CULINARIA *Revista virtual especializada en Gastronomía* No. 19 < Nueva Época > Enero / Junio 2020 **UAEMéx**

Universidad Autónoma del Estado de México www.uaemex.mx/Culinaria Publicación Semestral

Fecha Recepción: 19 de septiembre de 2019 - Fecha Aceptación: 15 de noviembre de 2019 - Págs. 3 - 22

El Árbol Filogenético del Mole,

Evolución de un Platillo Mexicano

José Luis Nava Villalva

Universidad Privada del Estado de México.

xiuhcoatl111@gmail.com

El Árbol Filogenético del Mole, Evolución de un Platillo Mexicano

The Mole Filogenetic Tree, Evolution of a Mexican Dish

Resumen

El Mole es uno de los platillos tradicionales más representativos de la gastronomía mexicana, producto de la fusión de ingredientes prehispánicos y de los cinco continentes, sus múltiples variedades y presentaciones generan un mosaico confuso con una clasificación hasta cierto punto arbitraria. En este trabajo se pretende generar el Árbol Filogenético de los Moles, basados en una metodología cladista de fundamento biológico, la cual se usa en estudios evolutivos de especies naturales, en busca de relaciones entre los ingredientes de este platillo, y su contrastación con estudios históricos, como una aproximación a la posible evolución de este platillo tradicional mexicano, que se ha enriquecido y evolucionado de manera más compleja con el paso del tiempo.

Palabras clave

Mole, clasificación, platillo tradicional mexicano, salsa.

Abstract

The Mole is one of the most traditional and representative dishes of Mexican cuisine, product of the fusion of pre-Hispanic ingredients and the five continents, his multiple varieties and presentations generate a confusing mosaic with a classification to some arbitrary point. This work aims to generate the filogenetic tree of moles, based on a cladist methodology of biological basis, which is used in evolutionary studies of natural species, in search of relationships between the ingredients of this dish, and its contrast with historical studies, as an approximation to the possible evolution of this traditional mexican dish, which has been enriched and becoming more complex over time.

Key words

Mole, classification, traditional mexican dish, salsa.

Introducción

El Mole es uno de los platillos más tradicionales y representativos de la cocina mexicana, su uso en celebraciones familiares y públicas es una práctica acendrada en varias regiones del país. Su primera referencia escrita aparece en la obra de Fray Bernardino de Sahagún (1975, pp. 444-447), "Historia General de las Cosas de la Nueva España", donde menciona en el Libro II, Capítulo 37, un guiso llamado *chalmulmulli* entre cuyos ingredientes está el acocil, un tipo de camarón de río mexicano. En el Libro IX, Capítulo 6, se menciona un guiso llamado *mulli*, y especialmente en el Libro VIII, Capítulo 13, se enumeran algunas de las comidas que consumían los señores de Tenochtitlan, los cuales contienen guajolote, diferentes tipos de pescado, hormigas chicatanas, ranas e incluso ciruelas.

Alonso de Molina, en el "Vocabulario en Lengua Mexicana y Castellana" (1571, 107v) define al *chilmulli* como una salsa o potaje de chile, al *texochilli* como una salsa de chile seco, y al *nacatlapalollotl* como una salsa para el manjar. Aunque de las referencias anteriores se ha deducido tradicionalmente que *mulli* significa salsa, más bien parece ser un concepto de un guiso con chile, pues el término *nacatl* en *nacatlapalollotl* significa carne, por lo cual hace referencia a manjar, y debe referirse a un aderezo, en tanto que *texochilli* proviene de *texolohuia*, que significa majar algo con un majador de piedra y de *texolotl*, majador de piedra (Thouvenot, 2014, p. 347), lo cual se refiere a un aderezo de chile seco espolvoreado.

Entre los guisos que aparecen en el Libro VIII, Capítulo 13 de Sahagún, están: el *totolin patzcamollo*, o Mole aguado de guajolote (de *patzca*, que quiere decir exprimir el jugo); el *chiltecpiyo totolin* o guiso de guajolote con chile piquín, el *chilcuztlatonilli* o salsa de chiles amarillos; el *chiltecpin mulli* o Mole de chile piquín y tomates; el *chilcuzmulli xitomayo* o Mole de chile amarillo con jitomate; el *iztac amilotl chilcuzyo* o guiso de pez blanco con chile amarillo y tomates.

Así como el *tomáhuac xohuilli patzcallo*, o salsa picosa de charales, unos pececillos pardos con chile rojo, tomates, y pepitas de calabaza; el *cúeyatl chilchoyo* o guiso de ancas de rana y chile verde; el *axólotl chilcuzyo* o guiso hecho con ajolote y chile amarillo; el *atepocatl chiltecpicyo* o guiso de renacuajos con chile piquín. Al igual que el *michpilli chiltecpiyo* o

guiso de pez rojo con chile piquín; *tzicatanatli chiltecpiyo* o guiso de hormigas chicatanas con chile piquín. El *chapollín chiachiahua* o guiso con chapulines y chía seca; el *meoculiti chiltecpin mollo* o Mole de gusanos de maguey con chile piquín; el *chacalli patzcallo* o salsa picosa de camarones hechos con chile piquín, el *acociltlatonilli*, o Mole con acociles con chile rojo, tomates y pepitas de calabaza; el *topotli patzcallo* o salsa picosa de pez topote con chile piquín, tomate y pepitas de calabaza.

Otros guisos más que se mencionan son: el *tlacamichi patzcallo* o caldo de pescado grande con chile piquín, tomates y pepitas de calabaza, el *mazaxocomulli iztac michyo* o guiso de pececillos blancos con chile amarillo y tomate; el *huauhquilmolli* o Mole de hojas de amaranto, chile amarillo y tomate, u otra variedad elaborada con amaranto y chile piquín; también se tienen referencias del *itzmiquilmulli* o Mole de verdolagas, el *huauhtzontli tonalchillo* o huazontles con chile verde en tiempo de secas, el *chilhuacmulli* o salsa de chile amarillo. En otras fuentes se encuentran referencias del *chilpatzolli* o Mole de jaiba, el *ahuacamulli* o guacamole, el *pochehuac chilmulli* o Mole de chiles chipotles, ahumados o ennegrecidos; el *texyoh chilmulli*, salsa hecha con chile en polvo y el *huaxmulli* o Mole de huaje.

