



El origen de esta endémica salsa data de la época prehispánica...

La gastronomía de México no sería la misma **sin sus salsas**, esas mezclas que se vierten sobre las proteínas más populares de las cocinas de este país. Cualquiera que se jacte de ser mexicano sabe de salsas, y no solo de las verdes y las rojas, sino de aquellas que se elaboran con toda clase de ingredientes y que son **íconos de la tradición culinaria** de la República.

No cabe duda de que **el mole es una de las más emblemáticas**. Pero lo cierto es que existen un sinnúmero más, que vale la pena conocer, probar y gozar. Tal es el caso del **pipián**, una receta típica de varios lugares alrededor del país.



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 Sagahún** 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”. 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.

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.