura considerada tradicionalmente como elocución. Consiste en presentar equivalencias de (igual parecido) significado mediante diferentes significantes: ‘acude, corre, vuela’ (Fray Luis de León)” (Beristáin 467).

Ejemplo: “**Pidámosle** esta noche a la Virgen del Rosario que nos ilumine el entendimiento; **roguémosle** también a San Pascual Bailón, patrón eficaz de las cocineras, ...” (De Valle Arizpe 203).

Arcaísmo: “Figura que consiste en preferir el empleo de una expresión anticuada en lugar de otra de uso contemporáneo al escritor” (Beristáin 75).

Ejemplo: “Pocos días después en **un pesado forlón**, se pusieron en camino” (De Valle Arizpe 177).

Onomatopeya: “Expresión cuya composición fonémica produce un efecto fónico que sugiere la acción o el objeto significado por ella, debido a que entre ambos existe una relación a la que tradicionalmente se ha aludido llamándola *imitación*, diciendo que las onomatopeyas imitan los significados por ellas: *tictac, cloquear, aullido, rugido, piar, roncar, borbotón, maullido, ronroneo, quiquiriquí, turbulento, etc.*” (Beristáin 368).

Ejemplo: “El rumoroso **frú-frú** de esa tela, irá como diciendo a todos mi ventura.” (De Valle Arizpe 181).

Pleonasma “Resulta de la redundancia o insistencia repetitiva del mismo significado en diferentes significantes total o parcialmente sinónimos y, en ocasiones, de naturaleza parafrástica: “lo vi con mis propios ojos” (Beristáin 393).

Ejemplo: “más, en cada queja le **fruncía el ceño, y se ponía severa**” (Cordero y Torres 236).

Exclamación: “ecfonesis”, manifestación vivaz de afectividad y la pasión mediante el empleo casi siempre de palabras o frases interjectivas cuya pronunciación se ve así reforzada (Beristáin 203).

Ejemplo: “**¡Ay, qué idea linda me ha entrado en este instante en el cerebro!**” (De Valle Arizpe 201).

### Tropos

Los tropos, define Helena Beristáin: “Producen el cambio de sentido o ‘sentido figurado’ que se opone al ‘sentido literal’ o ‘sentido recto’; son detectables en el texto mismo, se agrupan como metasememas y corresponden al nivel léxico-semántico de la lengua” (215). Estos son:

Hipérbole: “Exageración o audacia retórica que consiste en subrayar lo que se dice al ponderarlo con clara intención de trascender lo verosímil de rebasar hasta lo increíble” (251).

Ejemplo: “A todo esto le encontraba al momento **mil** inaceptables inconvenientes” (De Valle Arizpe 182).

Sinécdoque: “Es un tropo por el que se sustituye un elemento léxico por otro con el que mantiene una relación del todo a la parte o de la parte del todo” (Albaladejo 152).

Ejemplo: “**la Puebla de los Ángeles**, llena de regocijo, adornó sus calles y los **bronces** de los campanarios de sus iglesias...” (De Gante 33).

Metonimia: “Es un tropo por el que un término es sustituido por otro con el que mantiene una relación de contigüidad, que puede ser de causa a efecto, de continente a contenido, de materia a objeto, etc.” (Albaladejo 152).

Ejemplo: “y así lo sentían en sus corazones virginales aquellas **rosalinas**” (De Gante 33).

Sinestesia: “Consiste en asociar sensaciones que pertenecen a diferentes registros sensoriales, lo que se logra al describir una experiencia en los términos en que se describiría otro percibido mediante otro sentido” (Beristáin 466).

Ejemplo: “Don Vicente y doña Lina tornaron a la **monotonía dulce** de su **verde Apaseo** y María Josefa entró en la **fragante paz** de aquel monasterio de monjas clarisas” (De Valle Arizpe 178).

Antonomasia: “que es dice FONTANIER ‘frecuentemente metafórica y alusiva’, y que manifiesta al individuo mediante la especie: ‘entró el insurgente (el cura Hidalgo) al palacio de gobierno’; ‘es un Demóstenes’ (un excelente orador)” (Beristáin 465).

Ejemplo: “El día de San Agustín, **el padre de la Iglesia**” (De Gante 193).

Epíteto: “Figura sintáctica que consiste en agregar a un nombre una expresión, palabra, frase u oración de naturaleza adjetiva que puede resultar necesaria para la significación de distintos grados” (Beristáin 196).

Ejemplo: “Apaseo es un pueblo callado, tranquilo, de limpio ambiente y **claro sol**” (De Valle Arizpe 175).

Por último, la Adjetivación: “produce riqueza en el lenguaje, fuerza y vigor e imaginación en los sustantivos que acompaña” (Pérez Mendoza 74).

Ejemplo: “En una **amplia** casa de esta villa **silenciosa**, de inacabable sosiego” (De Valle Arizpe 175).

### 3.1.1 “El mole de guajolote”

Ficción literaria escrita por Carlos de Gante, que nació en 1860 en Tecali, Puebla y murió en 1936. Fue abogado, juez de distrito, poeta, literato e historiógrafo, se dedicó a la literatura histórica e imprimió *El Plan de Ayala*. Asimismo, fue miembro de la *Sociedad de Literatos Capitalinos* y fundó en Guanajuato *La República de las Letras*. Algunas de sus obras son: *Leyendas Tlaxcaltecas* en 1889; *Historias y cuentos* en 1911; *Las mentiras de un Juez* en 1914. Escribió para revistas y periódicos como el “*Excélsior*” en donde publicó el 12 de diciembre de 1926, la narración “Santa Rosa de Lima y el mole de Guajolote”. Luego, la incluyó en su obra *Por tierras nacionales* de 1929, con sólo el nombre “El mole de guajolote” (Juárez López 125-129). Además, en *Por tierras nacionales* de 1929, incluye “Los chiles en nogada” y “Los Camotes de Santa Clara”, de las cuales, sólo se analizan en este apartado “El mole de guajolote” y en el siguiente, “Los chiles en nogada”.

Cabe mencionar que un autor que escribió una versión sobre el mole es Melitón Salazar, quien nació en 1899 en Acatzingo, Puebla. Su relato “El mole” se publicó en su obra *Típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas* en 1945. Él combinó los relatos de Artemio de Valle Arizpe y Carlos de Gante, y se dice autor del relato sin dar crédito a De Gante, quien fue el primero en escribir la ficción del mole (Juárez López 128). En la narración de Salazar, un virrey fue de visita a la

ciudad de Puebla, y en cada convento le ofrecían un guisado. En el convento de Santa Rosa, la monja Sor Andrea era experta cocinera; y el obispo le pidió guisar un platillo para el virrey. La monjita se inspiró y creó “El mole” para esta autoridad. Melitón Salazar no le puso nombre al virrey ni al obispo, pero conserva el nombre de Sor Andrea como en la versión de Artemio de Valle Arizpe (Juárez López 128).

A continuación, Carlos de Gante, en su versión “El mole de guajolote”, narra que en España terminaba el siglo XVII, y Carlos II de Austria vivía la última etapa de su reinado. En la Nueva España gobernaba el Virrey y Capitán General, Don José Sarmiento Valladares, Conde de Moctezuma y de Tula, y a cargo de él, unas damas fundaron el convento Santa Rosa de Lima en una casa que adaptaron a sus necesidades. Un benefactor de nombre desconocido comenzó la construcción de un edificio para ellas, él murió y el proyecto quedó inconcluso. Después de un tiempo se presentó a las puertas del lugar donde habitaban las monjas, el obispo Don Manuel Fernández de Santa Cruz y se ofreció a terminar el convento para estas mujeres que quedaron muy agradecidas, y deciden prepararle un guiso con guajolote.

Por lo anterior, se comienza con la introducción de la secuencia de cada fragmento a analizar.

Carlos de Gante describe el escenario del convento donde narra que las religiosas eran toda bondad:

La Iglesia ofreció a las miradas de todo Puebla sus altas naves, el soberbio lavabo de su sacristía rico en azulejos y en filigranas de cantera, y el convento, su portería revestida también de azulejos y de maravillosos frescos que representan la vida de

Santa Rosa, el patio principal su arquería **y** su frente deslumbrante de azulejos, igualmente; sus blancas celdas **y** sus claustros llenos de luz. (33)

Las figuras son: la **sinécdoque**: “La Iglesia ofreció **a las miradas de todo Puebla** sus altas naves”. Es decir, los ojos de las personas de la ciudad poblana. El **polisíndeton** separa las frases con conjunciones copulativas (**y**) para enfatizar y agilizar ideas. La **adjetivación** decora los sustantivos en la narración como: “**soberbio** lavabo”, “**maravillosos** frescos” y “**blancas** celdas”. Y el **hipérbaton** cambia el orden de las palabras; “**y el convento, su portería revestida también de azulejos**”.

De Gante continúa con las descripciones del ambiente de alegría, esperanza y religiosidad de los feligreses.

Las fiestas de la consagración del templo fueron espléndidas **y** hubo sonrisas en todos los labios, **y** hubo alabanzas **y** cantos cuyas dulces **y** apacibles notas llenaron todos los ámbitos de aquel lugar, **y** el incienso perfumó el ambiente, **y** las oraciones de los creyentes se elevaron a la altura **y** llegaron hasta el trono del señor, **y** Puebla, la Puebla de los Ángeles, llena de regocijo adornó sus calles... (33)

El **polisíndeton** (la conjunción **y**) da énfasis a las ideas que describen el ambiente. La **adjetivación** caracteriza a las fiestas de la consagración y da fuerza a la primera frase: “fiestas espléndidas”. La **anáfora** con la repetición da armonía y reitera la alegría en el ambiente: “**y hubo** sonrisas en todos los labios, **y hubo** alabanzas y cantos...”. La **sinestesia** (oído, gusto y olfato) recrea las melodías de voces aterciopeladas de los coros de los templos y evoca el fragante humito en la iglesia, que es posible en el mundo real: “**cuyas dulces y apacibles notas** llenaron

todos los ámbitos de aquel lugar, **y el incienso perfumó el ambiente**". El **hipérbaton**: se podría decir **notas dulces y apacibles**, pero el autor le da un orden que genera una mejor armonía y entonación. La **sinécdoque** denota la alegría en las personas por la celebración: "**y hubo sonrisas en todos los labios**". Y le sigue una **hipérbole** donde se muestra el gran fervor y la fe de la gente del poblado: "y las oraciones de los creyentes **se elevaron a la altura y llegaron hasta el trono del señor**"; algo posible en el mundo real, pues la gente ora con la esperanza de ser escuchada por Dios. La **repetición** armoniza el discurso, introduce la ciudad de Puebla, un lugar existente en la geografía de México: "Y **Puebla**, la **Puebla** de los Ángeles, llena de regocijo adornó sus calles". Y otra **sinécdoque**: "**la Puebla de los Ángeles**, llena de regocijo adornó sus calles"; se entiende que es la gente que se encuentra implícita y adorna las calles con gran entusiasmo.

El autor menciona el sentir de aquellos días tranquilos en los que las monjitas vivían su enclaustramiento.

Los días se sucedieron en aquella comunidad, apacibles, gratos, risueños, llenos de cariño, del cariño que engendra la comunión de ideales, de anhelos, de esperanzas; del cariño que une a las almas y a los corazones del mismo sentir y del mismo querer; pero a esa vida, llena de unción, le faltaba algo que la completara y así lo sentían en sus corazones virginales aquellas rosalinas y la que más se encontraba apesurada era la hermana mayor. (33)

En este párrafo, la **enumeración** y la **adjetivación** describen cómo suceden los días en el lugar: "**apacibles, gratos, risueños, llenos de cariño**". La **sinonimia** refuerza las ideas del sentimiento: "del cariño que engendra la comunión **de ideales**,

**de anhelos, de esperanzas**"; y la **anáfora** reitera el afecto en el ambiente: "**del cariño** que engendra la comunión...; **del cariño** que une a las almas y a los corazones". La **sinécdoque**: "... **une a las almas y a los corazones** del mismo sentir..."; es decir, las personas inundadas en amor. La **metonimia** refiere al convento de Santa Rosa: "y así lo sentían en sus corazones virginales **aquellas rosalinas**". La **hipérbole** denota el estado de ánimo de la monjita y realza el sentimiento de preocupación, una emoción real en lo cotidiano: "y la que **más se encontraba apesurada** era la hermana mayor". Y el **hipérbaton** que podría ser en este orden: **La hermana mayor era la que más se encontraba apesurada**.

De Gante narra que la monja estaba preocupada porque no había elegido un regalo para el obispo, y convocó a las demás hermanas para que pensarán en algún obsequio. A una de ellas se le ocurrió preparar un guiso con guajolote, un animal que todas consideraban sucio y mal oliente.

Quizá nuestra hermana tenga razón, veamos de utilizar ese animal, teniendo presente que es oriundo del país y cuán grato sería que el obsequio fuera enteramente nacional. Apurad vuestra inteligencia e implorad la ayuda divina, tal vez hagamos algo bueno de ese animal tan sucio y tan brusco. (36)

En el párrafo hay **apocope**: "figura de dicción que suprime sonidos en las palabras **cuán** por cuánto". Esta figura denota el gran sentimiento de gratitud en las monjitas: "**cuán grato** sería que el obsequio fuera enteramente nacional". La **adjetivación** magnifica de manera despectiva características del guajolote: "tal vez hagamos algo bueno de ese animal tan **sucio** y tan **brusco**". Las palabras arcaicas



como: **“apurad, vuestra e implorad”** dan la impresión de la época novohispana y le dan verosimilitud al discurso.