En contra de lo que un trío de conocidas leyendas afirman, y que por tanto sobra mencionar en este trabajo, referida una a Fray Pascualillo y su accidente donde caen los ingredientes a una cazuela con guajolote (Quintana, 2005) y la otra a Sor Andrea de la Asunción, priora del Convento de Santa Rosa de Lima (Gante, 1926; Del Valle, 1927), el Mole no se originó en la época virreinal, ni en una época posterior debido a la expresión de una galopina que al preguntarle qué hacía contestó: “aquí mole y mole” en lugar de “muele y muele” (Aragón, 1938); sino que tuvo su origen en la época prehispánica (Heliodoro, 1939), pero se enriqueció paulatinamente con los ingredientes venidos del “… Viejo Mundo hasta integrar finalmente condimentos de los cinco continentes” (Curiel, 2004, p. 35).

Precisamente esta riqueza sensorial ha alcanzado tal complejidad (aunado al hecho de que el chile es de las pocas especias que además de condimento es también ingrediente principal, y a la gran variedad de chiles existentes en México), que ha provocado que las recetas de Mole se diversifiquen de tal manera que su clasificación se ha hecho relativamente arbitraria, o esté basada en parámetros no siempre bien definidos.

Esta complejidad de la que hablamos se refleja en moles de reciente creación como el almendrado, el blanco o el rosa; que integran ingredientes que los otros moles no poseen ordinariamente: moles caldosos, o sin chile, que generan polémica y duda entre los gastrónomos acerca de si considerarlos como tales por la ausencia de este ingrediente.

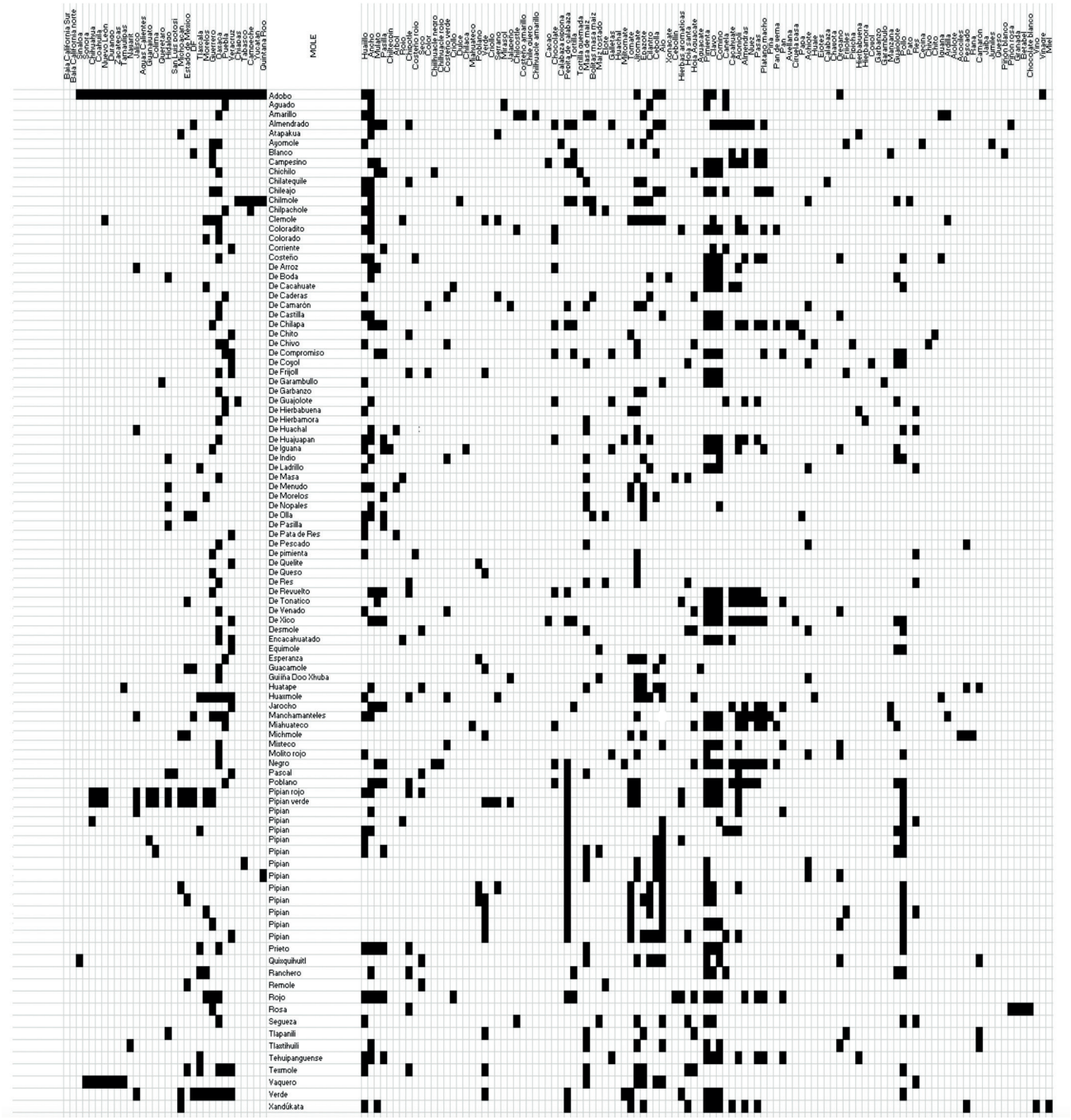
Por ello es necesario realizar una clasificación de los mismos, basados en técnicas cladísticas usadas en Biología para realizar aproximaciones a la evolución de las especies, que han dado excelentes resultados con organismos cuyas características resultan igual de diversas y complejas.

