



universidad del sureste

Materia:

Cocina Mexicana y prehispánica

Tema:

Historias del Chile mexicano

Profesor:

Marlis Tecu Ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

27/07/20

El chile es uno de los cultivos originarios de México y de los más importantes a nivel mundial. Sus distintas variedades se adaptan a diversos climas y tipo de suelo, lo que ha contribuido a sus éxitos y amplia distribución geográfica. Los usos múltiples del chile y sus derivados datan desde la época prehispánica y van más allá de conformar un extraordinario condimento. El sabor, olor y picor del chile mexicano forma parte de los ingredientes primordiales en los platillos de la gastronomía tradicional mexicana. Ya sea seco, molido, en conserva, como condimento o de manera natural, el chile no sólo es un ingrediente base de la comida mexicana, sino además, una tradición prehispánica heredada a las gastronomías de prácticamente todos los rincones del planeta. Diversas investigaciones señalan que en el territorio ahora conocido como México se come chile desde hace aproximadamente 9 mil años. Desde entonces, el mexicano se acostumbró a su picor y a lo largo de los siglos sigue siendo un elemento básico e imprescindible del arte culinario nacional. El capsicum, denominación taxonómica del chile, fue un elemento primordial para los antiguos mexicanos. En territorios como Monte Albán, Tula y Teotihuacán existen vestigios que permiten confirmar el amplio consumo de chile entre sus antiguos pobladores. Los aztecas eran buenos conocedores de los diversos tipos de chile e incluso lograron estructurar una categoría del picor de las diversas variedades de chile. En la Historia General de las Cosas de la Nueva España, redactada en el siglo XVI, señala que los antiguos aztecas conocían una enorme variedad de formas de cocinar el chile. Generalmente, el capsicum era sazonado con tomate, en una especie de salsa con diversos colores, sabores, olores y texturas muy representativas y que podría compararse con alguna salsa de molcajete, como hoy la conocemos. Del náhuatl chili o tzili, el chile es un alimento de origen mexicano. Podría haber nacido en Suramérica; en regiones del Perú o Brasil. Sin embargo, otros botánicos dan por sentado que el chile nació en México y su consumo se expandió a Centro y Sudamérica, España, Italia, Francia, África, Asia. Todas las especies del chile tienen sus orígenes en América cinco especies cultivadas y 22 especies silvestres. De acuerdo con la propia Long, no hay evidencia en otros continentes antes de la llegada de Cristóbal Colón; tampoco existen referencias de su cultivo anteriores al siglo XVI en lenguas antiguas, como el

sánscrito de la India, el griego o el chino. Los mexicas lo cultivaron en chinampas y lo convirtieron en ingrediente base de su alimentación junto con el tomate, el maíz, el frijol y la calabaza. Después de la Conquista, el chile continuó siendo parte fundamental de los usos y costumbres alimenticios de los mexicanos. Sin embargo, el capsicum se vio fortalecido por la nomenclatura y el choque cultural y gastronómico de los españoles, quienes hicieron de la comida prehispánica, un híbrido multicultural que se conserva hasta nuestros días. Aunado a las salsas mexicanas, se sumaron nuevos y exquisitos platillos como los chiles en nogada, los diversos tipos de moles, el guacamole, las enchiladas, el pozole, la cochinita pibil y un número inexacto de platillos y recetas caracterizadas por su complejidad de elaboración y por sus sabores fuertes y sumamente condimentados; de gran influencia barroca y resultante de un mestizaje culinario.