

Fecha <b>06.09.2022</b>	Sección <b>Primera</b>	Página <b>12-13</b>
----------------------------	---------------------------	------------------------

## PUEDE SER SUSTITUIDO POR FRUTAS CONFITADAS O DESHIDRATADAS

# ACITRÓN, RICO INGREDIENTE DE LOS CHILES EN NOGADA QUE ESTÁ ACABANDO CON LA BIZNAGA

Gráficos **Ismael F. Mira, Ismael F. Mira, Roberto Alvarado y Luisa Ortega**

**ENTRADO EL MES PATRIO** se alistan los platillos tradicionales de las fechas, siendo éstas también en las que se acostumbra comer chiles en nogada, un platillo originario del estado de Puebla en el que se usan más de 20 ingredientes para su preparación y entre los que se encuentra el acitrón, un alimento del que las autoridades piden prescindir, ya que su uso y consumo está prohibido y la restricción está establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-059-SEMARNAT-2010 referente a la protección ambiental de especies nativas de México de flora y fauna silvestres en la categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio. El acitrón se extrae de la biznaga *Echinocactus platyacanthus*, una especie de cactácea toneliforme endémica de México, en riesgo de extinción debido a factores como la destrucción o modificación drástica de su hábitat, aprovechamiento no sustentable, enfermedades o depredación, así como su lento desarrollo. En 2019, la Procuraduría de Protección al Medio Ambiente puso en marcha medidas de protección para evitar su desaparición y tanto esta institución como la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales mantienen a la biznaga tonel grande y a la biznaga barril de acitrón dentro de su lista de especies en peligro de extinción.

### INGREDIENTES ESENCIALES

La preparación de este platillo requiere de muchos ingredientes, así que los dividiremos en 3 secciones: el relleno del chile, la salsa y el poblano.

#### CHILES

- 1 Chiles poblanos sin piel ni semillas
- 2 Las semillas de una granada
- 3 Perejil

#### NOGADA

- 4 Nuez de castilla
- 5 Azúcar
- 6 Nuez moscada en polvo
- 7 Crema reducida en grasa

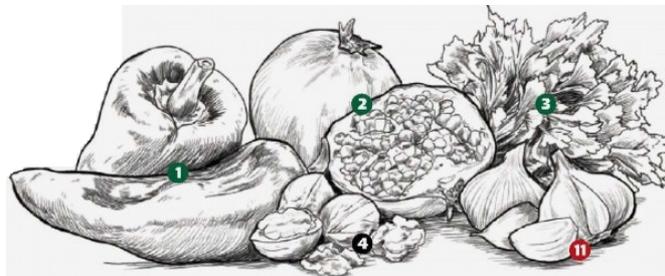
- 8 Carne molida de cerdo
- 9 1 manzana amarilla picada
- 10 1 pera Anjou picada en cubos
- 11 Agua

- Canela
- Pimienta gorda
- Clavo en polvo
- Puré de jitomate

#### RELLENO

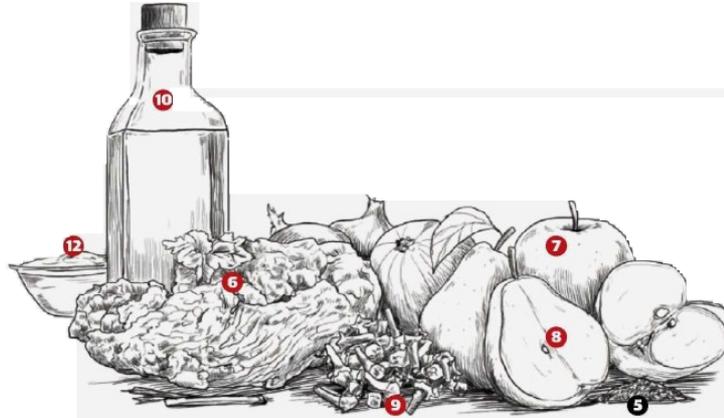
- 10 Aceite vegetal
- 11 Cebolla picada finamente
- 11 Ajo
- Carne molida de res