Metodología

Se elaboraron dos matrices, la primera de ingredientes para encontrar relaciones entre sus componentes, usando para ello la base de datos del Diccionario Enciclopédico Larousse de la Gastronomía Mexicana de Ricardo Muñoz Zurita (2012), que integra los ingredientes de 74 variedades de moles; aunque de esta misma fuente se tomaron los datos de otros guisos que Muñoz Zurita no considera como moles, pero otros autores como Quintana (2005), Bonilla (2015) y De Angeli (2017) sí lo hacen, dando un total de 99 (**Ver Figura 1**).

En tal matriz se enlistaron las regiones del país donde se consumen estos moles en orden geográfico, de noroeste a sureste, seguida de los nombres en orden alfabético y a continuación grupos de ingredientes semejantes entre sí, la cual se reordenó con técnicas cladísticas en busca de similitudes y patrones en su composición, basada principalmente en los chiles usados como base del platillo.

Figura 1. Matriz alfabética de los moles.



Fuente: Elaboración propia con base en Muñoz (2012).

Se incluye otra matriz histórica, usando para ello la base de datos aportada por Sahagún (1975, pp. 444-479) y por Curiel (2004) en la cual se acomodaron las épocas de aparición de cada tipo de Mole, seguidas por el tipo de Mole en orden alfabético y después por los ingredientes, la cual fue reordenada en busca de semejanzas y patrones en dichos tipos.

El cladismo (del griego *clados*: rama) es una técnica usada en Biología que clasifica grupos por sus relaciones de parentesco, buscando similitudes en propiedades derivadas compartidas; tiene una gran precisión al apoyarse en datos aportados por la Genética, Biogeografía, la Historia Evolutiva, y la Ecología. En el caso de los moles, no puede usarse la Genética dado que no son entidades con material genético heredable, pero sí puede realizarse un análisis de los ingredientes y su historia de uso, su origen, su época de introducción, los métodos de cocción o preparación empleados, y las relaciones históricas buscando relaciones que distingan entre dos moles aparentemente similares entre sí, pero que en realidad tengan un origen distinto.

Estas dos matrices reordenadas cladísticamente se contrastaron con la narración de la evolución del Mole proporcionada por Curiel (2004), y los patrones de ambas matrices se usaron para elaborar un Árbol Filogenético del Mole, atendiendo a sus tipos y evolución.

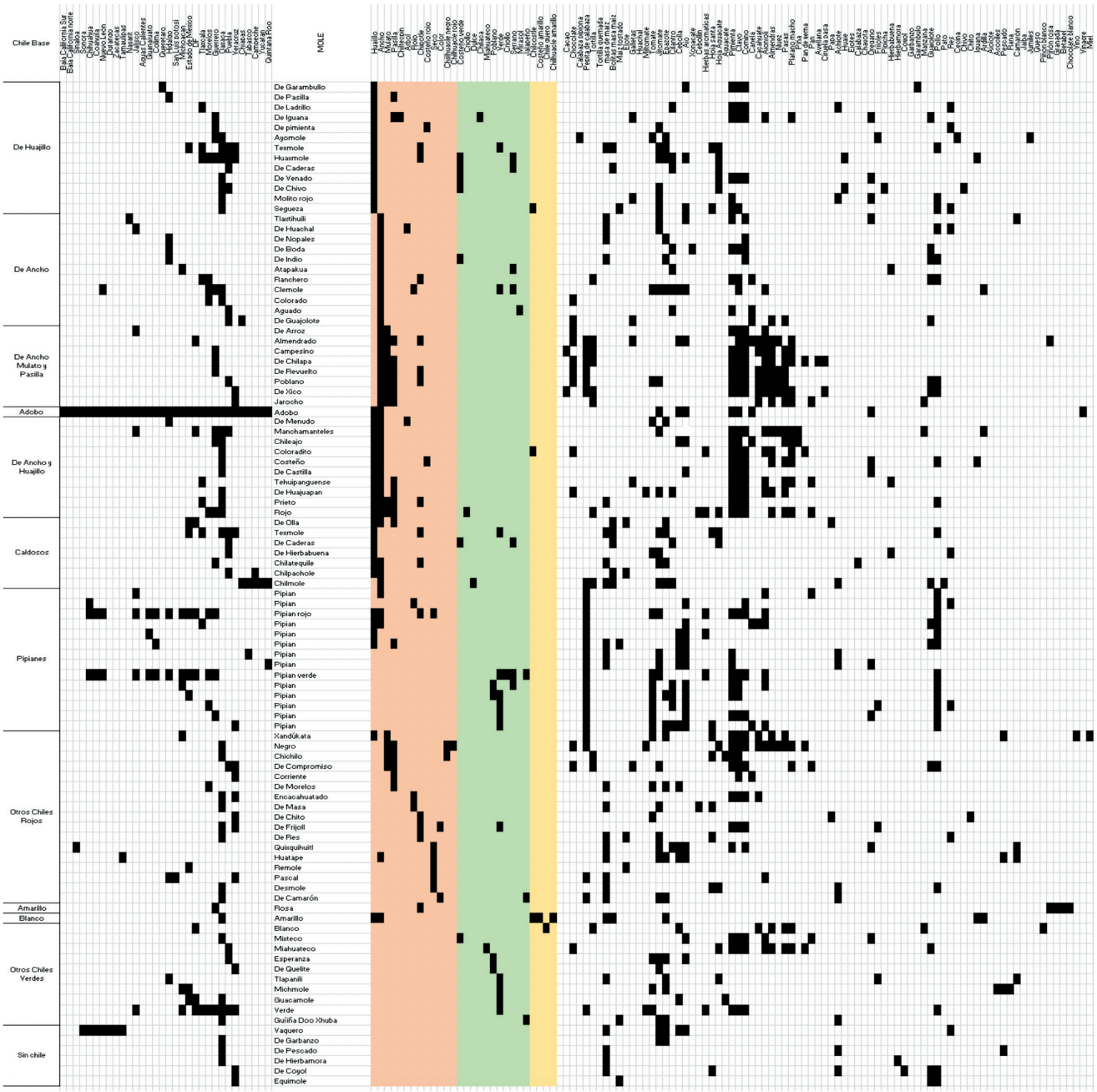
Esta información se utilizó para generar un mapa de la República Mexicana donde se representa la expansión de los diferentes grupos de Mole o guisos similares. Atendiendo a los siguientes grupos: guisos prehispánicos, su transformación postconquista; *manchamanteles, clemoles*; moles caldosos, sin chile, y el *Pipián* o *pepián*.