En un principio las monjitas no estaban muy de acuerdo en preparar guajolote, pero se deciden a guisarlo. Carlos de Gante describe la preparación del platillo:

De entre los guajolotes que habían en el corral despensario [sic], se escogería el más grande y el más cebado, muerto el animal, se dividiría en raciones, las que en crudo, se sancocharían en manteca; se tomarían como dos libras de chile mulato, diez chiles anchos y diez pasillas y bien desvenados se freirían también en manteca y después se molerían en seco perfectamente, una pieza de pan blanco y tres o cuatro tortillas de maíz bien secas, ... se tostarían en comal, lo mismo que una buena porción de semillas del chile de que se ha hablado; un poco de anís y una cabeza de ajo asada, todo molido en seco; igualmente se molerían canela, clavo, chocolate y azúcar, en cantidad moderada, así como unas seis o siete tortillas de maíz bien quemadas. (36)

La **hipérbole** dimensiona el aspecto del animal: **“el más grande y el más cebado”**. La **pragmatografía** describe los pasos de la preparación: **“se escogería el más grande y el más cebado, muerto el animal, se dividiría en raciones, se sancocharían en manteca”**. Además, el **polisíndeton y asíndeton** separan las ideas con conjunciones coordinantes y con comas para dar las cantidades de los ingredientes: **“... dos libras de chile mulato, diez chiles anchos y diez pasillas y bien desvenados se freirían también en manteca y después se molerían en seco perfectamente...”**. Para finalizar, la **enumeración** presenta los ingredientes:

“**canela, clavo, chocolate, azúcar, tortillas**”, ingredientes que existen en la vida cotidiana del suceder real.

Carlos de Gante continúa con la descripción de la preparación del platillo nacional.

Hecho todo esto, se freiría en dos libras de manteca el chile molido hasta tener el punto de cajeta, después se le pondría una poca de agua, se batiría muy bien y en seguida se echaría la carne de guajolote para que se cociera, y ya que estuviera casi cocida, se le añadirían todas las demás cosas de que se ha hablado, disueltas en el caldo de la carne puerco, codillo, que son anticipación estaría preparado, hecho esto, se dejaría en la cazuela a fuego lento hasta que estuviera completamente sazonado. (36)

La **enumeración** presenta el orden del procedimiento de la elaboración del guiso: “**se freiría...**, **se le pondría** una poca de agua, **se batiría...**, **se le añadirían** todas las demás cosas..., disueltas en el caldo de la carne de puerco..., **se dejaría en la cazuela** a fuego lento”; este procedimiento de la preparación da una apariencia real al relato.

Para que el guiso quedara perfecto, las monjas hicieron tres intentos del platillo, después de dos preparaciones más, se logró obtener el sabor deseado por las monjitas.

El primer guiso y el segundo que se hicieron salieron un poco desagradables, pero corregidos los defectos, el tercero resultó aceptable y, por lo tanto, digno de ser regalado. (37)

El **eufemismo** atenúa o suaviza con la palabra poco, la idea despectiva cómo califican los guisos: “el primer guiso y el segundo que se hicieron **salieron un poco desagradables**”. El mencionar que se practicó la elaboración del guiso da credibilidad al relato, para no dar la impresión de que fue una casualidad la preparación.

Por tanto, el día del Corpus Christi quedó listo el regalo para el obispo, Don Juan Manuel Fernández de Santa Cruz.

Dos días antes del santo de su Ilustrísima, las religiosas pusieron manos a la obra y llegado el día, el nuevo guiso o sea el mole de guajolote estaba hecho, rico en sabor y en olor. (37)

La **cronografía** lleva implícito el día de Corpus Christi y el onomástico de “Manuel”, una celebración real en el catolicismo: “**Dos días antes** del santo de su Ilustrísima”. Y la **pragmatografía** describe la acción de las monjitas al preparar el guiso: “las religiosas **pusieron manos a la obra y llegado el día, el nuevo guiso o sea el mole de guajolote estaba hecho, rico en sabor y en olor**”.

Llegó el día del festejo en el Palacio Episcopal, y los invitados esperaban la presentación del nuevo guiso de guajolote.

Un murmullo se escuchó por todas partes y un olor suave, delicado y apetitoso se percibió también por todas partes, y mientras el prelado se informaba de lo que era aquello, los enviados de las religiosas presentaron a su Ilustrísima en una palangana de manera de confección nacional, una enorme taza pollera de talavera, rebozando de mole de guajolote, sobre cuya tersa superficie se veía el nombre de su Ilustrísima

hecho cuidadosamente con una buena cantidad de ajonjolí, por las manos regordetas y delicadas de la más joven de las religiosas; (38)

La **pragmatografía** describe el ambiente en el palacio y sirve como recurso para que el lector evoque e imagine fuera de la ficción el olor y sabor del guiso: “**Un murmullo se escuchó** por todas partes **y un olor suave, delicado y apetitoso** se percibió también por todas partes”. Asimismo, la **adjetivación** da cualidades de las manos de la monjita que se pueden imaginar tersas, blancas y lisas por la juventud: “se veía el nombre de su Ilustrísima... con ajonjolí por las **manos regordetas y delicadas** de la más **joven** de las religiosas”.

Por consiguiente, no se hizo esperar la reacción tan emotiva del obispo al saborear el nuevo platillo “El mole de guajolote”, como se narra a continuación:

Su Ilustrísima no pudo contener un grito de alegría, de asombro, de sorpresa y sin ceremonia de ninguna clase gustó de aquel rico platillo, de aquellos tamales y de aquel pulque, de todo lo cual apenas pudieron saborear sus acompañantes. (38)

La **hipérbole** manifiesta la reacción exagerada del obispo: “no pudo contener **un grito de alegría**”; la **sinonimia** da énfasis en el sentir del obispo: “**asombro, sorpresa**”. La **enumeración** presenta la comida y bebida que ofrecieron y que existen en la realidad cotidiana: “gustó de **aquel rico platillo**, de **aqueillos tamales** y de **aquel pulque**, de todo ...”.

Con la celebración en honor al obispo, y el éxito que tuvo el guiso entre los comensales, se narra que la receta se propagó por todo México y llegó a todos los hogares ricos y pobres.

La noticia y el olor de aquel guiso, con la rapidez del rayo, cundió por toda la Ciudad Angélica, y después la receta de su confección voló por todo el país y llegó hasta la humilde choza del labriego y desde entonces el mole de guajolote, salido de la humilde cocina de las religiosas de Santa Rosa, fue proclamado platillo nacional, y ese platillo se hizo costumbre saborearlo en los días de fiesta populares y particulares, y desde entonces el sucio y brusco guajolote, es el animal doméstico de estima y valía de todos los hijos de la tierra mexicana y aun de los extranjeros que gustan de tomarlo en los días de holgorio. (39)

La **pragmatografía** describe la propagación de la receta: “**La noticia y el olor de aquel guiso con la rapidez del rayo cundió por toda la ciudad Angélica, y después la receta de su confección voló por todo el país y llegó hasta la humilde choza del labriego...**”; la **hipérbole** exagera la manera en que llegó a todos los lugares: “La noticia y el olor **con la rapidez del rayo**”; la **antonomasia** lleva implícita a la gente de Puebla, un lugar existente: “cundió por toda **la Ciudad Angélica**”. Otras **hipérboles**: “y después la receta de su confección **voló por todo el país**”; de igual manera, hay hipérbole en: “fue proclamado **platillo nacional**”; y la **adjetivación** da características de cómo se califica al guajolote: “el **sucio y brusco** guajolote, es el animal **doméstico** de estima y valía”.

Para finalizar, en el último fragmento Carlos de Gante describe la cocina del convento de Santa Rosa de Lima:

... allí está esa cocina maravillosa, podemos contemplarla a nuestro sabor, podemos palpar sus paredes blancas, limpias y brillantes como la luz, podemos ver su amplio brasero que aún huele a mole de guajolote. (41)

La **pragmatografía** describe la cocina que existe en la ciudad de Puebla: “allí está **esa cocina maravillosa**, podemos **contemplarla a nuestro sabor**, podemos palpar sus **paredes blancas, limpias y brillantes como la luz**, podemos ver su **amplio brasero que aún huele a mole de guajolote**”; la **adjetivación** califica el entorno del lugar: “**maravillosa, blancas, limpias y brillantes**”; la **comparación** denota la limpieza de la cocina: “**como la luz**”; y la **anáfora** reitera la belleza de la cocina: “**podemos** contemplarla ... **podemos** palpar ... **podemos** ver”; y la **sinonimia** muestra la semejanza en la acción de admirar la cocina: “**contemplar y ver**”.

Como conclusión, en mi opinión, en este texto “El mole de guajolote”, las figuras retóricas se usan como recursos estéticos que permiten una lectura amena. El autor no tiene una intención histórica, sino literaria, se puede evocar la preparación del platillo e imaginar los lugares, las acciones y objetos descritos y que en la realidad existen. Carlos de Gante con este texto lleno de detalles, aunque sean imaginados, logró credibilidad y convenció por un tiempo a los lectores de que su historia era real y posicionó al guisado de mole como plato típico poblano. Las figuras retóricas en la narración producen un efecto expresivo, por ejemplo: la **cronografía** denota la época en la cual se sitúa la historia. Los **arcaísmos** mencionan palabras antiguas usadas en la época colonial. La **hipérbole** exagera los sentimientos, atributos y expresiones de los personajes. La **pragmatografía** describe objetos y acciones que se realizan en la elaboración del platillo. La **sinestesia** permite evocar olores y sensaciones fuera de la ficción. La **adjetivación** muestra las cualidades de personajes y objetos; y la **enumeración** presenta el

orden de los ingredientes. Con lo cual estas figuras hacen un texto atractivo y disfrutable para el lector.

### 3.1.2 “Los chiles en nogada”

En los días de San Agustín abundaban los chiles, llamados del tiempo; y originarios de San Martín Texmelucan, del Distrito de Huejotzingo. Y en Puebla, Iturbide era muy estimado por todos, él había terminado “con un periodo de más de trescientos años de esclavitud”. Así que el 28 de agosto de 1821, día de San Agustín, las mujeres poblanas pensaron celebrar en honor al padre de la Iglesia y también al héroe Iturbide. Ellas adquirieron una gran cantidad de estos chiles para prepararlos con los colores de la bandera y celebrar con los soldados que participaron en la Guerra de Independencia y con los frailes de la iglesia.

Para comenzar, Carlos de Gante narra lo que acontecía en el día de San Agustín:

Era el 28 de Agosto de 1821, se celebraba con pompa inusitada el día de San Agustín y las damas poblanas, sin poderse precisar quien o quienes, recordando al héroe de las tres garantías, pensaron celebrar ese día en honor del padre de la Iglesia y en honor del héroe y apurando su magín pronto encontraron la manera de hacerlo. (193)

En el fragmento, la **cronografía** presenta la fecha de la celebración del patrono de la Iglesia: “**Era el 28 de Agosto de 1821**, se celebraba con pompa inusitada el **día de San Agustín**”. La **antonomasia** introduce los apelativos de Agustín de Iturbide y de San Agustín: “y las damas poblanas, sin poderse precisar quien o quienes, recordando **al héroe de las tres garantías**, pensaron celebrar ese

día en honor del **padre de la iglesia...**". Por último, el **arcaísmo** denota la época en la que se sitúa la narración: "y **apurando su magín** pronto encontraron la manera de hacerlo"; la fecha y los apelativos dan verosimilitud al relato.

Por consiguiente, Carlos de Gante describe cómo las damas poblanas se dispusieron a preparar los chiles.

... los pusieron a tostar, después los envolvieron en una servilleta mojada y una vez reblandecidos, les quitaron perfectamente la cáscara y las semillas, en seguida los llenaron de picadillo de carne de puerco y frutas, manzana, durazno, piña y otras más, todo perfectamente cocido y hecho esto, les pusieron encima un poco de harina y los capearon con huevo ¡estos son los chiles comunes y corrientes! (194)

La **pragmatografía**, **enumeración** y **polisíndeton** presentan el procedimiento de la receta que es creíble en el suceder real, la descripción con conjunciones copulativas y nexos separan cada frase: "**manzana, durazno, piña** y otras más"; "**los pusieron a tostar, los envolvieron** en una servilleta mojada y **una vez reblandecidos, les quitaron la cáscara y las semillas...**"; "**les pusieron encima un poco de harina y los capearon con huevo**"; y la **exclamación** muestra el afecto por los chiles poblanos: "**¡estos son los chiles comunes y corrientes!**"

La novedad de la preparación consistía en lo siguiente: "Estando los chiles ya preparados como te he dicho".