- Pasas güeras
- Piñones
- Pimienta negra
- 12 Comino



Continúa en siguiente hoja

<b>Fecha</b> 06.09.2022	<b>Sección</b> Primera	<b>Página</b> 12-13
----------------------------	---------------------------	------------------------



## EL GUISADO MEXICANO

Los chiles en nogada consolidaron su lugar en las mesas como platillo patrio, no sólo son servidos como leyenda, sino que sus ingredientes sólo se pueden encontrar en la temporada patria, puesto que se cultivan de julio a septiembre.

### La variedad poblana

Es uno de los platillos más importantes de la gastronomía poblana y no sólo eso, representa un ícono de la riqueza de la cocina mexicana.

### La temperatura

Debe servirse a temperatura ambiente o frío, nunca caliente. Esto debido a que la salsa de nogada es cruda y, si se calienta, puede cortarse.

### El relleno

Consta de picadillo a base de carne de cerdo, jitomate, cebolla, ajo, frutas de la estación, nueces, almendras, piñones y diversas especias, aunque algunas recetas traen muchos más ingredientes o frutas.

### El ingrediente prohibido

El acitrón era agregado al picadillo de cerdo para mejorar la textura del platillo y aportar dulzor.

### Cubierta o no cubierta

Aunque la receta tradicional del chile en nogada indica que estos van capeados, en muchos lugares de México éstos van sin capear, para hacer más ligero su sabor.

### El capeado

Esta cubierta hecha de huevo termina teniendo un color dorado y éste representa el barroco.

### Platillo de temporada

La razón por la que el chile en nogada se prepara entre agosto y septiembre, es por la temporalidad de sus ingredientes esenciales: la granada, la nuez de Castilla, la manzana, la pera y el durazno criollo, típicos de estos meses.

## EL PLATILLO EN EL PASADO

Existen diversas versiones sobre el origen de los chiles en nogada. La más popular dice que este platillo fue creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla, para celebrar la Independencia de México.

1817

Se ha comprobado que en un recetario de este año tenían el nombre de chiles militares y eran servidos con relleno de carne picada, acompañados de duraznos y peras como guarnición sobre el caldillo de jitomate.

1821

Año en que la historia de este guisado comienza, donde fueron inventados por las monjas del convento de Santa Mónica en Puebla, al enterarse que Agustín de Iturbide iba a celebrar su santo, después de firmar los Tratados de Córdoba.

1821 (2ª teoría)

Se hablaba de que en el

ejército Trigarante había tres soldados cuyas novias vivían en Puebla y emocionadas por su regreso decidieron crear este platillo.

1831

Ya había versiones reconocibles de los chiles en nogada, el relleno era de carnero, huevos y alcaparras, mientras que la receta actual lleva carne de cerdo deshebrada frita con ajo, cebolla, jitomate, perejil, canela, clavo y frutas cristalizadas.

2000

El chile en nogada se volvió una tendencia, en fiestas patrias, y sus únicos sabores lo hacían que mucha gente extranjera viniera a nuestro país a probar este mangar.