Resultados y discusión

Una vez reordenados los diferentes tipos de Mole o similares, se pudo observar que una gran proporción de ellos están basados en el uso de cuatro chiles principales: huajillo[1], ancho, mulato y pasilla. 17 de ellos con el chile huajillo como base, 13 basados en el chile ancho,2 en el chile pasilla; 2 en chiles ancho y mulato, 12 en chiles huajillo y ancho, 3 en mulato y pasilla, 6 en los chiles ancho, mulato y pasilla. Así como 27 en otros tipos de chiles rojos y verdes diferentes a los numerados anteriormente, 3 en los chiles chilhuacle negro, rojo y amarillo y 6 que aparentemente no llevan chile entre sus ingredientes -aunque es muy probable que haya presentaciones regionales que sí lo hagan-, una base para adobo y 14 variedades de *pipián* o *pepián* (**Ver Figura 2**).

1 Se sabe que el nombre "chile guajillo" es el más comúnmente utilizado en México, y que es producido por la desecación del chile mirasol. Sin embargo, aquí se utiliza el término derivado del náhuatl.

Figura 2. Matriz alfabética reordenada por semejanzas en sus ingredientes y zona geográfica (los colores tenues corresponden al color de los chiles empleados, rojos, verdes y amarillos).



Fuente: Elaboración propia con base en Muñoz (2012).

En total, pudieron diferenciarse 12 grupos de moles o guisos similares:

1) Los basados en chile huajillo.

2) Los basados en chile ancho.

3) Los basados en chile ancho, mulato y pasilla.

4) Los adobos.

5) Los basados en chiles ancho y huajillo.

6) Moles caldosos.

7) Pipianes.

8) Los basados en otras variedades de chiles rojos.

9) Mole amarillo.

10) Mole blanco.

11) Los basados en otras variedades de chiles verdes.

12) Moles sin chile.

En este proceso pudieron hacerse visibles evidentes patrones; por ejemplo, los moles basados en el chile huajillo tienen una fuerte influencia indígena, están concentrados en el centro del país y sus ingredientes tienen gran variación entre sí. Los moles con base en el chile ancho tienen una distribución un poco más amplia, abarcando la zona del Bajío y sus ingredientes son igualmente dispersos unos de otros.

Los moles basados en los chiles ancho, mulato y pasilla presentan una gran similitud en sus ingredientes, y son elaborados en la Ciudad de México, Guerrero, Puebla y Veracruz; algo similar ocurre con los moles que utilizan chiles huajillo y ancho o huajillo; ancho, mulato y pasilla, elaborados en el estado de México, Guerrero, Oaxaca y Puebla, además de Jalisco y Nuevo León.

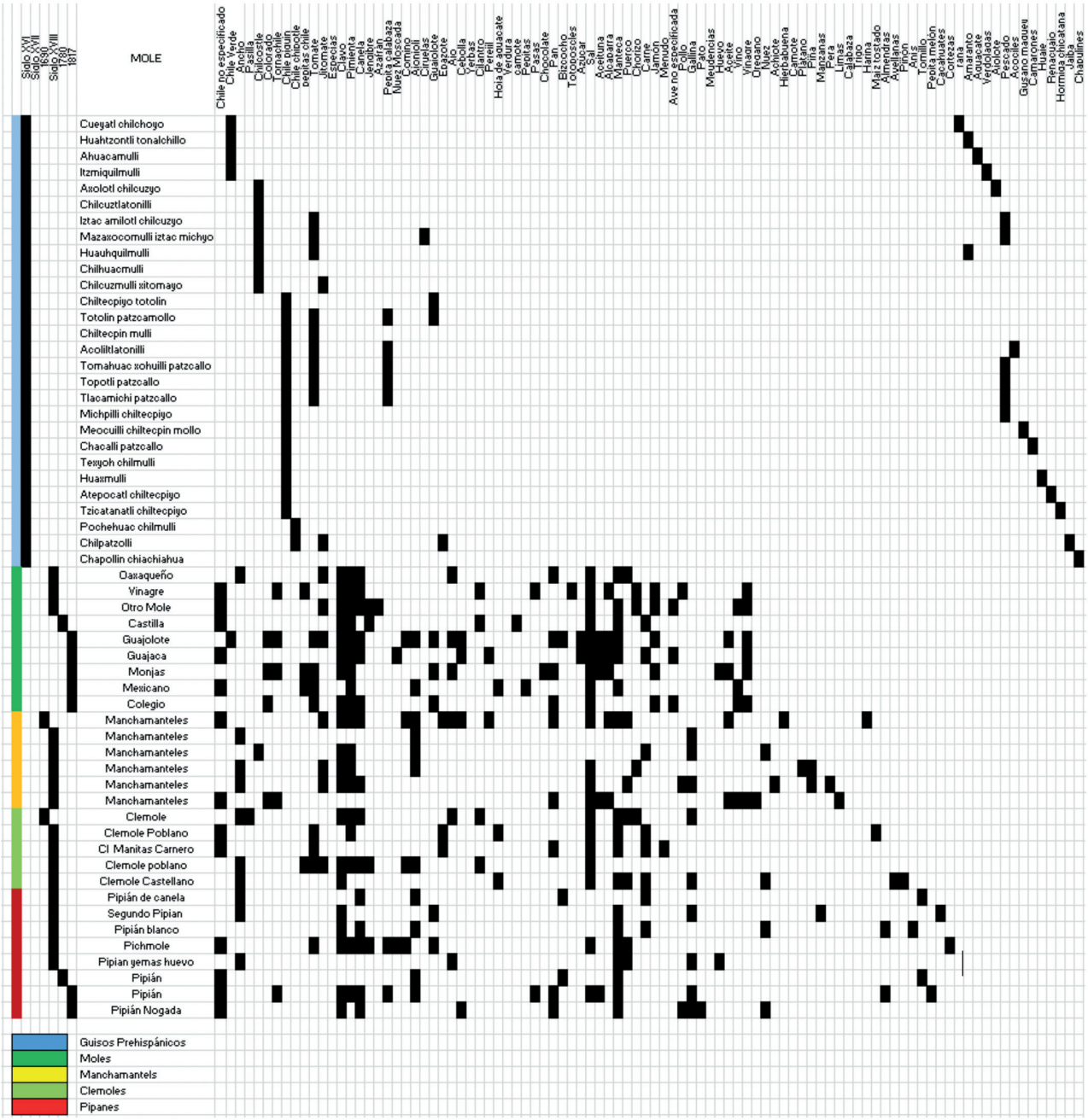
Los pipianes están ampliamente distribuidos a lo largo de todo el país, aunque su origen está en Ciudad de México, Puebla y Oaxaca. El adobo, aunque presenta diferencias regionales, tiene la misma base de ingredientes, de los cuales el definitorio es el vinagre que sirve para conservarlo y darle una consistencia líquida que permite que penetre y marine otros alimentos, y está distribuido por todo el territorio nacional.