... molieron una buena cantidad de nuez perfectamente limpia de la cáscara dura y de la interior, echada en agua, a medida que se iba limpiando para evitar que se ennegreciera; ya bien molida la nuez con un poco de canela, le añadieron leche, azúcar, vino y queso fresco. (194)



El **asíndeton** y **pragmatografía** describen la receta sin nexos y se mencionan ingredientes existentes en lo real: “**molieron una buena cantidad de nuez, echada en agua, a medida que se iba limpiando, ya bien molida la nuez, le añadieron leche**”. Y la **enumeración** presenta los ingredientes: “**le añadieron leche, azúcar, vino y queso fresco; ...**”.

El autor describe la decoración y presentación de los chiles con los tres colores de la bandera del ejército Trigarante, como se narra en el presente fragmento:

y esa mezcla puestos los chiles en un platón alineados, los cubrieron con aquella y sobre ésta pusieron los rojos granos de granada, granada de Tehuacán que en esos días también abundan como la nuez y completaron el adorno con hojas de perejil. Los chiles, ricos en sabor, tenían los tres colores de la bandera nacional, verde, las hojas de perejil, blanco, la nuez molida y colorado los granos de la granada y para distinguirlos de los chiles rellenos comunes, esas mismas damas les pusieron nombre. (194)

La **pragmatografía** describe al platillo ya decorado: “y esa mezcla puestos **los chiles en un platón alineados, los cubrieron con aquella y sobre ésta pusieron los rojos granos de granada, granada de Tehuacán que en esos días también abundan como la nuez y completaron el adorno con hojas de perejil**”. Además, los **epítetos** mencionan los colores de los ingredientes: “**verde, las hojas del perejil, blanco, la nuez molida y colorado los granos de granada**”.

Llegó el momento de la celebración. Carlos de Gante narra la reacción que tuvieron los invitados y los militares: “Antonio Aguilar oriundo de Celaya,

Guanajuato, Macedonio Palacios originario de Santa Clara Huilziltepec, Distrito de Tecali, de este Estado ...”:

Llegó el momento de servir el nuevo platillo, y en un platón de blanca porcelana fueron llevados a la mesa los chiles. Los invitados al verlos preguntaron a una voz ¿qué es esto? Chiles en nogada, contestaron sonrientes las damas, y los chiles fueron saboreados y fueron festejados de la manera más calurosa por todos, y con razón, los chiles estaban exquisitos. (195)

La **pragmatografía** describe la reacción de los invitados por la sorpresa del platillo: “Llegó el momento de servir el nuevo platillo, **y en un platón de blanca porcelana fueron llevados a la mesa los chiles.** Los invitados **al verlos preguntaron a una voz ¿qué es esto? Chiles en nogada contestaron sonrientes las damas, y los chiles fueron saboreados y festejados de la manera más calurosa por todos, y con razón, los chiles estaban exquisitos**”.

Luego las damas enviaron unos platones con chiles a los frailes de la iglesia de San Agustín.

No paró allí todo, las damas mandaron de obsequio dos grandes platones de chiles en nogada a los frailes de San Agustín, y los frailes saborearon aquellos chiles con verdadero deleite y también los celebraron calurosamente. (195)

La **pragmatografía** describe cómo fueron enviados los chiles a los frailes: “las damas mandaron de obsequio **dos grandes platones de chiles en nogada** a los frailes de San Agustín, **y los frailes saborearon aquellos chiles con verdadero deleite y también los celebraron calurosamente**”.

Para finalizar, Carlos de Gante menciona:

La noticia cundió rápidamente por todas partes, y ¡asombró! En la tarde de ese mismo día, ya se veían en la vendimia de la verbena platones con chiles en nogada, que todos los paseantes gustaban con apetito. (195)

El **arcaísmo** se emplea para referirse a la manera como se propagó la receta: “la noticia **cundió** rápidamente por todas partes, y ¡asombró!”; y la **cronografía** denota el tiempo transcurrido: “**En la tarde de ese mismo día**, ya se veía en la vendimia de la verbena platones con chiles en nogada, que todos los paseantes gustaban con apetito”.

Como conclusión, en este texto “Los chiles en nogada”, las figuras retóricas permiten recrear en la imaginación la celebración de la Independencia, las acciones de los personajes y la elaboración del platillo. Carlos de Gante narra una historia más verosímil en la cual introduce la **cronografía** donde se retrata la época de la Independencia. Los **arcaísmos** con palabras antiguas intentan recrear el habla de aquel momento. La **antonomasia** menciona los apelativos de personas que existieron, como Agustín de Iturbide y San Agustín. La **pragmatografía** describe las acciones de las damas que elaboran el guisado y las reacciones de los invitados a la celebración. La **exclamación** manifiesta la emoción por el platillo tricolor. El **polisíndeton** con los nexos de coordinación y la **enumeración** presentan la gran variedad de ingredientes y los colores de la bandera. Estas figuras producen en el texto un efecto literario con un sentido apegado a lo histórico para darle más verosimilitud a la narración y dar la impresión de que pudo ser un hecho posible, y al mismo tiempo estas figuras lo adornan.

### 3.1.3 “Los chiles en nogada”

Ficción literaria escrita por Artemio de Valle Arizpe, quien nació en Saltillo, Coahuila en 1888 y murió en la Ciudad de México en 1961, fue escritor, historiador y abogado. Sus obras son: *Ejemplo* (1919); “El mole” (1927), publicado en el periódico *El Universal* y, en su obra *Del tiempo pasado* en 1932; luego, *El canillitas* (1941); además, en *Sala de Tapices* (1951), se incluyen “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara” (ficciones literarias que se analizan en los siguientes apartados); y, por último, *Leyendas Franciscanas* (1960) (*Históricas UNAM* 585).

A continuación, en “Los chiles en nogada”, Artemio de Valle Arizpe narra el romance de tres mujeres jóvenes poblanas. Ellas eran tres doncellas y tenían novios que servían al ejército Trigarante de Agustín de Iturbide. Al regresar de la Guerra de Independencia, los jóvenes traen regalos para sus novias, en agradecimiento las doncellas inventan la receta de los chiles en nogada, un guiso original con los tres colores de la bandera, y así deleitan y celebran a sus novios.

Para iniciar, Artemio de Valle Arizpe describe el aspecto de las jóvenes poblanas que crean el platillo y el, de sus novios.

Eran tres doncellas muy godibles **y** hermosas, **y** eran también tres mozos, igualmente placenteros **y** galanes. Estos mancebos eran los afortunados novios de estas damiselas alegres. Ellos andaban, con todo ánimo, en la obediencia de Agustín de Iturbide. (199)

El **polisíndeton** (con la conjunción **y**) agiliza las ideas donde se dan las características de las doncellas y sus novios: “godibles **y** hermosas, **y** eran también tres mozos igualmente placenteros **y** galanes”. La **aliteración** da ritmo a la

descripción: “**tres doncellas** muy **godibles** y **hermosas** e igual en **tres mozos** **placenteros** y **galanes...**”. La **anáfora** repite el verbo “eran” que reitera las cualidades de los jóvenes: “**Eran** tres doncellas..., y **eran** también tres mozos... y **eran** los afortunados novios...”. La **sinonimia** destaca la cualidad de la juventud: “**mancebos y mozos**”; e igual “**doncellas y damiselas**”. La **adjetivación** da cualidades del carácter de los jóvenes: “**placenteros, galanes, mozos, alegres**”. La **etopeya** y **prosopografía** describen el carácter y el físico de las doncellas: “**son godibles y hermosas**”; asimismo, de los novios: “**mozos, placenteros y galanes**”. Además, se introduce el nombre de Agustín de Iturbide un héroe nacional que existió en la vida real.

Artemio de Valle Arizpe continúa con una descripción del ambiente en el que habitaban las jóvenes poblanas.

Estas lindas doncellas de señorial distinción, vivían felices, tranquilas, en la callada Puebla de los Ángeles, poblanos, también, eran los apasionados hidalgos, sus novios. (199)

Aparece la **adjetivación** que describe un ambiente apacible: “Estas **lindas doncellas** de señorial distinción, **vivían felices, tranquilas**, en la callada Puebla...”. La **sinécdoque** refiere a la gente silenciosa del poblado: “**la callada Puebla de los Ángeles**”, un lugar real. Asimismo, el cargo militar de los jóvenes en “**hidalgos**” parte del ejército: “eran **los apasionados hidalgos**, sus novios”. Y el **hipérbaton**: “**También, poblanos eran sus novios, los apasionados hidalgos**”

El autor narra el reencuentro de los jóvenes milicianos con sus novias, éstos habían pasado un tiempo en la ciudad de México, debido a la Guerra de Independencia.

Al fin los apuestos milicianos salieron con sus deseos y llegaron felices a la Angelópolis, con los corazones dilatados de gozo. Ellas bebían el raudal del deleite y ellos también abarcaban gran gozo con la vista de lo que adoraban. (200)

La **sinécdoque** representa una parte del todo, en milicianos, es decir, el ejército: “Al fin los **apuestos milicianos...**”; y se combina con la **adjetivación** que comunica fascinación: **apuestos y felices**”. La **hipérbole** muestra las expresiones de amor: “y llegaron felices a la Angelópolis, **con los corazones dilatados de gozo**”; asimismo, “Ellas **bebían del raudal del deleite** y ellos **abarcaban gran gozo** con la vista de lo que adoraban”. Y la **antonomasia**: “y llegaron felices a la **Angelópolis**”, un lugar existente en la geografía de México.

Al ver a sus novias, los jóvenes expresaron todo su amor para ellas.

¡Cuántas cosas amables, delicadas, se dijeron los amantes! Gracia y suavidad brotaban de sus labios. Las palabras eran todas miel. (200)

Aquí, la **exclamación (ecfonesis)** “manifiesta la afectividad y la pasión mediante el empleo casi siempre de palabras o frases interjectivas cuya pronunciación se ve así reforzada” (Beristáin 203). “**¡Cuántas cosas amables, delicadas, se dijeron los amantes!**”. La **adjetivación** refuerza y adorna la expresión y evoca las palabras de amor que se pudieron decir los enamorados: “**cosas amables, delicadas...**”. La **metáfora** y la **sinestesia** mezclan el tacto, oído

y gusto para manifestar el amor: “**Gracia y suavidad** brotaban de sus labios **las palabras eran todas miel**”.

Ellas deseaban agradar a sus novios con un sabroso guisado y se dispusieron a pensar en las características del platillo. Así se muestra en la siguiente secuencia:

Miren, debemos mandarles un guisado estupendo que contenga, bien definidos y claros, los colores del distintivo que traen, que son los tres bellos colores de su bandera trigarante rojo, verde y blanco. (202)

La **adjetivación** muestra las características del guiso: “guisado **estupendo**”, “los **tres bellos colores** de su bandera trigarante”; y la **enumeración** menciona en orden los colores de la bandera del ejército: “**rojo, verde y blanco**”.

Las doncellas se dieron a la tarea de elegir los ingredientes que llevarían los tres colores de la bandera del ejército Trigarante, al que pertenecían sus amados novios.

Bueno, pues si el verde es el chile, que entonces el blanco sea el queso; ese queso magnífico de nata que se le deshace a uno en la mano de tan tierno. Pues el rojo, ya está también; el jitomate. ... jitomate de esos de Huejotzingo, que parecen grandes esferas de coral. (202)

En el discurso está presente la **enumeración**, con ingredientes que aluden a los colores de la bandera: “**verde es el chile, y el blanco sea el queso...** Pues **el rojo, ya está también; el jitomate**”, la **adjetivación** manifiesta la textura del queso: “ese **queso magnífico** de nata”; e **hipérbole**: “que se le **deshace a uno en la mano de tan tierno**”; y el **símil** denota la semejanza entre los jitomates y las esferas: “de

esos de Huejotzingo, **que parecen grandes esferas de coral**"; los ingredientes y el pueblo Huejotzingo son referentes verosímiles y existentes.

De Valle Arizpe narra que una de ellas, al decidir que sería un guisado con caldo de jitomate, protestó de manera despectiva y así lo expresa:

¡Ay, no, no! ¡Imposible! ¡Eso no puede ser! Ese es un guisado hartoo vulgar, sólo para boca de albañiles al pie del andamio, o de labrador jornalero entre los surcos del barbecho. Necesitamos nosotras inventar cosa nueva y exquisita, nada que se encuentre en recetario alguno... (202)

La **hipérbole** y la **exclamación** dan intensidad y exageran la opinión despectiva que se tiene del platillo de los chiles con caldo, platillo existente en lo real: "**¡Ay, no, no! ¡Imposible! ¡Eso no puede ser! Ese es un guisado hartoo vulgar**, sólo para boca de albañiles al pie del andamio, o de labrador jornalero entre los surcos del barbecho". Y el **epíteto** califica y enfatiza el juicio de la idea que tienen sobre el platillo: "**albañiles al pie del andamio**"; e **hipérbaton**: "**Necesitamos nosotras inventar cosa nueva y exquisita**".

Las doncellas eran muy religiosas y se encomendaron a los santos de su devoción:

Pidámosle esta noche a la Virgen del Rosario que nos ilumine el entendimiento; roguémosle también a San Pascual Bailón, patrón eficaz de las cocineras, que nos mire con ojos propicios y nos conceda dichoso suceso en la que pretendemos. (203)

La **sinonimia** da énfasis en la petición religiosa: "**Pidámosle** esta noche a la Virgen del Rosario...; **roguémosle** también a San Pascual Bailón"; santos que existen en la iglesia católica y es una acción que practica la gente religiosa.



