

## Pipián

La comida mexicana se distingue por la variedad de salsas que se emplean para sazonar sus platillos y muchas de las cuales proceden de tiempos prehispánicos, cuando se daba gran uso a los vegetales y sus combinaciones para crear distintos alimentos.

Muchas de esas creaciones del pasado son en la actualidad iconos de la gastronomía mexicana. Las más emblemáticas y populares son el mole y el pipián, en lo que a salsas y aderezos se refiere.

El pipián data de esa época antes de que los colonizadores llegaran a suelo de México. No obstante, se dice que su elaboración de ese entonces guarda mucha relación con la actual.

En aquel entonces, el platillo consistía en una cazuela de gallina hecha con chile rojo, tomates y pepitas de calabaza molidas". El español asegura que los indígenas le llamaban a esto totolin patzcalmollo.

Cabe mencionar, que su componente primordial son las semillas de calabaza. Sin embargo, cada pipián es diferente, no solo en cuanto a su color, sino a su sabor y consistencia. Es ahí donde radica la riqueza de este platillo: en su infinita diversidad. Cada uno varía según los ingredientes tradicionales y endémicos de cada estado.

En el Estado de México, por ejemplo, es de color verde, pues se hace con perejil, lechuga, chile poblano, chile verde, cilantro y epazote. Por el otro lado, en Chihuahua es rojo, porque el chile colorado monopoliza toda la mezcla.

En Yucatán es el proceso lo que cambia. Aquí le añaden achiote a las pepitas de calabaza, para después sazonarlas con masa de maíz y chile seco.

En Guanajuato utilizan diferentes tipos de cebolla, así como hojas de rábano y chile guajillo. Pero si vas a Oaxaca, te topará con un pipián de chile ancho, ajonjolí y canela. Por último, en la Ciudad de México el típico es blanco, porque se hace con chile güero y almendras.