Los moles basados en diversos chiles rojos diferentes al huajillo, pasilla, ancho y mulato están concentrados en el área de Puebla, Oaxaca y Veracruz, y los que emplean diferentes chiles verdes, en Guerrero, Oaxaca, Puebla, Veracruz; así como en Ciudad de México, Estado de México y Michoacán, y tienen una clara influencia prehispánica. Dentro de éstos aparecen algunos basados en el huajillo, ancho, pasilla y mulato, y que aparentemente corresponderían a una de estas clasificaciones, pero el análisis reveló que están más emparentados con los moles prehispánicos como el *xandúkata*, el *chichilo*, el negro o el "de compromiso".

Los moles caldosos tienen presencia en la zona de Guerrero, Tlaxcala, Oaxaca, Puebla, Veracruz, el Sureste y Península de Yucatán. En tanto que, los moles sin chile, están distribuidos al norte del país, en Oaxaca y Veracruz. Pero la mayor variedad de ellos está definitivamente concentrada en la zona centro, sur y sureste del país, en los estados de Puebla y Oaxaca, seguidos por el Estado de México, Tlaxcala, Guerrero, Morelos, Veracruz, el sureste del país y la Península de Yucatán.

En cuanto a la matriz histórica, se aprecia que en la época prehispánica la preparación de los platillos se basaba en una variedad limitada de chiles, al menos en lo que a los datos que Sahagún reporta para Tenochtitlan; lamentablemente no tenemos abundantes datos para otras regiones en la misma época. Estos chiles eran el *chiltecpitl* (del náhuatl *chilli*: chile, y *tectpintli*: pulga) como chile rojo; el *chilcostle* (del náhuatl *cuztic* o *coztic*: amarillo); o chile amarillo, al chipotle (del náhuatl *poctli*: ahumado) y al *chilchotl* (del náhuatl *chilli*: chile y *chotl*, sustantivo derivado del verbo *choctia*: hacer llorar); una variedad de jalapeño sumamente picante, como parte del *cueyatl chilchoyo,* y al chile *chilhuacle* (del náhuatl *huactli:* seco o viejo) como parte del *chilhuacmulli*. Acompañados a veces de tomates, jitomates, quelites y carne de animales silvestres (**Ver Figura 3**).

Figura 3. Matriz Histórica donde se señalan los distintos tipos de Mole, sus ingredientes y fecha aproximada de aparición.



Fuente: Elaboración propia con base en Sahagún (1975) y Curiel (2004).

Cabe señalar que en el Capítulo 13, del Libro VIII de la "Historia General de Sahagún", se refiere a la comida de los "señores" o nobles; por ello menciona distintas fuentes de carne de animales silvestres, dado que tenían mayor poder adquisitivo, y en ningún modo esto indica que fuera un alimento habitual por parte de la población en general, mucho menos de los estratos más humildes, los que basaban su dieta principalmente en fuentes vegetales.

Esto es importante aclararlo pues a veces se tiene la impresión de que la comida prehispánica estaba basada fundamentalmente en el consumo de iguana, venado, armadillo, y otras especies actualmente en peligro de extinción, idea que ejerce una mayor presión en estas poblaciones silvestres por el consumo de estos tipos de carne, cuando deberían de explorarse otros productos indígenas, más amigables con el medio ambiente.

La pertinencia de esta afirmación se ve reforzada por la observación hecha por Curiel (2004, p. 46) acerca de que el guajolote no se introdujo como ingrediente habitual en el Mole sino hasta finales del siglo XVIII y principios del XIX, ya que antes de eso el guajolote y el perro eran considerados animales sagrados. Incluso se creía que algunos seres humanos reencarnaban en guajolotes (De Vidas y Olivier, 2015, pp. 181-182), y sólo eran consumidos en rituales específicos por los gobernantes y sacerdotes, pero no por el común del pueblo (De la Garza, 1997, p. 114).

Eso tiene su explicación en la "Teoría del Costo-Beneficio" De Marvin Harris (1989, p. 194); este autor explica que los seres humanos realizan un cálculo inconsciente de costo-beneficio, y esto puede ejemplificarse en función de aquellos animales que por su forma de alimentación se vuelven competidores del humano, como los cerdos en el antiguo Israel (comen granos, carne y verduras), la vaca en la India (come pastos en terrenos que podrían dedicarse a la agricultura), o el perro en Mesoamérica (come carne, granos y verduras igual que el cerdo). Normalmente llega un momento en que su producción como carne de consumo resulta onerosa, sobre todo en sociedades que viven en ambientes cuya producción apenas deja espacio para excedentes de alimento en forma de desperdicio, por lo que comienzan a ser eliminados de la dieta, actitud que normalmente se ve fortalecida por la religión, que convierte a tal animal en un tabú.