En la narración Artemio de Valle Arizpe menciona la fecha en la que ellas decidieron preparar el platillo.

Fue el día 28 de agosto del año de 1822, fiesta titular del Señor San Agustín, el de la vida turbulenta. Las tres acudieron con ánimo alegre, se regocijaban en su espíritu como si vieran el cielo abierto. (204)

La **cronografía** muestra la fecha del acontecimiento que da un rasgo verosímil a la narración: “Fue el **día 28 de agosto** del año de **1822**”; el **epíteto** denota la cualidad moral del santo: “fiesta titular del Señor San Agustín, **el de la vida turbulenta**”. La **adjetivación** muestra el entusiasmo y voluntad de las jóvenes: “**ánimo alegre**”; con el **símil** y la **hipérbole** se exagera la alegría y el sentimiento por el festejo en comparación con ver el cielo abrirse de tanto gozo y fe: “se regocijaban en su espíritu **como si vieran el cielo abierto**”.

Las jóvenes se dispusieron a preparar los chiles y escogieron “dos docenas y media de las tierras de San Martín Texmelucan”.

Eran los chiles grandes, gruesos, duros: crujían deliciosamente al frotarse, y su verde, de tan profundo que era, llegaba casi a los confines del negro, y tenían un olor que atizaba delicadamente la gula, alborotando violentamente el apetito, con lo que procuraban sentimiento de gusto. Con sólo olerlos se llenaba la boca de agua y el corazón, de gozo. (204)

La **enumeración** y la **adjetivación** describen las características de los chiles: “Eran los chiles **grandes, gruesos, duros**”; la **onomatopeya**, **aliteración** y **sinestesia** dan pie a evocar el olor y el sonido que producen los chiles: “**crujían deliciosamente al frotarse**; y tenían un **olor que atizaba delicadamente la gula**,

**alborotando violentamente el apetito**, con lo que procuraban sentimiento de gusto. **Con sólo olerlos se llenaba la boca de agua y el corazón, de gozo**". La **hipérbole** exagera el color de los chiles y el gusto por probarlos: **"y su verde, de tan profundo que era, llegaba casi a los confines del negro"**; y también en **"alborotando violentamente el apetito"**. La **antítesis** muestra la oposición entre lo delicado y violento del antojo del platillo: "atizaba **delicadamente** la gula, alborotando **violentamente** el apetito".

Artemio de Valle Arizpe continúa con la narración de la preparación del guiso:

Tostaron esos chiles sobre "las brasas de la lumbre". Expresión castiza de la culinaria mexicana para que aflojasen la película y empezaron a llenarse de manchas negras que elevaban la epidermis en infladas ampollas que iban reventando con tenue estallido. (204-205)

El **pleonasm** presenta el asado de los chiles: "Tostaron esos chiles **sobre las brasas de la lumbre**"; la **prosopopeya** da una cualidad humana a la piel de los chiles: "para que aflojasen la película y empezaron a llenarse de **manchas negras** que elevaban la **epidermis en infladas ampollas**"; la **aliteración** da ritmo a la descripción del asado de los chiles: "manchas negras que elevaban la epidermis en infladas ampollas que iban reventando con tenue estallido"; y la **onomatopeya** evoca el silbido del chile al inflarse por el calor de la lumbre y el tronido al liberarse el vapor: "que iban **reventando con tenue estallido**".

Por último, el autor describe el procedimiento del capeado de los chiles.

Después, batieron huevos con acelerada destreza y bañaron cada chile en la espumosa mezcla y, uno a uno, los iban echando en una cazuela con manteca bien

caliente, que los recibió con amplio chirrido como de alborozo y de allí salían magnificentes con su áurea y esplendorosa cobertura. (206)

Se usa la **adjetivación** dentro de la frase adverbial: “batieron huevos con **acelerada** destreza”; “y bañaron cada chile en **la espumosa** mezcla”; la **onomatopeya** (“**chirrido**”) evoca el sonido del aceite o manteca hirviendo; la **prosopopeya** atribuye una cualidad humana a la cazuela: “los iban echando en una **cazuela con manteca** bien caliente, que **los recibió** con amplio **chirrido** como de alborozo”; y el **símil** compara el sonido de la manteca hirviendo con un recibimiento ruidoso de mucha alegría: “**como de alborozo**”.

Las doncellas poblanas comenzaron la preparación de la nogada, una salsa blanca que llevarían encima los chiles poblanos, ya capeados con el huevo.

Enseguida a una gran cantidad de nueces de las dichas de Castilla, las despojaron en un dos por tres de su rugosa cáscara exterior, así como de la interior tan dura, seca y amarga, y conforme las limpiaban las iban echando en un lebrillo con agua fría, que así helada, tiene virtud para impedir que se ennegrezcan. (206)

La **pragmatografía** describe las características de las nueces: “Enseguida **una gran cantidad de nueces** de las dichas de Castilla, **las despojaron** en un dos por tres de su **rugosa cáscara exterior**, así como de la **interior tan dura**, seca y **amarga**, y **conforme las limpiaban las iban echando en un lebrillo con agua fría, que así helada, tiene virtud para impedir que se ennegrezcan**”.

Después, Artemio de Valle Arizpe narra que:

Ya reunida una cantidad bastante la pusieron en el metate y la trituraron primero, la molieron después finamente, hasta formar una pasta a la que se le añadió un buen

espolvoreo de canela y azúcar, un chorrillo de fragante vino Jerez que siempre comunica agrado, queso fresco, bien desmenuzado, también le pusieron ... (206)

En este fragmento, la **pragmatografía** describe la preparación de la nogada: “Ya reunida una cantidad bastante **la pusieron en el metate y la trituraron** primero, **la molieron** después finamente, **hasta formar una pasta** a la que **se le añadió un buen espolvoreo de canela y azúcar**”; la **adjetivación** da las cualidades del vino y el queso: “un chorrillo de **fragante** vino Jerez que siempre comunica agrado”, “queso **fresco**, bien desmenuzado”.

Cuando terminaron la nogada, ellas procedieron a servir en platonos para decorar los chiles.

Toda esa mezcla se le [sic] vertió encima a los mentados chiles, ya muy orondos, formando filas en torno de una fuente de porcelana que era parte de una vajilla suntuosa que trajo un galeón de Manila, en la que se contemplaba el exotismo lejano de una China encerrada en el azul de todas sus numerosas piezas. (206)

Hay un **hipérbaton**: “Toda esa mezcla se les vertió encima a los mentados chiles”, al cambiar el orden queda: “**A los mentados chiles se les vertió toda esa mezcla**”; y la **prosopopeya** da una cualidad humana a los chiles: “**ya muy orondos, formando filas** en torno de una fuente de porcelana...”.

Enseguida, una doncella decoró con las granadas para dar el tono rojo.

La del rojo también se llevó la gala, quedando como las propias rosas; al echar sobre la blancura pringosa de la nuez tan llena de aderezos, una buena porción de granos de granada, de las abrideras de Tehuacán que desgranar espléndidamente sus jugosos granates y rubíes. (206-207)

El **símil** compara y enaltece la creatividad de la doncella que usó la granada para decorar los chiles: “**La del rojo** también se llevó la gala, **quedando como las propias rosas**”; la **derivación**: “**granos de granada**, de las abrideras de Tehuacán que **desgranar** espléndidamente sus jugosos **granates**”; y la **sinonimia** muestra la similitud de los granos de granada con la piedra de rubí: “**granates y rubíes**”. Por último, son rasgos verosímiles: Tehuacán y también los ingredientes.

Después, llegó el turno de la joven a la que tocó el tono verde y decoró con el perejil.

Todavía a la ingeniosa doncella a quien correspondió el color verde, a fin de que éste saliera más a la vista y a la vez acicalara el platón, colocó lozanas ramitas de perejil debajo de los chiles bañados de blanco y con los resplandecientes cabuchones, rojos de los maduros rubíes. (207)

La **pragmatografía** describe la acción de la doncella en la decoración del platillo y la **adjetivación** califica la creatividad de la joven y las cualidades de los ingredientes: “Todavía a la **ingeniosa** doncella a quien correspondió el color verde..., colocó **lozanas ramitas** de perejil debajo de los **chiles** bañados **de blanco** y con los **resplandecientes** cabuchones, **rojos** de los **maduros** rubíes”.

Finalmente, los chiles quedaron preparados con los colores de la bandera del Ejército Trigarante.

Aquello era una alegre fiesta para los ojos. Y así quedaron bien dispuestos, de manera estupendísima y gloriosa, los magníficos colores de la bandera trigarante, verde, blanco y rojo, gracias al sutil ingenio de estas damiselas poblanas, maestras en el arte del buen guisar. (207)

La **sinécdoque**: “Aquello era una **alegre fiesta para los ojos**”; que se entiende son las personas que gozaron con el nuevo platillo; la **hipérbole** amplifica la opinión sobre la decoración de los chiles: “Y así quedaron bien dispuestos, de manera **estupendísima y gloriosa**, los magníficos colores de la bandera trigarante”; y la **enumeración** presenta los colores: “**verde, blanco y rojo**, gracias al sutil ingenio de estas damiselas poblanas, maestras en el arte del buen guisar”.

El autor relata la reacción de los jóvenes militares al saborear el platillo:

Quando los tres gallardos militares, novios de estas tres blancas muchachas y de noble porte de maneras dignas y de mirar honesto, comieron de aquel esplendente manjar honesto, se pusieron a celebrarlo con muchos y entusiastas loores, como no podía suceder de otra manera. (207)

La **adjetivación** muestra las cualidades de los enamorados y del platillo: “**gallardos** militares, **blancas** muchachas, **noble** porte, **esplendente** manjar **honesto**”; la **etopeya** da características morales de los militares: “**de noble porte de maneras dignas y de mirar honesto**”; e **hipérbaton**: “se pusieron a celebrarlo con muchos y entusiastas loores, como no podía suceder de otra manera”.

Después de comer esos magníficos chiles se propagó la receta por toda Puebla y por toda la ciudad de México.

Pronto por toda Puebla de los Ángeles, se extendió la soberana receta, y tuvo tantos panegiristas como lenguas, en todas las cuales andaba el renombre de ese succulento guisado que aportó nuevos matices al gusto. (208)

Se presenta una **hipérbole** que exagera la manera de la propagación de la receta: “Pronto por **toda Puebla de los Ángeles**, se extendió la soberana receta, y

tuvo tantos panegiristas **como lenguas, en todas las cuales andaba el renombre de ese succulento guisado que aportó nuevos matices al gusto**".

Para finalizar, Artemio de Valle Arizpe menciona el deleite que provocaban los chiles en los comensales.

El que probaba esos insignes chiles dábales gloria y alabanza, porque subía con su sabor a enorme cumbre de dicha. (209)

La **hipérbole** exagera el antojo y saboreo de los chiles: "El que probaba esos insignes chiles **dábales gloria y alabanza, porque subía con su sabor a enorme cumbre de dicha**".

Como conclusión, en este texto "Los chiles en nogada", las figuras retóricas permiten recrear, imaginar y evocar el lugar donde se desarrolla la historia, así como las acciones de los personajes y los objetos descritos. Artemio de Valle Arizpe utiliza figuras que decoran, expresan emociones y embellecen el lenguaje, las cuales denotan alegría, admiración, amor y agradecimiento. Se emplea la **cronografía** con la fecha de la Guerra de Independencia para dar un rasgo verosímil a la narración. Además, la **prosopografía** y **etopeya** describen rasgos físicos y morales de las doncellas que elaboran el guiso y de sus novios. La **hipérbole** dimensiona las ideas y expresiones narradas. La **prosopopeya** da características humanas a los chiles. La **adjetivación** enfatiza los atributos de objetos y lugares. La **sinécdoque** alude una parte donde se nombra al todo, el cual consiste en las cualidades ya sea de personajes, lugares u objetos. La **anáfora** recalca el ritmo en la intención de las palabras para llamar la atención del lector. La **onomatopeya** reproduce los sonidos en la cocina al guisar. La **sinonimia** relaciona la semejanza en acciones que hacen

los personajes y el **símil** compara atributos de personas u objetos con otros. Por tanto, estas figuras presentan un texto más literario que histórico, porque resaltan expresiones, exageran las ideas y se exaltan las emociones descritas de una manera estética para persuadir, conmover y deleitar al lector.

### 3.1.4 “Los camotes de Santa Clara”

Artemio de Valle Arizpe narra que, en Apaseo, Guanajuato vivía Don Vicente Pareja con su esposa e hija; los tres tenían felicidad y lujos en ese lugar. Un día la joven les comunicó que quería ser monja; y eligió el convento de Santa Clara. Ellos no se negaron a los deseos de María Josefa, y partieron a Puebla para entregarla a la orden de Dios. Allí se le dio el nombre de Sor Josefa de San Agustín. Sus padres regresaron a Apaseo con gran tristeza; y ella se quedó en el convento. Los días transcurrieron y al monasterio llegó un regalo del pueblo de Apaseo, eran camotes, y Sor Josefa recordó que le hacía un dulce a su padre con ese tubérculo y decidió preparar uno y enviárselo hasta Guanajuato.