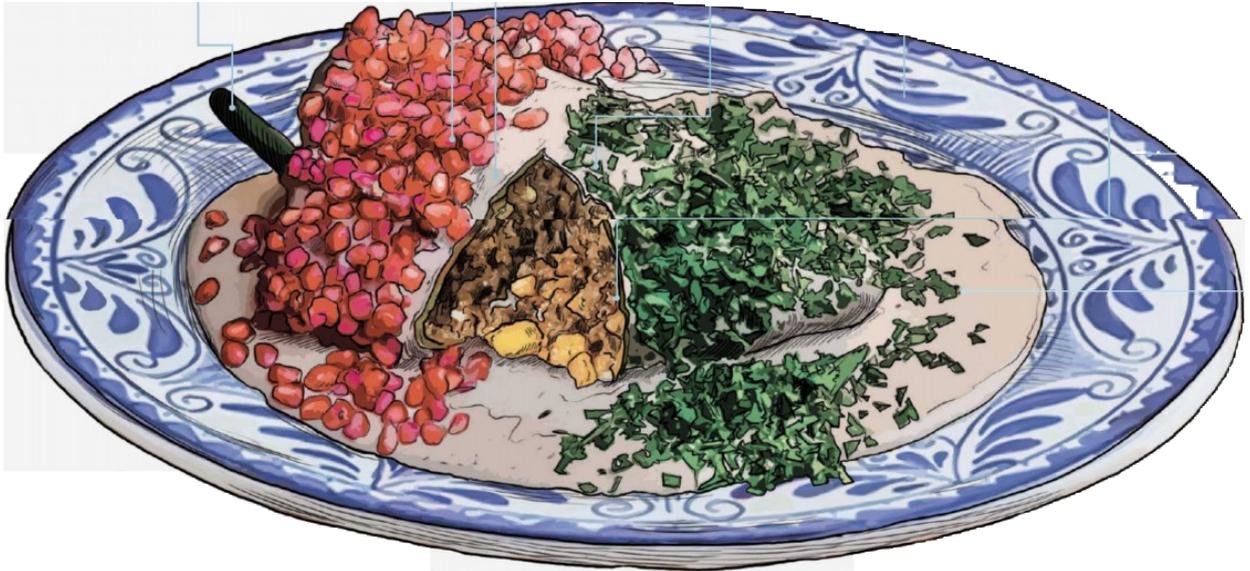
2010

La Norma Oficial Mexicana declaró la biznaga en peligro de extinción, de la cual proviene el acitrón, y uno de los ingredientes utilizados por años en este platillo.

### En la actualidad

La receta ha evolucionado depende de la región en que se sirva y de las costumbres de cada familia, pero se mantiene en la actualidad la prohibición de esta planta en este guiso.

Fecha <b>06.09.2022</b>	Sección <b>Primera</b>	Página <b>12-13</b>
----------------------------	---------------------------	------------------------



## LOCALIZACIÓN

La especie de donde se obtiene el acitrón, ingrediente de los tradicionales chiles en nogada, se distribuye en 9 estados de la república.

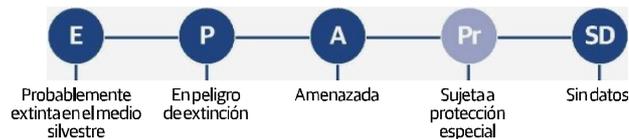


# 763

**kilocalorías** aporta un chile en nogada capeado

## CONSERVACIÓN

De acuerdo al semáforo de riesgo de la Semarnat, publicado en la norma NOM-059-SEMARNAT-2010, la especie se encuentra enlistada en la categoría de "sujeta a protección especial".