Este mismo fenómeno se aplica al guajolote, el cual se alimenta de granos como el maíz y quelites que también constituyen la base de la alimentación mesoamericana, y de los cuales los estamentos más humildes no podían darse el lujo de desperdiciar alimentando a un ave. La disyuntiva a la que se enfrentaban se resumía en: comer guajolote dos veces al año y mientras tanto, morir de hambre día a día; o bien, comer maíz diario y prescindir de la carne. Además, la crianza del guajolote, a diferencia de la del pollo, debe ser metódica y esmerada, pues los "guajolotitos" son delicados y necesitan ir pasando por cuidados y fases de alimentación diferenciados a medida que crecen, lo que consume tiempo, recursos y esfuerzos (Pérez, 2003, p. 60).

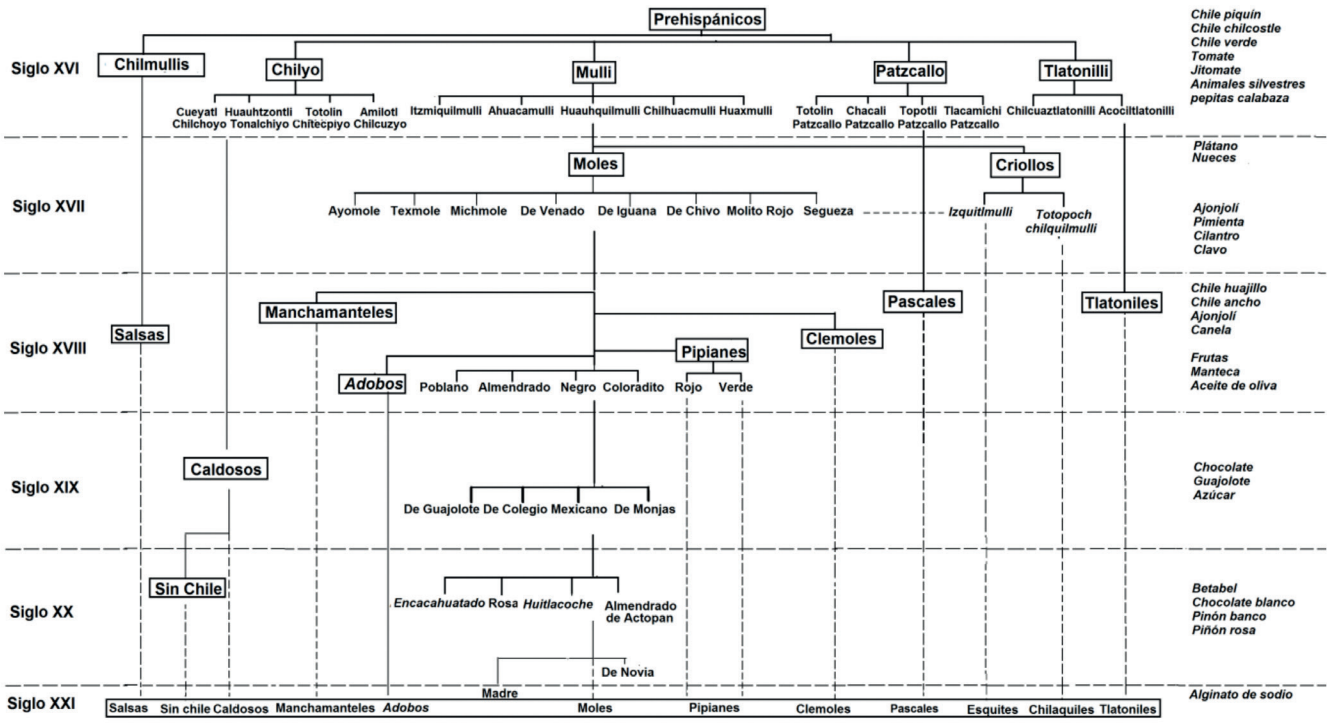
Lo mismo ocurrió con el chocolate y el ajonjolí, que pese a ser considerados unos de los ingredientes básicos del Mole, en realidad no comenzaron a ser introducidos en éste sino hacia 1817 (Curiel, 2004). Los guisos mencionados en la "Historia General de Sahagún" pueden dividirse en cuatro presentaciones, las cuales parecen ser salsas espesas, por las variantes modernas que aún perviven de estos guisos:

1. El *chilyo*, que por la descripción de Sahagún parece ser una preparación un tanto caldosa, no tan espesa. Entre la raíz *chil-* y el sufijo *–yo*, se incluía la propiedad del chile que le daba nombre, así tenemos al *chiltecpiyo*, elaborado con chile piquín, el *chilcuzyo*, elaborado con *chilcostle*, el *chilchoyo*, elaborado con chile *chilchotle*, y el *tonalchiyo*, elaborado con chile tornasol.
2. El *mulli* o guiso espeso con chiles, del cual derivó el actual Mole.
3. El *patzcallo*, que también parece una salsa espesa, aunque su raíz náhuatl se refiere al jugo, o algo exprimido.
4. El *tlatonilli*, del cual aún existen variantes modernas en las regiones de Guerrero, México y Veracruz.

Garibay Quintana (1997, pp. 57-60), menciona que la etimología de los chilaquiles proviene de *chilli*: chile, y *aquilli*, un sustantivo derivado del verbo *aquia*, que significa "metido en algo", tal como en el *huauhquilmulli*, denotando que las tortillas estaban metidas o sumergidas en chile. Garibay menciona también que, dado que los pueblos indígenas no conocían el aceite como un medio para cocinar, debe ser un platillo criollo o mestizo, surgido posterior a la Conquista,

y dado que la palabra náhuatl para las tortillas duras era *totopochtli*, propongo que el nombre original de este platillo debió ser *totopoch chilquilmulli*, por lo cual aparece en cursivas en el esquema del Árbol Filogenético del Mole (Figura 4).

Figura 4. Árbol Filogenético de la evolución del Mole, a partir de los guisos prehispánicos, entre los cuales figura el mulli.