A continuación, se presenta el primer fragmento a analizar. Artemio de Valle Arizpe comienza la narración con la descripción del poblado de Apaseo.

Apaseo es un pueblo callado, tranquilo, de limpio ambiente y claro sol. El agua va por las acequias cantando al lado de los álamos que, en hileras, orillan los caminos, con la plata de sus hojas en perenne inquietud; tembletean con un manso ruido al impulso del leve viento. (175)

La **adjetivación** describe el pueblo de Apaseo, un lugar existente en el suceso real: “**callado, tranquilo, de limpio ambiente**”; y el **epíteto** evoca un día iluminado: “**claro sol**”. La **prosopopeya** da una característica humana al agua que



describe cómo fluye dentro de la tranquilidad de ese lugar: “**El agua va** por las acequias **cantando** al lado de los álamos; **que tembletean** con un manso ruido **al impulso leve del viento**”; y la **metáfora** describe el movimiento de las hojas: “**con la plata de sus hojas en perenne inquietud; tembletean con un manso ruido al impulso del leve viento**”.

Luego, el autor da las características de los camotes de Apaseo en Guanajuato:

Aparte del maíz y del frijol, camote es lo que se cultiva en estas buenas tierras de pan llevar. Muy llenos de jugosa pulpa son estos camotes de Apaseo. Blancos, morados; amarillos también los hay. (175)

La **adjetivación** caracteriza a los camotes: “Muy llenos de **jugosa pulpa** son **estos camotes de Apaseo. Blancos, morados; amarillos** también los hay”. La **enumeración** presenta los colores de los camotes: “**Blancos; morados, amarillos**”. La **metonimia**: “**tierras de pan llevar**”, que en este caso puede ser la comida o el trabajo.

Por consiguiente, Artemio de Valle Arizpe en su narración describe el carácter de Vicente Pareja:

Vicente Pareja era el nombre y apellido de este excelente sujeto. Era bueno, era afable; tenía una gravedad afectuosa, y era todo amor y solicitud para los desgraciados; siempre abrió las entrañas a la misericordia. (176)

La **etopeya** da características morales de Vicente Pareja: “**Era bueno, era afable**”; **tenía gravedad afectuosa y era todo amor**”; y la **anáfora** reitera sus

cualidades humanas: **“Era bueno, era afable, y era todo amor y solicitud siempre abrió las entrañas a la misericordia”**.

Artemio de Valle Arizpe presenta el escenario del hogar de los Pareja:

Todo allí relucía de limpio: cámaras, cocina, corredores. Ni un grano de polvo en la sala pulcra, ni un grano de polvo, tampoco, en la despensa, siempre bien abastada. (176)

La **enumeración** muestra el entorno de la casa: “Todo allí relucía de limpio: **cámaras, cocina, corredores**”; y la **anáfora** reitera la limpieza del lugar: **“Ni un grano** de polvo en la sala pulcra, **ni un grano** de polvo, tampoco en la despensa, siempre bien abastada”.

Los Pareja vivían en un ambiente de armonía, de “paseos al atardecer por los verdes alrededores del pueblo”, como se menciona en el siguiente párrafo:

En el silencio de la casa resonaban sus pisadas, yendo y viniendo siempre con afán de trabajo y limpieza. Misas, rosarios, novenas, trisagios, sermones y vuelta al hogar, pleno de bienaventuranzas. (177)

La **antítesis** muestra el movimiento del ir y venir en el entorno del hogar: “En el silencio de la casa resonaban sus pisadas, **yendo y viniendo** siempre con afán de trabajo y limpieza”; y la **enumeración**: **“Misas, rosarios, novenas, trisagios, sermones y vuelta al hogar**, pleno de bienaventuranzas”. Estas dos figuras describen las actividades que se llevaban a cabo en el hogar de los Pareja.

Cuando Josefa decidió ser monja y sus padres lo aprobaron, los tres emprendieron el viaje hacia la ciudad de Puebla.

Pocos días después, en un pesado forlón, se pusieron en camino. Las canciones que lloraban ausencias, penas de amor o ansias insatisfechas, que el mayoral, el sota y el postillón iban cantando a coro, con cadencias largas y moduladas, glosaban el dolor particular de don Vicente y doña Lina, y les traían dulces deseos de llanto. (177)

La **cronografía** describe el tiempo en que salieron de Apaseo: “**Pocos días después, en un pesado forlón**, se pusieron en camino”; la **prosopopeya** y **sinestesia** narran la triste separación de padres e hija: “Las canciones que **lloraban ausencias, penas de amor o ansias insatisfechas**”; y “**con cadencias largas y moduladas, glosaban el dolor** particular de don Vicente y doña Lina, y les traían **dulces deseos de llanto**”.

Josefa tomó los hábitos y llegó la triste despedida entre ella y sus padres.

Llegó el instante fatal de los adioses. Se abrazaron los tres con mucho llanto y se despidieron, que fue como partírseles el alma y arrancárseles el corazón. (178)

La **hipérbole** magnifica el sentimiento de tristeza por la despedida de los padres y la hija: “**Llegó el instante fatal** de los adioses. Se abrazaron los tres **con mucho llanto** y se despidieron, **que fue como partírseles el alma y arrancárseles el corazón**”.

Los padres regresaron al pueblo de Apaseo en Guanajuato.

Don Vicente y doña Lina tornaron a la monotonía dulce de su verde Apaseo y María Josefa entró en la fragante paz de aquel monasterio de monjas clarisas. (178)

La **sinestesia** evoca el ambiente de Apaseo, por medio de la vista, gusto, y olfato: “Don Vicente y doña Lina tornaron **a la monotonía dulce de su verde**

**Apaseo** y María Josefa entró en **la fragante paz de aquel monasterio de monjas clarisas**".

Los días transcurrieron para Sor Josefa en el convento de Santa clara.

Cierto día enviaron a las monjas de Santa Clara una gran banasta de camotes, para que con ellos diesen buen sabor a su puchero. Llena de ternura memoriosa recordó que solía hacer a su padre una cajeta almibarada de ese camote blanco, ya con piña, ya con naranja o coco, de la que él gustaba con delectación. (179-180)

La **pragmatografía** describe la reacción de Josefa al recibir los camotes: "Cierta día enviaron a las monjas ... **una gran banasta de camotes**, para que con ellos diesen **buen sabor a su puchero**. Llena de ternura memoriosa **recordó que solía hacer a su padre una cajeta almibarada de ese camote blanco, ya con piña, ya con naranja o coco, de la que él gustaba con delectación**"; y la **anáfora** da ritmo: "**ya con piña, ya con naranja o coco**".

Artemio de Valle Arizpe describe la cocina del convento de Santa Clara, donde Sor Josefa se dispuso a cocinar el dulce de camote para su padre.

Sor Josefa fue a la vasta cocina del convento, limpia y reluciente como patena, con los vítreos vislumbres de los azulejos que la decoraban. (180)

La **adjetivación** da las características de la cocina del convento: "la **vasta** cocina del convento, **limpia y reluciente**"; y el **símil** compara la limpieza de la cocina: "**como patena**", es decir, exageradamente brillante.

Sor Josefa comenzó la preparación del dulce de camote.

Las manos atildadas y blancas de Sor Josefa de San Agustín, iban y venían con deliciosa prontitud en mil nimias faenas, ante la mirada seria de otras monjas, madres graves. (180)

La **adjetivación** da las cualidades de las manos de Sor Josefa: “Las manos **atildadas y blancas** de Sor Josefa de San Agustín, iban y venían **con deliciosa** prontitud”; la **antítesis**: “**iban y venían**”; y la **hipérbole** exagera el movimiento de las manos de Sor Josefa: “**en mil nimias faenas**, ante la mirada seria de otras monjas, madres graves”. La antítesis y la hipóbole evocan el movimiento de las manos de Sor Josefa.

La monjita lavó los camotes y los colocó en una olla.

Los metió después de muy limpios en una gran olla panzuda, de esas primorosas de rojo barro y gran curva. (180)

La **prosopopeya** da una cualidad humana a la olla: “Los metió después de muy limpios en **una gran olla panzuda**”; y la **adjetivación** presenta las cualidades del utensilio: “de esas **primorosas** de **rojo** barro y gran **curva**”.

El agua con los camotes dentro comenzó a hervir, como se menciona a continuación:

El agua cantaba con el hervor; la monja también cantaba feliz, desatando la voz con un motete infantil. (180)

La **prosopopeya** menciona el burbujeo al hervir el agua: “**El agua cantaba** con el hervor”; e **hipérbaton**: “la monja también cantaba feliz”.

Sor Josefa sacó del agua los camotes para rayarlos y hacerlos puré.

Tornó la monja a poner el perol a fuego manso, en el brasero de azulejos, todos chispeantes de fulgores. (De Valle Arizpe 181)

La **pragmatografía** describe la acción de la monjita al preparar el camote: **“Tornó la monja a poner el perol a fuego manso, en el brasero de azulejos, todos chispeantes de fulgores”**; y el **arcaísmo** denota la época antigua en el nombre del utensilio: **“el perol”**.

Luego, la monjita puso el puré de camote al fuego para que se cocinara.

Esta abríase desde el fondo y subía grandes burbujas que estallaban sonoras, soltando un leve humillo azulado. El perol ronroneaba por el hervor continuo. (181)

La **adjetivación** califica y describe a las burbujas: **“grandes** burbujas que estallaban **sonoras**, soltando un **leve** humillo **azulado”**; y la **onomatopeya** evoca el sonido del agua hirviendo: **“El perol ronroneaba** por el hervor”. Estas figuras describen el sonido del burbujeo y del vapor que sale cuando el agua llega a su máxima temperatura.

A Sor Josefa le preocupaba cómo iba a enviar los dulces para que llegaran sin romperse.

Mientras movía Sor Josefa de San Agustín la untuosa y fragante masa, pensaba en cómo iría mandar aquel dulce hasta el distante pueblo en que sus padres se aposentaban. ¿Lo pondría en tendidos platonos? ¿Lo pondría en fuentes o en tarros? A todo esto, le encontraba al momento mil inaceptables inconvenientes. (182)

La **pragmatografía** muestra la preparación de la masa de camote: **“Mientras movía** Sor Josefa de San Agustín **la untuosa y fragante masa, pensaba en cómo**

iría a mandar aquel dulce hasta el distante pueblo en que sus padres se aposentaban”. Interrogación retórica: “¿Lo pondría en tendidos platonos? ¿Lo pondría en fuentes o en tarros?”. Y la **hipérbole** exagera el pesimismo de Sor Josefa: “A todo esto, le encontraba al momento **mil inaceptables inconvenientes**”.

Cuando la masa estuvo lista, Sor Josefa tomó una cuchara para probarla.

La pasta ya estaba bien fría, la probó y una gran delicia le fue entornando los ojos, pues tenía gran saboreo de lo dulce, gracia que no poseen muchas bocas. (182)

La **hipérbole** reproduce de manera exagerada las sensaciones y expresiones de Sor Josefa al probar el dulce: “La pasta ya estaba bien fría, la probó y una **gran delicia le fue entornando los ojos**, pues tenía **gran saboreo de lo dulce, gracia que no poseen muchas bocas**”.

Entonces, Sor Josefa comenzó a moldear la masa para hacer los dulces.

Hizo así varios rodillos con aquel agitado zarandeo, como ir y venir de cuna, y los colocaba después en una tabla, en limpia y olorosa tabla de pino en que se llevaban al horno conventual los molletes, los bollos, las cemitas de manteca, los hojaldres, y cuando estuvieron bien oreados los baño en miel clarificada, para darles así consistencia. (182-183)

La **antítesis** describe el movimiento de un lado a otro de las manos de Sor Josefa: “Hizo así varios rodillos con aquel agitado zarandeo, como **ir y venir** de cuna”; la **adjetivación** caracteriza la tabla donde se colocan los dulces: “y los colocaba después en una tabla, en **limpia y olorosa** tabla de pino en que se llevaban al horno conventual”; la **enumeración** presenta los panes que se elaboraban: “**los molletes, los bollos, las cemitas de manteca, los hojaldres**”; y

el **epíteto** destaca la cualidad de la miel: “y cuando estuvieron bien **oreados** los baño **en miel clarificada**, para darles así consistencia”.

Cuando terminó los rollitos de dulce de camote ya con el baño de miel coagulado, los envolvió con papel de china de colores.

Después los comió toda la comunidad, y apenas los ponían en la boca las sórores, se quedaban envueltas en una suprema gracia y coronaban a Sor Josefa con alabanzas conmovidas. (183)

La **sinécdoque** designa al todo (comunidad), es decir, las personas de la ciudad poblana: “Después **los comió toda la comunidad**”; y la **hipérbole** exagera las reacciones de las monjas al probar los dulces: “y apenas los ponía en la boca de las sórores, se quedaban **envueltas en una suprema gracia y coronaban a Sor Josefa con alabanzas conmovidas**”.

Por último, Sor Josefa metió en la caja de madera los camotes y los envió a su padre.

