



El mole: Un platillo que expresa al suelo

Mónica Andrea González Tavera
Ana María Hernández Ayala
Jesús Omar Herrera Vielma
Astrid Iriana Sánchez-Vázquez*

Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de Nuevo León, Av. Universidad s/n, Cd. Universitaria, Ciudad Universitaria, San Nicolás de los Garza, N.L, CP. 66455

*Autor para correspondencia: astrid.sanchezvz@uanl.edu.mx, Tel: 8183-294000 ext 6281

La ciencia está en todas partes, la comida es un ejemplo de esto. México es reconocido por su gran gastronomía, uno de los platos más significativos es el mole. Y es con este que hacemos la analogía de la formación del suelo, el cual surge por la degradación de las rocas madre, similar a la molienda de las semillas y chiles. La presentación del mole y la variedad de chiles empleados cambia según la región, por lo que no hay dos moles ni suelos iguales.

Introducción

México goza de la presencia de 26 de los 32 grupos de suelos existentes en el mundo.

La ciencia está en todas partes, incluso en la comida, ya que es empleada para el almacenamiento, seguridad y la generación de alimentos. Sin embargo, la ciencia también puede interpretarse y entenderse con la comida, ejemplo de esto es la gravedad en la famosa historia de Newton y la manzana.

México es reconocido por su gran gastronomía, en la cual se emplea cualquier recurso de la tierra para generar un plato completo. Uno de los platos más significativos del país es el mole, el cual es común en todo el territorio mexicano por su composición de salsas y especias. Desde su invención ha sufrido cambios, por lo que disfruta de una riqueza gastronómica ocasionada por las variantes de sus recetas. Así mismo, México goza de la presencia de 26 de los 32 grupos de suelos existentes en el mundo, por lo que, quizás, el suelo y el mole, tengan más cosas en común de lo que se percibe a simple vista.





El mole es un platillo prehispánico que ha formado parte de nuestra cultura desde hace siglos. Con el paso del tiempo éste ha cambiado sus preparaciones e ingredientes para llegar a lo que hoy conocemos como mole, del mismo modo, el suelo necesita del tiempo para poder generarse.

La formación del suelo surge por la degradación de la roca madre (conocidas como material original) y minerales, donde sufren de fragmentación para convertirlas en pequeños pedazos por diversos efectos que generan esta



ruptura, similar a la molienda de las semillas y chiles que se pulverizan, donde se necesita aplicar presión para su fragmentación. Por otra parte, la mezcla de las especias con el chocolate y los chiles, son una alusión al proceso de translocación, en donde debe haber una mezcla y separación de sustancias para que el suelo nuevo surja.

El clima también es un factor elemental para el suelo, son indispensables tanto la temperatura como la humedad (precipitaciones), siendo que, al haber mayor cantidad de agua, aumenta la cobertura vegetal y su aporte. En el mole, el agua se usa para cocinar materia orgánica como carnes de pollo, pato, venado y armadillo, verduras y quelites, dándole suavidad y riqueza, tal y como se deleita en un bocado del platillo. Utilizando esta comparativa entre el suelo y el mole, podemos comentar los siguiente: Siendo el guajolote la roca madre de todos los moles (Fig. 1).

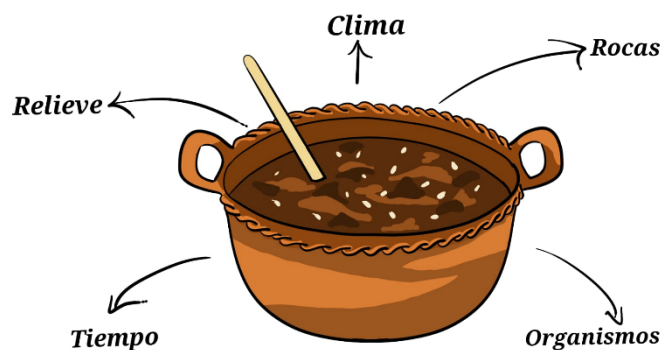


Figura 1. La preparación del mole es una representación de la formación del suelo.



Figura 2. Platillo de mole.

La presentación del mole y la variedad de chiles cambia según la región, cosa que también sucede con los suelos, al existir tanta variedad de minerales, climas y organismos, la gama de suelos que hay en México es tan amplia como sus tipos de moles, por lo que, no hay dos suelos iguales como no hay dos moles iguales.

Literatura recomendada

Dorronsor, C. (s.f.). Lección 1. Factores formadores del suelo. EDAFOLOGÍA. Recuperado el 20 de febrero de 2024, de <http://edafologia.ugr.es/introeda/tema01/factform.htm>



Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Ed.). (2004). Patrimonio Cultural y Turismo. El mole en la ruta de los dioses (Vol. 12). <https://www.cultura.gob.mx/turismocultural/cuadernos/pdf12/cuaderno12.pdf#page=25>

SEMARNAT (Ed.). (2010). Atlas de suelos.

https://gisviewer.semarnat.gob.mx/geointegrador/enlace/atlas2010/atlas_suelos.pdf

Semblanzas de autores

Mónica Andrea González Tavera. Estudiante de la carrera de Ingeniería Ambiental, en la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de Nuevo León, mi meta es conocer del tema a base de la elaboración de proyectos, así como aprender de proyectos ajenos y externar la investigación.

Ana María Hernández Ayala. Estudiante de la carrera de Ingeniería Ambiental, en la FCQ-UANL, mi meta es difundir y aprender sobre la materia ambiental en suelos y residuos, así como desarrollar mis habilidades en el ámbito del desarrollo sustentable.

Jesús Omar Herrera Vielma. Estudiante de la carrera de Ingeniería Ambiental, en la FCQ-UANL, tengo el objetivo de comprender y divulgar la relación existente entre el suelo, aire y agua; recalando la importancia de prevenir la contaminación y promover el bienestar.

Dra. Astrid Iriana Sánchez-Vázquez. Profesora de la carrera de IQ en la FCQ-UANL, mi objetivo es dar más conciencia ambiental en suelos a la comunidad estudiantil, así como animarlos a compartir su conocimiento y ganas de ayudar a la sociedad.