Fuente: Elaboración propia.

Del mismo modo, los *esquites* parecen tener una gran semejanza con el *Mole segueza* de Oaxaca, incluida su consistencia caldosa, dado que *segueza* es una palabra mixteca, su equivalente en náhuatl debió ser *Izquitlmulli*, (del náhuatl *izquitl*: maíz tostado) del cual pudieron derivar los modernos esquites, también aparece en cursivas en dicho esquema (Figura 4) por ser una propuesta.

Ricardo Bonilla (2015) analiza la relación de la palabra *mulli* con el *mullicaxitl*, el actual molcajete (cajete para moles), y deduce que el Mole originalmente debió ser más parecido a las actuales salsas picosas que usamos para aderezar muchos platillos; coincido con esto, basado en que hasta la década de 1980 en la sierra de Guerrero le llamaban *chirmole* o *chilmoli* a las salsas picantes usadas para dar sabor a múltiples platillos (experiencia personal), por lo cual aparecen aparte en el Árbol Filogenético (Figura 4).

Bonilla también anota que estas salsas debieron ser usadas para preparar platillos más elaborados, consistentes en una salsa espesa con algún ingrediente inmerso en ella, y defiende que Mole no es sinónimo de *mulli*, sino que corresponde a una reinterpretación virreinal, en diferencia a los *mullis* prehispánicos como una salsa que era usada como base de platillos más complejos, en tanto que el Mole era una preparación que bañaba algunos manjares. En efecto, el tamaño del molcajete o *mullicaxitl* permite preparar pequeñas porciones de salsa que puede ser empleada directamente o para otras preparaciones, mientras que el Mole tradicional basa la molienda de sus ingredientes en el metate.

La clasificación de los moles es compleja; el chef Giorgio De Ángeli los clasifica en:

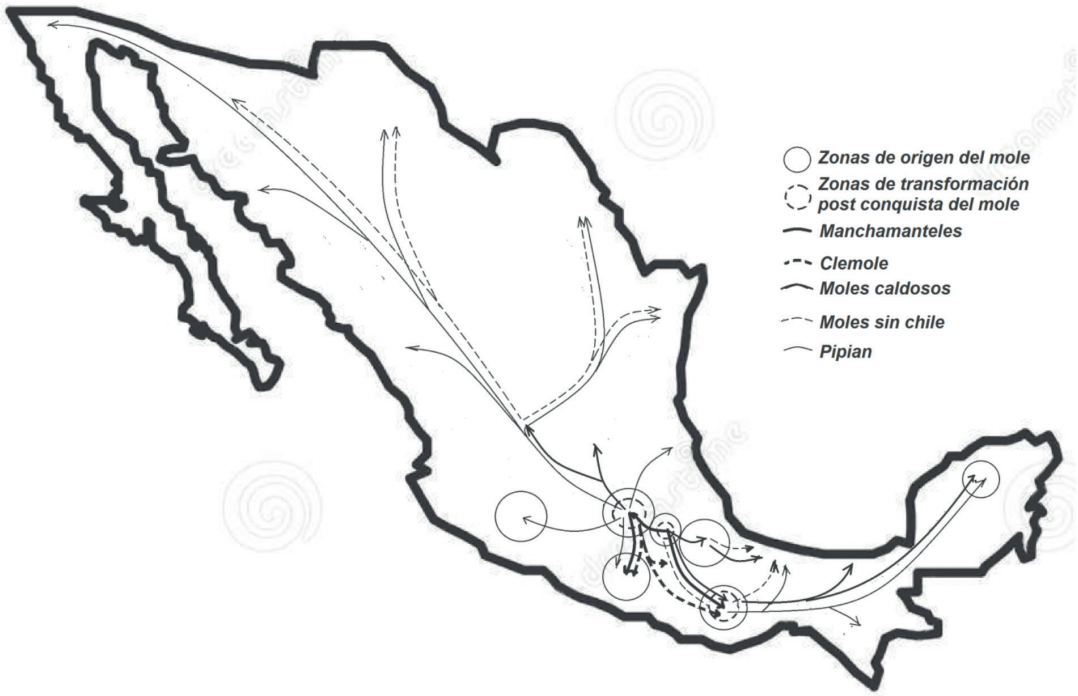
1) Moles de cuchara.
2) Moles especiales.
3) Moles espesados con maíz.
4) Moles de ingredientes frescos.
5) Pipianes.
6) Moles indispensables.

Strauch (30) por su parte, hace otra división; y se señala que los números delante del tipo de Mole corresponden a las recetas de variedades que él contabiliza; así, los divide en negro (9), poblano (9), colorado/coloradito (7); rojo (14), de olla (4), verde (28), de guajolote 87); amarillo (22), pipián (34), molito (12), y tesmole (17). Y apunta a que el Mole rojo es el que tiene mayor variedad de ingredientes en sus recetas comparado con otros tipos de moles (2016). Por su parte, el chef Muñoz Zurita (2012) descarta incluir entre los moles al “guacamole”, al *tlatonile*, al *atapakua*, el *quixquihuitl*, el *tlapanili*, el *tlaxtihuili*, el *huatape* y al adobo.

El análisis geográfico de los datos revela entonces que la preparación y consumo de Mole están concentrados en el centro y sur del país, mientras que otras regiones presentan variedades

de moles más bien caldosos; que los pipianes tienen una presencia más extendida en el territorio nacional, por lo que puede dar lugar a confusiones acerca de la aparente riqueza de moles en todo el país, lo cual coincide con la apreciación de Strauch (2016, pp. 14-20) acerca de que la literatura parece mostrar que el Mole está muy extendido por todo el país, pero que un análisis más profundo revela que sus presentaciones se concentran en la región central, especialmente en la Ciudad de México, Guerrero, Puebla y Oaxaca. Mientras que el adobo está presente prácticamente a todo lo largo y ancho del país como marinado de diversos platillos. Por su parte, los moles sin chile tienen una marcada presencia en el norte del país, en Michoacán, Oaxaca y Veracruz, y queda abierta la discusión de si deben ser considerados o no moles (**Ver Figura 5**).