En esa leve cajita acomodó con mucho melindre los camotes, tiernecitos y frágiles, así fueron a dar a Apaseo, en donde también bañaron en mil deleites a don Vicente y a doña Lina con la imponderable riqueza de sus sabores. (183)

**La adjetivación** muestra las características de la caja y los camotes: “En esa **leve** cajita acomodó con mucho melindre los camotes, **tiernecitos y frágiles**, y así fueron a dar a Apaseo”; la **hipérbole** muestra el afecto exagerado que obtuvieron de la gente, los padres de Josefa: “en donde también bañaron en **mil deleites** a don Vicente y a doña Lina con la imponderable riqueza de sus sabores”.



Finalmente, Artemio de Valle Arizpe narra que los dulces de camote eran solicitados por todas partes.

Pronto, por toda la Puebla de los Ángeles, no se habló sino de la delicia eficaz de esa confitura, y de todas partes la solicitaban a las madres claras. (184)

La **sinécdoque** representa a la gente poblana: “Pronto, por toda **la Puebla de los Ángeles**, no se habló sino de la delicia eficaz de esa confitura”. Y la **metonimia** alude al convento de Santa Clara: “de todas partes la solicitaban a **las madres claras**”.

Como conclusión, en el texto “Los camotes de Santa Clara”, las figuras retóricas permiten recrear, imaginar y evocar los lugares, los utensilios de cocina, los olores, los sabores y las acciones desempeñadas en la elaboración del dulce de camote. Artemio de Valle Arizpe introduce la **etopeya** para describir los rasgos morales de los personajes. La **hipérbole** exagera las emociones y sentimientos de afecto y tristeza. La **pragmatografía** describe las acciones que se realizan en la preparación del dulce. La **onomatopeya** reproduce los sonidos en la cocina al guisar. La **sinestesia** evoca las sensaciones y emociones de los personajes y el **arcaísmo** menciona palabras de la época colonial. Estas figuras en el texto muestran un lenguaje adornado que embellece la lectura; el escritor muestra una narración más literaria que histórica. Aun cuando él menciona el convento de Santa Clara, los estados de Guanajuato y Puebla, y da nombre y apellido al personaje del padre de la monja, el fin es dar verosimilitud a la narración. De esta manera, el autor da una posibilidad de hacer creer que pudo ser un suceso posible.

### 3.1.5 “Los camotes de Santa Clara”

Ficción literaria escrita por Enrique Cordero y Torres, quien nació en Tecamachalco, Puebla en 1904 y murió en 1989. Fue poeta, historiador, periodista, miembro de varias sociedades literarias e históricas. Colaboró en periódicos como: *El Proletario*, *La Bohemia Poblana* entre otros, algunas de sus obras son: *Prosas amargas* (1928); *Puebla entidad de la República* (1953); *Crónicas de mi ciudad* (1955); *Leyendas de la Puebla de los Ángeles* (1972); obra en la cual incluye “Los Camotes de Santa Clara” (*Históricas UNAM* 282).

También, cabe mencionar a otros autores que escribieron versiones sobre “Los camotes de Santa Clara”: Domingo Couoh Vázquez, quien nació en 1891 en Yucatán. Médico, narrador y periodista; dirigió la *Revista Bohemia Poblana* donde escribió “Los Camotes de Santa Clara” en 1950. En su ficción literaria, él narra que una niña de trece años es enviada por sus padres a un convento. En ese lugar, ella hace una broma a una monja que deja una cazuela en el fogón donde va a cocinar. La niña pone unos camotes y azúcar dentro de la cacerola, de estos ingredientes sale una mezcla pegajosa y difícil de despegar de la cazuela. Y, a la hora de probar la mezcla se dan cuenta que tiene muy buen sabor, e idean las monjas hacer dulces de camote para venderlos (*Diccionario de escritores mexicanos siglo XX, UNAM*).

Luego, Eva Guimbarda publicó “Los camotes” en el periódico *El sol de Puebla* en mayo de 1958. En este relato la protagonista es Guadalupe de Villalpando, Sor Clara de Jesús, su nombre de monja. Ella encuentra camotes y con éstos prepara un dulce para su padre. Sor Clara de Jesús hace rollitos con el dulce y los envía envueltos en papel de colores a su papá (*Blog spot “Leyendas y mitos en Puebla”*).

A continuación, Enrique Cordero y Torres narra que, en el año de 1676, Angelina, una adolescente de trece años fue enviada por sus padres al convento de Santa Inés, debido a su “inquietud física, cultural e intelectual”; ellos deseaban que la niña fuera monja. Ya dentro del monasterio Santa Inés, la madre superiora la envió como castigo al de Santa Rosa de Lima en donde se le asignó la cocina en la que preparó el dulce de camote para el obispo Manuel Fernández de Santa Cruz, quien se encontraba de visita en el convento.

En este fragmento, Enrique Cordero y Torres da las características de Angelina:

Se trataba de una mozuela de casi trece años de edad a quien le llamaban Angelina, cuyos padres, por su precoz inteligencia y su asombrosa emotividad la enclaustraron como novicia, con la fe y la esperanza de que llegara a muy alto, descontando el altar de la santidad. (236)

La **etopeya** describe la personalidad de Angelina: “**precoz inteligencia y emotividad**”; la **sinonimia** reitera la confianza en que la niña se santificara: “con la **fe** y la **esperanza**”; e **hipérbole** e **ironía** magnifican el propósito de los padres de Angelina de que “**llegara a muy alto, descontando el altar de la santidad**”.

Después de que Angelina estuvo un tiempo en el convento de Santa Inés, la madre superiora decidió castigarla y trasladarla al convento de Santa Rosa de Lima.

¡Bien! Dijo la madre superiora a Angelina al recibirla como [sic] bienes de castigo te designo como lugar la cocina con sus labores inherentes, empezando por barrer y lavar el piso de ladrillo, el brasero, los trastos, etc. (236-237)

El **asíndeton** y la **enumeración** presentan en orden y sin nexos las labores de la niña, actividades que se realizan en lo cotidiano: “**empezando por barrer y lavar el piso de ladrillo, el brasero, los trastos, etc**”.

Transcurrieron los días en el convento y Angelina fue muy responsable y dedicada con sus labores domésticas.

Habían transcurrido tres semanas y, ya fuera porque quería demostrar el cambio de su modo de ser, para que la regresaran al convento de Santa Inés, o porque la embargaba gran tristeza estar postergada, ..., lo cierto que era ya otra muchacha; Advirtiendo sus cualidades en economía doméstica le encargaron la despensa.  
(237)

En el fragmento se habla del tiempo, una **cronografía**: “**Habían transcurrido tres semanas**”; hay una **hipérbole** y un **hipérbaton** que muestran el estado de ánimo de la niña “**la embargaba gran tristeza estar postergada**”.

La despensa de la que se encargaba Angelina, tenía variedad de alimentos que les donaban, entre éstos los camotes.

Esta era surtida variada y abundantemente con las donaciones que recibía el convento de casas particulares, comercios de todas clases, desde pulperías hasta verduras, combustible de carbón y leña, pero resaltaba por la frecuencia y cantidad el camote que de distintos pueblos de la Mixteca les traían. (237)

El **asíndeton** enumera las frases sin nexos: “**casas** particulares, **comercios** de todas clases, desde **pulperías** hasta **verduras**, combustible de **carbón y leña**”; y hay **hipérbaton**: “pero resaltaba por la frecuencia y cantidad el camote que de distintos pueblos de la Mixteca les traían”.

El camote abundaba en la región de la Mixteca, y en el convento ya lo alucinaban.

Por esta circunstancia toda la comunidad consumía este tubérculo en el desayuno y en las comidas, ya asado, ya hervido, “a pasto”, como alimento completo; pero a todas las tenía el camote “hasta el copete”. (237)

Se presenta una **sinécdoque**: “**toda la comunidad** consumía este tubérculo en el desayuno y en las comidas”; es decir, la gente del poblado. Una **anáfora** que muestra la repetición de las preparaciones del camote: “**ya** asado, **ya** hervido”, y una **hipérbole** que exagera el fastidio e intolerancia de las monjas hacia el camote: “pero a todas las tenía el camote ‘**hasta el copete**’”.

En una ocasión se le ocurrió al Obispo Manuel Fernández de Santa Cruz presentarse en el convento, y la madre superiora pensó en recibirlo con un rico dulce.

Llamó a la madre cocinera y le transmitió su deseo, ésta, afligidísima porque no tenía idea alguna para complacer a la abadesa llamó a las otras madres de la cocina, las ayudantes, nadie sugería nada. (237)

La **hipérbole** denota el estado de ánimo de la madre cocinera: “**ésta, afligidísima** porque no tenía idea alguna para complacer a la abadesa”.

En el fragmento que sigue, Angelina propone preparar el dulce:

Ante tal conflicto y penas Angelina acudió diciéndoles no se agiten sus mercedes por tan poca cosa, el problema está resuelto y fácilmente, daremos a su Ilustrísima, camote; unánimemente lanzaron las monjitas un grito de desesperación y en coro prorrumpieron ¡camote... camote al señor Obispo! La madre cocinera le respondió

¿estás loca o eres necia?, si ya nadie aquí lo desea y hasta su olor nos marea. Mas Angelina insistió, sí, camote al señor Obispo, ¡camote, y hasta se chupará los dedos al saborearlo!, porque será “bocato di cardinale”. (237)

El **arcaísmo** da idea de la época antigua: “**no se agiten sus mercedes**”; y la **hipérbole** da intensidad a la desesperación de las monjas que no toleraban el camote: “**unánimemente lanzaron** las monjitas **un grito de desesperación** y en coro prorrumpieron”; la **aposiopesis**: “**¡camote... camote...** al señor Obispo!”; la **Interrogación retórica** manifiesta el enfado de una de las monjas: “**¿estás loca o eres necia?**”; y la **anáfora** reitera el entusiasmo de Angelina: “**camote** al señor Obispo, **¡camote**, y hasta se chupará los dedos al saborearlo!”.

Angelina se dispuso a preparar el dulce de camote como una experta cocinera.

Y afanosamente sacó buena ración de camote y se puso a elaborar su golosina, hirvió en agua los tubérculos, los mondó y echó en un cazo “con lumbre lenta”, estuvo por dos horas moviendo la pasta que se había hecho, a la que agregó buena ración de piña y la necesaria cantidad de azúcar y estando a punto de cajeta sacó el cazo, dejando enfriar el contenido; con el que empezó a hacer pequeñas porciones dándoles la forma de bollos, después los decoró con pinturas vegetales. (237)

La **pragmatografía** presenta los pasos de la preparación del dulce: “**sacó buena ración de camote** y se puso a elaborar su golosina, **hirvió en agua** los tubérculos, **los mondó y echó en un cazo** “con lumbre lenta”, **estuvo por dos horas moviendo la pasta** que se había hecho, a la que **agregó buena ración** de

**piña** y la necesaria cantidad de **azúcar** y **estando a punto de cajeta sacó el cazo, dejando enfriar** el contenido; con que **empezó a hacer pequeñas porciones** dándoles la forma de bollos, después **los decoró** con pinturas vegetales”; y la **cronografía** muestra el tiempo transcurrido: “**estuvo dos horas moviendo** la pasta que se había hecho”.

Las monjas y la comunidad aprobaron el dulce de camote que preparó Angelina.

En este trajín de Angelina toda la comunidad estuvo presente y dio fe del prodigioso invento y del exquisito sabor de la golosina, aprobando que se le obsequiara al jerarca eclesiástico. (237-238)

Aparece la **adjetivación** para describir el dulce: “**prodigioso** invento, **exquisito** sabor de la golosina”; la **sinécdoque**: “**toda la comunidad estuvo presente**”; es decir, las personas del pueblo; el **arcaísmo** manifiesta el lenguaje de una época antigua: “En este **trajín**”; y la **antonomasia**: “aprobando que se le obsequiara al **jerarca eclesiástico**”.

Para cerrar, Enrique Cordero y Torres narra la visita del eclesiástico al convento.

Llegó éste, como lo había anunciado y al término de su visita se le dio ¡camote! Qué exquisito dulce, manifestó, pidiendo más y asegurando que había sido una “dulce sorpresa”; además solicitó que se le pusieran algunas piezas en una cajita para regocijarse en los subsecuentes días. (238)

La **adjetivación** manifiesta las cualidades del dulce de camote: “Qué **exquisito** dulce, manifestó, pidiendo más y asegurando que había sido una ‘**dulce sorpresa**’”.

Como conclusión, en este último texto “Los camotes de Santa Clara”, las figuras retóricas permiten recrear las acciones de los personajes, la descripción de objetos y lugares, emociones de alegría, tristeza, preocupación y satisfacción. Enrique Cordero y Torres introduce la **cronografía** donde se menciona el año de 1676, en el cual se sitúa la narración. La **etopeya** muestra los rasgos morales del personaje que elabora el dulce de camote; la **enumeración** presenta objetos e ingredientes; la **hipérbole** exagera ideas y opiniones de los personajes en la narración; los **arcaísmos** con palabras anticuadas de la época colonial y el **hipérbaton** cambia las ideas de las frases para dar una mejor entonación al escrito. Todas las figuras que aparecen en el texto producen un efecto literario no tanto histórico si es que la intención fuera presentarlo así, pero sí verosímil, porque se usan palabras cotidianas y se describen acciones del suceder real.

