



Universidad Del
Sureste

Lic. Gastronomía

Catedrático: Marlis
Teco Ruiz

Alumno: Luis
Antonio Solís Pérez

Tema: Historia de
Pipián

Materia: Cocina
Mexicana Y
Prehispánica I

Grado: 3er
Cuatrimestre

Grupo: "Único"

Fecha:07/07/2020

Villa flores, Chiapas.

Historia del pipián

Como la mayor parte de los platillos icónicos de México, el pipián encuentra su origen en la época prehispánica. En su libro *Historia General de las Cosas de la Nueva España*, el fray Bernardino de Sahagún cuenta que Moctezuma disfrutaba mucho del pipián. En aquel entonces, el platillo consistía en “una cazuela de gallina hecha con chile rojo, tomates y pepitas de calabaza molidas”. 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. La particularidad de esta salsa, es que su textura la dan las semillas o pepitas de calabaza, de donde deriva precisamente el nombre de pipián, o mejor dicho ‘pepián’. Un dato que describe fray Bernardino de Sahagún en el libro *Historia General de la Nueva España*, son los platillos que degustaba el emperador Moctezuma, entre los que se encontraban ‘totollin patzcalmollo’, cuya traducción del náhuatl describe un alimento: gallina con chile bermejo, tomates y pepitas de calabaza, también descrito como ‘agora pipiana’.

Es uno de los tantos alimentos que se encuentra dentro de la enorme lista de platillos prehispánicos, que ha llevado a la gastronomía mexicana a ser considerada patrimonio de la humanidad, y la única en mantener vigente una tradición culinaria prehispánica. Uno de los principales secretos de la salsa es que durante su elaboración se mezclan ingredientes tan diferentes como exóticos. Aparte de usar pepitas también se usa ajonjolí, chile guajillo, chile ancho y más ingredientes que hacen que el pipián tenga una consistencia espesa, una textura áspera y un sabor inigualable. Aun cuando esta salsa tipo mole es mayormente popular en los días de cuaresma, donde suele acompañar, entre otros platillos, a los nopales y las tortas de camarón, el pipián es popular en muchas regiones de México, donde se sirve indistintamente en diferentes épocas del año, como el mole, dándole un particular sabor al pollo.

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. Sin importar que se vierta sobre pollo, carne o pescado, todos los pipianes son deliciosos, aún más cuando se conoce un poco sobre su historia y valor, pues es eso lo que le otorga tanta identidad a las cocinas de este, nuestro México.