Figura 5. Mapa que representa la expansión de los diversos tipos de Mole a partir de su evolución histórica.



Fuente: Elaboración propia.

Los moles y guisos de origen prehispánico tienen en comparación menos ingredientes que el resto y tienen una distribución no tan focalizada. La comparación de estos datos con el desarrollo histórico presentado por Curiel (2014) y Sahagún (1975) revela que el *mulli* original era lo que actualmente conocemos como salsas picantes, las cuales hasta hace relativamente poco tiempo aún se les conocía como *chilmolis* o *chirmoles* en algunas regiones rurales. Algunas de estas salsas se usaban en la época prehispánica para preparar otros guisos más elaborados, de los cuales derivaron los *chilyos*, los *mullis*, los *tlatonillis* y los *patzcallos*, los tres últimos darían lugar a los *moles, tlatoniles y pascales* respectivamente.

Posterior a la Conquista de México, la fusión de culturas y la llegada de nuevos ingredientes, dieron lugar a una fusión en la cocina, propiciando moles más caldosos y caldos picosos, así como mezclas de especias que se molían en el metate; dando lugar a su vez, a pastas que se convertirían en los actuales moles. De éstos derivarían los *manchamanteles* y *pipianes*, los cuales se enriquecerían mediante la cocina conventual, pero no sería éste su origen, sino que las monjas que habitaban estos lugares se beneficiarían de los consejos dados por mujeres indígenas y mestizas que tenían contacto con ellas. Por las mismas fechas aparecerían los *clemoles*, una corrupción de *tlemole* (del náhuatl *tletl*: fuego) un tipo de salsas espesas que se cocían al fuego; y más recientemente, los adobos, como un enriquecimiento de este método español de marinar carnes adicionando y experimentando con ingredientes prehispánicos.

Los moles actuales, que muchas veces se consideran tradicionales, tienen un origen relativamente reciente; muchos de sus ingredientes no fueron introducidos en su preparación sino en el siglo XIX y muchas veces en el siglo XX. De aquí que se afirme que la evolución del Mole no ha parado, ya que en épocas recientes han aparecido el “Mole rosa” de Taxco, el “Blanco” o “De novia”, de la chef Alicia Gironella; así como el “Mole madre” del chef Enrique Olvera. Su empleo en repostería como relleno de chocolates finos, en esferificaciones elaboradas con alginato de sodio para su presentación como decoración en otros platillos, o liofilizado con nitrógeno líquido y presentado en forma de Mole verde o rojo en polvo. El Mole es una historia en constante evolución y cuya última página aún no se ha escrito.

Referencias consultadas

Aragón L., A. (1938). Columna "El arte de la Cocina", *El Nacional*.

Bonilla, R. (2015). Adobos y moles. *Revista El Conocedor*, 4 de noviembre de 2015. http://revistaelconocedor.com/adobos-y-moles/ [consultado el 16 de septiembre de 2019].

Curiel M., J. L. (2004). Construcción y Evolución del Mole Virreinal. *El Mole en la Ruta de los Dioses, "*6° Congreso Sobre Patrimonio Gastronómico y Turismo Cultural", Puebla.

De la Garza C., M. (1997). El Perro Como Símbolo religioso Entre los Mayas y los Nahuas. *Estudios de Cultura Náhuatl*, IIH-UNAM, 27, pp.111-133.

De Vidas, A. A., Olivier, G. (2015). Coloquio Internacional, Miradas Cruzadas, sobre las Relaciones Humanos/Animales en Mesoamérica: El Caso del Guajolote, Enfoques Arqueológicos, Etno-Históricos, Iconográficos y Antropológicos*. Travaux et Recherches Dans les Amériques du Centre*, 67, pp. 174-183.

De Gante, C. (1926). Santa Rosa de Lima y el Mole de Guajolote, *Periódico Excelsior*, sábado 12 de diciembre de 1926.

Del Valle Arizpe, A. (1927). El Mole, Columna "Del Tiempo Pasado", Periódico *El Universal,* Domingo 14 de agosto de 1927.

_____ *(*1927). El Mole II, Columna "Del Tiempo Pasado", *Periódico El Universal,* Domingo 21 de agosto de 1927.

Garibay Q., Á. M. (1997). *En Torno al Español Hablado en México*. UNAM, 155 p.

Gironella De Angeli, A., De Angeli, G. (2017). *Larousse de la Cocina Mexicana*. Ediciones Larousse, 463 p.

Harris, M. (1989). *Bueno Para Comer, Enigmas de Alimentación y Cultura*. Alianza Editorial, 211 p.

Heliodoro V., R. (1939). Anales del Mole de Guajolote, Vigésimo Séptimo Congreso Internacional de Americanistas. *Actas de la Primera Sesión Celebrada en la Ciudad de México en 1939*, T I., pp. 421-433.

"Memorias" (2004). *Cuadernos de Patrimonio Cultural y Turístico*, CONACULTA, 12: 29-61.

Molina, Fray A. de (1571). *Vocabulario en Lengua Castellana y Mexicana Compuesto por el muy Reverendo Padre Fray Alonso de Molina, de la Orden del Bienaventurado Nuestro Padre San Francisco*, Casa de Antonio Spínola, México.

Muñoz Z., R. (2012). *Diccionario Enciclopédico de la Cocina Mexicana*. Ediciones Larousse, 648 p.

Pérez R., G. (2003). El Arte de Criar Guajolote Mexicano, Una Gran Tradición. *Imagen Veterinaria*, 3 (4), pp. 56-61.

Quintana, P. (2005). *Mulli, el Libro de los Moles*. Editorial Oceáno, 288 p.

Strauch, D. (2016). *Setting Place at the Table, the Cultural Biogeography of the Mole*, Master's Thesis, Master of Arts in Geography, University of Hawaii, 87 p.

Thouvenot, M. (2014). *Diccionario Náhuatl-español: Basado en los Diccionarios de Alonso de Molina con el Náhuatl Normalizado y el español*. IIH-UNAM.