Para cerrar el capítulo, desde mi punto de vista, Carlos de Gante, Artemio de Valle Arizpe y Enrique Cordero y Torres en sus textos emplearon en abundancia figuras retóricas que les dan un efecto literario; y, por otro lado, para darles verosimilitud, introdujeron datos reales no exactos de fechas, personajes y lugares que existen aún, con los cuales les dan una apariencia histórica. Usan estos datos como una forma de dar credibilidad a sus narraciones, porque el propósito fue dar una identidad a la nación mexicana con estos platillos; y a su vez, conseguir la aceptación de éstos en todos los sectores de la población, como el guiso de “El mole de guajolote”, en ese tiempo relegado y minimizado por personajes de alta alcurnia



social. En el caso de “Los chiles en nogada”, para tener un platillo que se identificara y coincidiera con la Independencia del país; y con “Los camotes de Santa Clara”, para identificarlos como dulces típicos y reconocidos en Puebla.

En este sentido, considero que estos literatos no pretendían mostrar una realidad como la cuentan los historiadores en un libro o periódico, sino hacer textos literarios con credibilidad, de hechos que pudieron suceder en la época novohispana de la forma en que se narran; y presentarlos como sucesos posibles, narrados a principios de siglo XX en una sociedad en reconstrucción de su identidad, “... en un tiempo que no se hacía investigación académica y científica a propósito de la historia de nuestra cocina”, como José Luis Juárez López señala en su estudio *Engranaje Culinario* (125-126).

En mi opinión, las ficciones literarias de cocina antojan e invitan al lector, de una forma amena y atractiva, a conocer la exquisitez de la preparación de estos platillos. Las figuras literarias embellecen y permiten evocar en su lectura las acciones que se describen en la elaboración de cada guiso, y los datos verosímiles, pensarlos como sucesos posibles. Por tanto, llegaron en aquel tiempo a la mente y corazón de la gente convenciéndola por un tiempo de que eran textos verídicos. Asimismo, lograron la aceptación del guiso de mole con guajolote como plato nacional, convertir los chiles poblanos en un platillo elegante y hacer de un simple camote un dulce exquisito y típico de la ciudad poblana.

Por lo cual, Viviana H. cita: “Y esto es, básicamente, la retórica: el arte de persuadir, utilizando argumentos no necesariamente verdaderos, sino verosímiles”. Es decir, los autores de estas ficciones literarias de cocina comunican y exaltan las emociones descritas en los textos de una manera estética; tal vez la intención no

era contar una historia de los platillos como verdades, sino presentar narraciones agradables que evocaran en el pensamiento de la gente una época idealizada en la que se trataba de ubicar el origen de “lo mexicano”.

De este modo, los autores de ficciones de cocina mezclan datos reales e imaginarios para mostrar sus historias idealizadas. Al respecto, en la obra *El narrador y la ficción* (2008), Fernanda Cano cita a Juan Rulfo que advierte: como escritor “se trabaja con imaginación, intuición y una aparente verdad” (21).

Así pues, las ficciones se muestran en un contexto idealizado e imaginado por los escritores. Por eso mismo, sobre las versiones del mole, Cristina Barros afirma: son narraciones que no enaltecen a la cocina mexicana (27). Ella como historiadora busca reivindicar la raíz indígena de la gastronomía. Propone que fueron las cocineras prehispánicas las que dieron origen al platillo y rechaza la narración de Carlos de Gante. Según Barros, el autor asegura que el mole se preparó por primera vez en un convento de Puebla. Pero Carlos de Gante aclara al final de su relato que alguien se lo contó y quien lo cuenta no asegura sea una verdad. Tal vez, él hizo la aclaración como un recurso para darle credibilidad a su relato, sin comprometer demasiado la veracidad de su fuente: “Esta es la historia de ese mole, la historia que ha llegado a mis oídos y que hoy te cuento, mi Car, para descargo de mi conciencia. Bien puede ser que la invención de ese mole sea otra; bien puede ser que su origen esté más allá del final del siglo XVII o más acá...” (42).

Con lo cual deja claro que sólo es una ficción literaria donde se muestra el sincretismo culinario, que va de la mano con el sincretismo genérico: crónica, mito, leyenda y relato de ficción. Es obvio el desacuerdo de Cristina Barros porque se le da un origen novohispano al platillo y anula la raíz prehispánica de éste.

Este contexto colonial en el cual se ubican las ficciones de cocina se justifica, porque en el siglo XX se relegaba todo lo que provenía de la cultura prehispánica. Ésta se consideraba de muy bajo nivel, de gente profana y supersticiosa e incluso los escritores rechazaban a los indígenas, éstos los veían como seres inferiores. Y para que los platillos adquirieran un estatus social más alto debía inventárseles un origen criollo más prestigioso que el mestizo.

El historiador José Luis Juárez López, con mayor rigor científico, llama mito a la ficción “El mole de guajolote”, él reconoce la poca precisión en los datos históricos. Pero acepta que Carlos de Gante con su versión consagró al mole y revaloró al guajolote, un animal antes rechazado por la alta sociedad; y el guisado pasó a ser “plato estrella de la cocina mexicana” (129).

Desde mi perspectiva, si la ficción literaria de cocina contribuyó en un sentido social para que el guisado trascendiera y fomentara una identidad nacional, fue debido a la composición en la que Carlos de Gante emplea su ingenio y creatividad, mezclando datos reales, para darle credibilidad, y figuras literarias para embellecer la lectura y captar la atención del lector.

Por otro lado, Eduardo Merlo, arqueólogo que se ha dedicado a la investigación de la gastronomía mexicana, en su artículo “El mito de los chiles en nogada y la bandera de las tres garantías” (2001), niega que el guiso haya sido ofrecido a Agustín de Iturbide. Él refiere que el platillo ya existía como postre y se conocía como “chile relleno de frutas bañado en salsa de nuez”. Además, afirma que las monjas del convento de Santa Mónica, lo preparaban en la fiesta de San Agustín y sólo agregaron perejil y granada para representar los colores de la bandera nacional.

Eduardo Merlo se basa en los hechos históricos, pero las ficciones de Artemio de Valle Arizpe y Carlos de Gante cuentan lo que pudo ser posible. El relato de don Artemio lleva a imaginar el físico y el carácter de las doncellas y sus novios los militares. A los cuales prepararon el platillo para agradecerles y honrarlos por los regalos que les trajeron a ellas a su regreso de la Guerra de Independencia. Por su lado, Carlos de Gante en su versión nos da cuenta de la celebración en honor del patrono San Agustín y del caudillo Agustín de Iturbide, lo que reafirma su carácter nacionalista.

Por último, el escritor Mauricio González de la Garza en su obra, *De Puebla los fulgores*, refiriéndose a la ficción de “Los camotes de Santa Clara” menciona:

... ese cuento está ubicado a mediados del siglo XIX. Tal vez, si es veraz, es algo confuso en la cronología porque, por lo menos, los camotes poblanos se conocían desde un siglo antes. Por otra parte, y hasta una mirada a lo riguroso de la regla de las dominicas es difícil imaginar que una monja de clausura se le permitiera contacto con el mundo, aunque fuera de tan dulcísima manera. (140)

Pero, Artemio de Valle Arizpe y Carlos de Gante sí ubican sus narraciones en el siglo XVII. En sus textos el dulce no se elabora como por arte de magia, porque las protagonistas en estos relatos ya tenían previo conocimiento de la preparación del camote. Por lo cual, estos autores nos transportan a través de la literatura y la imaginación a esa época y recrean con un lenguaje literario cada pasaje que narran. En tal sentido, Reyes señala: “Si la historia no recibiera el esfuerzo de la literatura una vez que pasa de la etapa de la investigación a la etapa de la redacción nunca lograría ser cosa viva” (73). Una vez más, la intención de estos autores no es crear

documentos históricos y precisos, sino darle al platillo en cuestión un carácter nacional y prestigiado, acorde con el espíritu postrevolucionario del siglo XX.

De este modo, estos relatos de cocina que se difundieron en un tiempo de reconstrucción social sirven como un referente de la historia. Y los historiadores e investigadores de la cultura tradicional gastronómica tienen un fundamento en esas piezas literarias para escudriñar en el pasado y llegar al origen real de los sucesos el cual es su objetivo, aun cuando no son textos históricos sirven como sustento de sucesos posibles de la cultura gastronómica.

Como refiere Alfonso Reyes, la literatura se presenta ante la historia como documento que sustituye a la realidad olvidada y obliga a ésta a dar por bueno su testimonio que viene cargado de “intención literaria” a falta de otro que lo sustente (74).

De tal manera que estas ficciones de cocina dan testimonio de situaciones y acontecimientos de una época pasada en la que se refleja el pensamiento de la sociedad y dan cuenta de su cultura, de los pueblos y tradiciones a través de la creatividad de sus autores. Como lo propone Jeffrey M. Pilcher: “la importancia de estas narrativas no radicaba en su precisión histórica, sino en lo que revelaban acerca del México moderno. Los autores de cocina no prestaban demasiada atención a los héroes cívicos tradicionales como Benito Juárez y Emiliano Zapata, sino que elevaban, como fundadores de la *cuisine* nacional a figuras religiosas conservadoras” (213).

## Conclusiones

En el inicio de este trabajo de investigación se mencionó que las ficciones literarias de cocina (crónicas del origen de platillos mexicanos) como: “El mole de guajolote” y “Los chiles en nogada” de Carlos de Gante (1929); “Los camotes de Santa Clara” y “Los chiles en nogada” de Artemio de Valle Arizpe (1951) y “Los camotes de Santa Clara” de Enrique Cordero y Torres (1975), han sido consideradas como parte de la cultura e historia gastronómica más que como parte de la literatura. Los datos reales que incluyen sus autores se aprecian como históricos y los investigadores recurren a documentos para verificar su veracidad. Este hecho deja de lado su aspecto literario. Por tal motivo, la intención de esta investigación fue analizar la parte literaria de estas ficciones culinarias. En este trabajo se planteó como hipótesis que las ficciones literarias de cocina tienen una intención estética y datos reales para darles credibilidad, pues tenían una doble intención, la literaria y la social, que ya se mencionaron líneas arriba. Por esta razón, les llamo “ficciones”, pues se considera que una ficción es: “Discurso representativo o mimético (DUCROT-TODOROV) mediante el lenguaje, sin guardar con el objeto del referente una relación de verdad lógica, sino de verosimilitud o ilusión de verdad, lo que depende de la conformidad que guarda la estructura de la obra...” (208).

En este sentido, son creíbles: los lugares, objetos o personajes que se mencionan en una ficción. Estos elementos son parte de la verosimilitud que le dan sus autores para dar una apariencia de realidad. De este modo, Rosa Nely Cortés cita en su tesis: *La focalización en Olvidado Rey Gudú* de 2016, a Jesús G. Maestro

que puntualiza: “La ficción es, pues, una construcción real que los seres humanos o sujetos operarios realizan con los materiales reales de su entorno” (40).

Y en estas ficciones (crónicas sobre el origen de platillos mexicanos), los autores utilizan recursos del suceder real, además de emplear figuras retóricas en la narración para embellecer los textos. Aspecto que requiere mirarse; desde mi perspectiva, los críticos de textos culinarios dan poca importancia al ingenio literario de este lenguaje figurado que exalta, resalta, enfatiza y exagera emociones, cualidades, objetos y lugares. Desvalorizar esta capacidad de arte literario, coloca a estas ficciones en un plano histórico, donde los estudiosos, dedicados a esclarecer el origen de la comida mexicana, dan cuenta de las crónicas en un sentido anecdótico.

Mostrar el carácter literario de las ficciones de cocina, permitirá a la crítica una perspectiva diferente. Con este nuevo enfoque se pretende replantear lo que se afirma sobre ellas, pues las interpretan como falsas o que carecen de fundamento, llamándolas “mitos de la cocina mexicana”, porque los investigadores opinan que los platillos protagonistas en las ficciones literarias de cocina tuvieron otro origen, sin tomar en cuenta el arte literario de sus autores. Desde mi punto de vista, no pretendían contar historias verdaderas, sino verosímiles sin alguna intención histórica más que ayudar a dar identidad culinaria al país. En donde las figuras evocan la preparación de cada platillo, lo cual produce que lleguen a la mente y corazón de los lectores y se tenga una idea diferente de lo que la Historia cuenta.

El carácter de la ficción literaria es un aspecto que los críticos han olvidado vincular con la composición y tratan de encontrar en ella la verdad. La cual, no se

puede confundir con lo que parece real, es decir, lo verosímil. La verdad considera la existencia real, lo objetivo, lo cierto en los hechos y el entendimiento de lo racional, y la verosimilitud sólo es lo que parece creíble, lo subjetivo, en ella nada más se da la posibilidad y recae en el pensamiento narrativo.

