

¡Este es mi mero mole!



El mole poblano es una especialidad *culinaria* de la ciudad de Puebla, México. Consiste principalmente en una *salsa* con una gran variedad de ingredientes *vertida* sobre piezas de *guajolote*, nombre que se le da al pavo en México.

La historia del mole *se remonta* a la época precolombina, se narra que los aztecas preparaban para los grandes señores, un platillo *complejo* llamado "Mulli", cuyo significado es potaje o mezcla. Hay varias versiones sobre el origen del mole como lo conocemos actualmente.

Una versión ubica al mole poblano en el convento de Santa Clara en la ciudad de Puebla, capital del estado de Puebla (México) cuando una monja *molió* diferentes chiles y otros condimentos juntos en un *metate*. Estas monjas mantenían voto de silencio, por ello durante la mayor parte del día no debían hablar y, cuenta la historia que el *aroma* de los ingredientes que la monja molía en la cocina era tan agradable, que las demás monjas dejaron sus actividades para ir a ver de dónde *provenía* ese aroma tan delicioso, viendo lo que pasaba, la *madre superiora* rompiendo el silencio que debía guardar, dijo: "**Hermana, qué bien mole!**", con lo cual provocó las risas de las demás hermanas quienes la corrigieron diciendo: "**Se dice: ¡qué bien muele!, Madre**" y es por ello que se llamó mole a este *platillo*.

Cuenta otra leyenda, que en una ocasión Don Juan de Palafox y Mendoza, virrey de la Nueva España y arzobispo de Puebla, mientras visitaba su diócesis, un convento poblano le ofrecieron un *banquete*, para el cual los cocineros de la comunidad religiosa *se esmeraron* especialmente. El cocinero principal era Fray Pascual, quien ese día estaba particularmente nervioso y comenzó a reprender a sus ayudantes, en vista del desorden que *imperaba* en la cocina. El mismo fray Pascual comenzó a *amontonar* en una *charola* muchos ingredientes para guardarlos en la despensa pero era tal su prisa que fue a tropezar exactamente frente a la cazuela donde unos *suculentos* guajolotes estaban ya casi en su punto y allí fueron a parar los chiles, trozos de chocolate y las más variadas especias echando a perder la comida que debía ofrecerse al Virrey.

Fue tanta la *angustia* de Fray Pascual que éste comenzó a orar con toda su *fé*, justamente cuando le avisaron que los comensales se estaban sentando a la mesa. Un rato más tarde, él mismo no podía creer cuando todo el mundo elogió su accidentado platillo. Incluso hoy, en los pequeños pueblos, las amas de casa apuradas invocan la ayuda del fraile con el siguiente verso: "**San Pascual Bailón, atiza mi fogón**".

El mole poblano combina varios ingredientes, como pavo (o guajolote), carne ya sea de res, de cerdo o pollo, con la salsa para mole que es preparada con cacao o chocolate de tablilla (en barra) sin o con muy poco dulce, chile ancho, chile mulato, chile pasilla, chipotle, jitomates, almendras, nueces, pasitas (uvas pasa), *ajonjolí*, clavos, canela, perejil, pimienta, cebolla, ajo y por supuesto... tortillas.

El mole poblano es uno de los platillos más notables de la alta cocina mexicana y es patrimonio cultural de los mexicanos.

Las aguas frescas recomendadas para el mole son muy variadas, desde la de horchata de arroz y jamaica, hasta la de sandía. Como digestivo para después de comer mole se recomienda un *caballito* de tequila, pero si no puede tomar alcohol, tómese un buen vaso de jugo de naranja.

Vocabulario

ESPAÑOL	INGLES
mero	mere, pure
culinaria	culinary
salsa	sauce
vertida	poured
guajolote	turkey
se remonta	dates back
complejo	complex
molió	ground
metate	grinder
aroma	aroma, scent
provenía	came from
madre superiora	Mother Superior
platillo	dish
banquete	banquet
se esmeraron	conscientious work
imperaba	reigned
amontonar	to pile up
charola	tray
suculentos	succulent
angustia	anguish, distress
fé	faith
atiza	poke
fogón	fire
ajonjolí	sesame
caballito	shot

Spanish Institute of Puebla
 11 Oriente #10, Centro Histórico
 Puebla, Puebla 72000.
 Tels: 1-800-554-2951 (USA & Canada)
 +52-222-242-2062 (Other Countries)
<mailto:info@sipuebla.com>
www.sipuebla.com