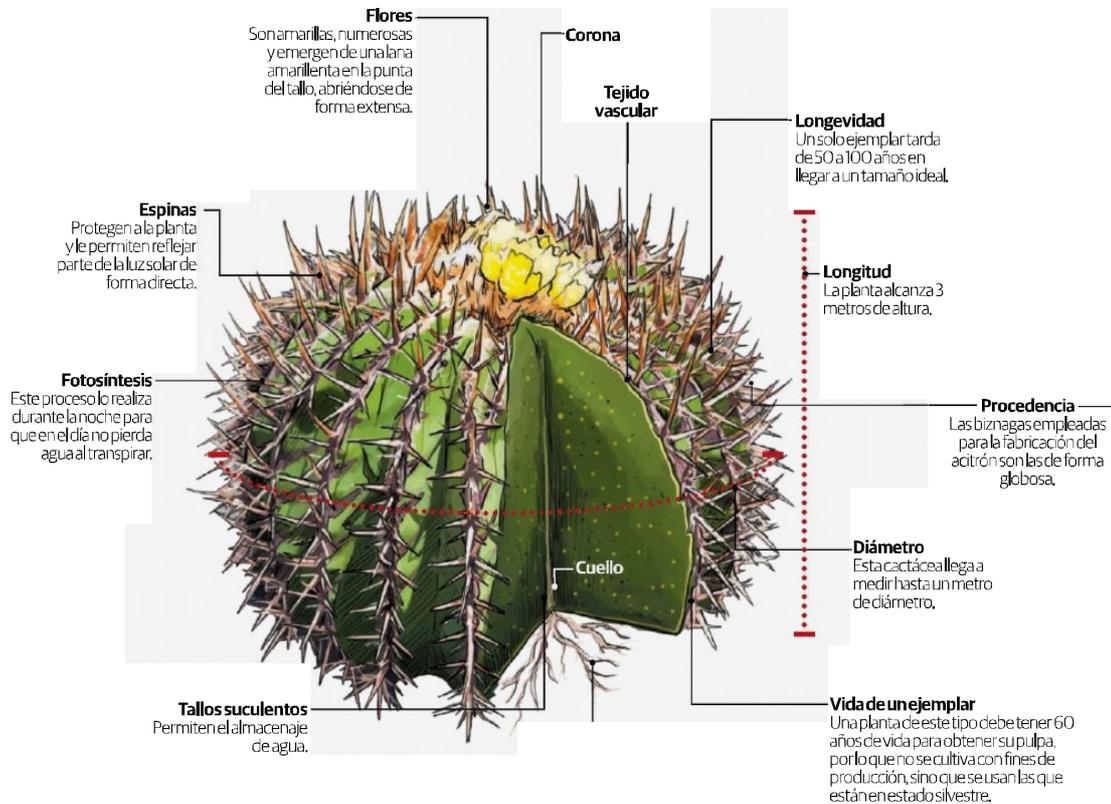
Continúa en siguiente hoja

Página 3 de 5

Fecha <b>06.09.2022</b>	Sección <b>Primera</b>	Página <b>12-13</b>
----------------------------	---------------------------	------------------------

## **ECHINOCACTUS PLATYACANTHUS**

La cactácea está protegida debido a la disminución de su hábitat, es una planta globosa al principio y luego columnar, de color verde amarillenta, que puede llegar a los 3 metros de alto.



Fecha <b>06.09.2022</b>	Sección <b>Primera</b>	Página <b>12-13</b>
----------------------------	---------------------------	------------------------

## ACITRÓN

Es un ingrediente que se ha usado en un gran número de platillos mexicanos a lo largo de la historia pasando por la rosca de reyes, el chile en nogada y las cenas navideñas.

**Consistencia**  
Es un bloque traslúcido, opaco por fuera debido al glaseado seco, brillante por dentro.

**Antecedente**  
Durante la época prehispánica se empleaban la flor y la pulpa de las biznagas en diversas preparaciones de alimentos.

**Reemplazo**  
La mayoría de los platillos en que se utilizaba no buscaba su sabor, sino su textura, misma que se puede encontrar en frutas confitadas o deshidratadas.

**Uso**  
Este alimento se prepara con el cuerpo fibroso de la biznaga, luego de impregnarla con un jarabe espeso hasta que la concentración de azúcar en el tallo alcanza el 70%.

## SIMBOLISMO



**Elchile**  
El color verde del pimiento representa la esperanza.



**La nogada**  
El blanco de la nogada, creada con nuez de Castilla, representa la religión.



**El perejil**  
El color verde que trae esta planta, representa la independencia.



**La granada**  
El rojo de esta fruta nacido de la tierra mexicana representa la pasión y la unión entre los pueblos.



**Capeado**  
El color dorado o color café claro representa el barroco.