De tal modo en cada una de las versiones de estas ficciones: “El mole de guajolote”, “Los chiles en nogada” y “Los camotes de Santa Clara” se comprobó que tienen una intención estética y los datos reales no exactos que incluyen dan credibilidad a los textos. Y es importante haber realizado este trabajo de investigación, como ya se mencionó al principio, porque las ficciones de cocina han sido un poco olvidadas por el estudio de la literatura. Asimismo, permitirá leerlas desde una perspectiva literaria y ubicarlas dentro de ésta, sin confundirlas con “leyendas” de tradición oral, porque sólo han sido tomadas en cuenta por la historia que les llama “mitos”, sin darles un sentido literario real, sino de manera superficial. Ya que a sus autores se les denomina mitómanos o mitoteros. Y cuento, mito o fábula se interpretan como “historia falsa, invención o rumor”.

Incluso, Alfonso Reyes opinó que las ficciones literarias sobre el mole, sólo eran “cuentecitos monásticos”. Aunque él calificó como “la descripción más sensible, cabal y graciosa” a la narración de Artemio de Valle Arizpe (Descanso XIII).

Por su lado, Rafael Heliodoro Valle llamó “cuento de hadas” a la ficción literaria del mole, pero él califica la versión de Carlos de Gante como “algo lindo y sabroso que salió de una cazuela literaria” (31).

Desde mi consideración, Reyes y Heliodoro Valle opinaron como expertos de gastronomía y no tanto como literatos, Reyes mencionó que el mole venía de la



salsa mola de la época medieval y Heliodoro Valle que el platillo era prehispánico. Por tanto, la mayoría coincide en que estas narraciones son “lindas”, pero las han tomado como invenciones culinarias. Sin considerar que las ficciones de cocina tienen figuras retóricas que les dan intención estética y datos reales no exactos para darles credibilidad. Elementos que hacen posible recrear la narración de una manera que embellece y permite evocar cosas existentes fuera de la ficción literaria.

Para finalizar, una solución para que se les deje de apreciar sólo como piezas que contienen o aportan datos históricos, es pensarlas como son, unas ficciones literarias que buscan de manera estética conmover, deleitar y captar la atención con su narración. En ellas se refleja el pensamiento de aquel México virreinal en el que se mezclaron dos culturas, la prehispánica y la europea. Lo verosímil es parte de la credibilidad que se le da a una ficción literaria, y es característica propia de ésta incluir fechas, lugares y personajes que existieron o existen, sin que por ello sean datos exactos. Sus autores no afirman que narran verdades, sólo recuperan costumbres y tradiciones de una época pasada, a la cual, ellos querían escapar en un momento de crisis y reconstrucción nacional de principios del siglo XX en México.

Para cerrar, en las ficciones literarias de cocina, en mi opinión, no se narran verdades, pero tampoco mentiras, porque en la literatura los autores crean realidades dentro de sus obras y los elementos que las conforman deben ser creíbles para quien las lee. Las dotan de verosimilitud no en el sentido de que parezcan verdaderas en comparación con el suceder real, sino en su estructura interna, plasmada en la narración. Son un reflejo del México virreinal y del pensamiento del México del siglo XX, ya que muestran el sincretismo culinario; describen el contexto, los espacios, las acciones de los personajes involucrados en

la narración y recrean la elaboración de los guisos que hacen gozar la lectura y se puedan imaginar las escenas ahí descritas. En una ficción literaria “no cabe preguntarse si los hechos relatados tuvieron lugar efectivamente o no” (Cano 35).

Obras citadas:

Albaladejo, Tomás. *Retórica*. Síntesis, 1991, pp. 139-148.

<https://retoricaydiseno.files.wordpress.com/2017/10/retorica-tomas-albaladejo-mayordomo-pdf.pdf>

Azar, Héctor. "Comida de tres Culturas: La Poblana". *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos*, 1ra ed. Tomo I, CONACULTA, 2002, pp. 70-73.

[https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno1\\_vol1.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno1_vol1.pdf)

Barros, Cristina. "Los moles aportaciones prehispánicas". *El mole en la ruta de los dioses*. CONACULTA, 2004, pp. 19-28.

[https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno12.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf)

Beristáin, Helena. *Retórica y Poética*. Porrúa, 1995, pp. 208-210 y 491-492.

<http://www.maraserrano.com/MS/articulos/Helena-Beristain.pdf>

Cano, Fernanda. "El narrador y la ficción: cine y literatura". Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología: 2008,

<http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL000773.pdf>

Caselín Martínez, Lucía. *El platillo que condensa al mundo: Mole poblano de guajolote un acercamiento desde la historia cultural*. Tesis de Licenciatura, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2006, pp. 100-104.

"La cocina poblana." *Elogio de la cocina mexicana*. Canal Once, 31 Oct. 2013.

*youtube*, <https://www.youtube.com/watch?v=8Xp5IFqJ3M0>

Cordero y Torres., Enrique. "Los camotes de Santa Clara". *Tradiciones hispanoamericanas*. Fundación Biblioteca Ayacucho, 1979, pp. 236-238.

[http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190906102422/Tradiciones\\_hispanoamericanas.pdf](http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190906102422/Tradiciones_hispanoamericanas.pdf)

---. “Vida y obra”. *Históricas UNAM* p. 282,  
[https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T4/LHTMT4\\_050.pdf](https://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T4/LHTMT4_050.pdf)

Cortés Soriano, Rosa Nely. *La focalización en Olvidado Rey Gudú de Ana María Matute: Una huella de la verosimilitud ficcional literaria*. Tesis de Licenciatura, UNAM, 2016, p. 40.

Couoh, Domingo. Vida y obra en “Diccionario de Escritores mexicanos Siglo XX”. UNAM, <http://www.iifilologicas.unam.mx/dem>

Cuellar, José Tomás de. *Baile y Cochino*. Tipo-Litografía de Espasa y Compañía, 1889.

Curiel y Monteagudo, José Luis. “Construcción y evolución del mole virreinal”. *El mole en la ruta de los dioses*. CONACULTA, 2004, pp. 29-62.  
[https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno12.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf)

Estébanez Calderón, Demetrio. *Breve diccionario de términos literarios*. Alianza Editorial, 2000, p. 527

Fernández, Viviana H. *Diccionario Práctico de Figuras Retóricas y Términos Afines*. Alicante BVMC, 2007. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/diccionario-practico-de-figuras-retoricas-y-terminos-afines-924724/>

Fernández Rodríguez, Teodosio. “El pasado mexicano en la literatura ‘colonialista’”. *América sin nombre*. Universidad Alicante, nov 2007, pp. 67-74.  
[http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/5623/1/ASN\\_09-10\\_11.pdf](http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/5623/1/ASN_09-10_11.pdf)

Flores y Escalante, Jesús. *Breve Historia de la Comida Mexicana*. Grijalbo, 2003, pp. 100-121 y 295-296.

Gante, Carlos de. *Por tierras nacionales*. Gante, 1929, pp. 31-42.

González de la Garza, Mauricio. *De Puebla los fulgores*. Océano, 1995, p. 140.

Guimbarda, Eva. "Los camotes de Santa Clara". *Leyendas y mitos en Puebla*. 4 abril 2013, <https://leyendasymitospuebla.blogspot.com/2013/04>

Juárez López, José Luis. *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*.

CONACULTA, 2012, pp. 46-60.

<http://www.culinaryartschool.edu.mx/cocinasdemexico/Biblioteca/unidad-5/bloque3/cocina.pdf>

---. "Los chiles en nogada, entre la cocina y el mito". *Chiles\_Nogada\_Mito.pdf*

---. "La leyenda de la creación del mole de guajolote". *AAPAUNAM, Academia, Ciencia y Cultura*. No. 2, 2018, pp. 124-129.

<http://www.aapaunam.mx/assets/revmayo2018web.pdf>

"El libro de todos los moles." *Los Alimentos Terrenales*. Canal 22, 5 Ago. 2009,

*YouTube*, <https://www.youtube.com/watch?=5w4VjpWb8to>

López Eire, Antonio. "Lectura Moderna de la Lectura Clásica". *Dialnet*, 1999, p.

108 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=136264>

Luna Argudín, María. "Verdad y verosimilitud en la historia: retórica, literatura e historia" *Revista Electrónica de Historia*. 9° Congreso, 2008, pp. 3574-3575.

<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/dialogos/article/view/31819/31513>

M. Pilcher, Jeffrey. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. CONACULTA, 2001, pp. 198-240.

Martín Criado, Arturo. "Ficción y no ficción en la narrativa oral". *Revista de folklore*, n. 305, 2006, <http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/ficcion-y-no-ficcion-en-la-narrativa-oral/html/>

Mayoral, José Antonio. *Figuras Retóricas*. Síntesis, 1994, p. 36.  
<https://fonetica23.files.wordpress.com/2018/04/mayoral-josc3a9-antonio-figuras-retc3b3ricas.pdf>

Merlo, Eduardo. "El mito de los chiles en nogada y la bandera de las tres garantías". *Cuadernos de Nutrición*, 2001, pp. 251-254.

Novo, Salvador. *Cocina Mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. Porrúa, 2002.

Padilla Tovar, María Magdalena. *La ciudad de México en sus leyendas*. Tesis de licenciatura, UNAM, 1984.

Peralta de Legarreta, Alberto. "Mitos de la comida mexicana". Entrevistado por Francisco M. *Toño y su mariachi*. 14 agosto 2020. Facebook, <https://ms-my.facebook.com/tonoysumariachi/videos/mitos-de-la-comida-mexicana/3094445104204801>

Pérez Monfort, Ricardo. "El mole como símbolo de la mexicanidad". *El mole en la ruta de los dioses* CONACULTA, 2004, pp. 75-84.  
[https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno12.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf)

Pérez Mendoza, Sandra Elizabeth. *Aproximación a un análisis morfosintáctico y semántico de nueve cuentos ultracortos de Felipe Garrido*. Tesis licenciatura, UNAM, 2015, p. 74

- Reyes, Alfonso. "Apolo o a la literatura". *La experiencia literaria y otros ensayos*. pp. 163-178. <http://www.cervantesvirtual.com/obra/la-experiencia-literaria-y-otros-ensayos/>
- . *El deslinde: prolegómenos a la Teoría Literaria*. pp. 70-88. <http://www.cervantesvirtual.com/obra/el-deslinde--prolegomenos-a-la-teoria-literaria-----/>
- . *Memorias de Cocina y Bodega*. "Descanso V y XIII". FCE, 1989.
- Saer, Juan José. *El concepto de ficción*. Seix Barral, 2014, pp. 11-12.
- Saganogo, Brahimán. "Realidad y ficción: literatura y sociedad". *Publicaciones CUCSH-Udg*, 04 julio 2007, p. 54-69. [http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/estsoc/pdf/estsoc\\_07/estso\\_c07\\_53-70.pdf](http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/estsoc/pdf/estsoc_07/estso_c07_53-70.pdf)
- Salazar Andreu, Juan Pablo. "El prelado que rechazó ser arzobispo y virrey: Manuel Fernández de Santa Cruz y Sahagún". *Redalyc*, vol. 8, núm. 2, Hipogrifo, 2020, pp. 781-791. <https://www.redalyc.org/journal/5175/517564986045/html/>
- Salazar Monroy, Melitón. *Típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas*. Imprenta López, 1945, pp. 7-8.
- Sarmiento Valladares, José. "Biografía". *Real Academia de la Historia*, <https://dbe.rah.es/biografias/7714/jose-sarmiento-valladares>
- Soares Romero, Carla Sofía. *Manifestación de dos mundos posibles en la novela Tiempo Lunar de Mauricio Molina*. Tesis de licenciatura, UAEM, 2017, pp. 12-13.

- Taibo I, Paco Ignacio. "La hermandad del mole". *El mole en la ruta de los dioses*. CONACULTA, 2004, pp. 116.  
[https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos\\_19\\_num/cuaderno12.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno12.pdf)
- Torres Benítez, Beatriz. *Configuración literaria de las leyendas de Artemio de Valle Arizpe*. Tesis de licenciatura, UNAM, 1994, pp. 40-47.
- Tzvetan, Todorov. Et. AL. *Investigaciones Retóricas II*. Ediciones Buenos Aires, 1982, p. 45-47.  
<https://linguisticaydiscursividadsocialunr.files.wordpress.com/2015/04/todorov-sinc2aecdques.pdf>
- Valle, Rafael Heliodoro. *Anales del mole de guajolote*. Museo Amparo, 1991, pp. 31-33.
- Valle Arizpe, Artemio de. *Del tiempo pasado*. Patria, 1958, pp. 200-209.
- . *Sala de tapices*. Patria, 1951, pp. 175-184 y 199-209.
- . "Datos biográficos". *Academia mexicana de la lengua*.  
<http://www.academia.org.mx/academicos-1961/ítem/artemio-de-valle-arizpe>
- . "Vida y obra de Artemio de Valle Arizpe". *Históricas UNAM*. p.585  
[https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T3/LHMT3\\_067.pdf](https://historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T3/LHMT3_067.pdf)
- . "Vida y obra de Artemio de Valle Arizpe". Entrevistado por Emmanuel Carballo. *Radio UNAM*, 5 junio 1966, <https://descargacultura.unam.mx/vida-y-obra-de-artemio-de-valle-arizpe-emmanuel-carballo-24107>