



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MEXICANA DE VANGUARDIA

BARBACOA COCIDA EN TIERRA

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

29 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

BARBACOA COCIDA EN TIERRA

La barbacoa es un método de cocción prehispánico que consistía en formar un hoyo en la tierra, calentarlo con brasas de leña y colocar piedras para cocinar a altas temperaturas. Sobre estas piedras se ponían las carnes que habían de cocerse, envueltas con hojas de plátano o maguey dependiendo de la región. Para finalizar esta preparación las carnes envueltas con hojas eran enterradas bajo tierra y se dejaban cocinar por largas horas.

En el México Prehispánico se utilizaban aves, venados y pescados para la cocción de este platillo. La introducción de ganado ovino, bovino y porcino durante el México Colonial integró nuevos ingredientes cárnicos a este método de cocción originario de la cocina prehispánica.

La palabra barbacoa se registra por vez primera en la “Colección de documentos inéditos del Archivo de Indias” en 1518 donde se menciona: “Salieron ciertos caciques con su gente con muchos venados asados y puestos en sus barbacoas que quiere decir como artesas de allá o instrumentos en que se puede llevar mucha carne asada y cocida.”

Existen dos principales teorías sobre el origen de la palabra barbacoa: la primera que proviene del maya Baalbak’Kaab (carne tapada con tierra) y la segunda que se origina del taíno caribeño Barabicu (carne cocinada sobre andamios de madera).

En la actualidad la barbacoa se refiere a la carne cocinada a fuego lento que se distingue por su sabor y consistencia suave. El método de preparación e ingredientes varían dependiendo de la región del país. En el Norte se prepara de res o cabrito, en el Altiplano Central de borrego o chivo y en el Sur de pollo o cerdo al pibil.

La preparación de la barbacoa de borrego en un horno tradicional, que es lo que se conoce como “hoyo”, es muy celosa y peculiar, pues de prepararse mal, el resultado será un platillo con escaso sabor y que los más conocedores de la barbacoa habrán de despreciar.

El “hoyo” es el procedimiento tradicional que utiliza la tierra y piedras como un horno especial para darle una mejor cocción al borrego y su clásico sabor tan especial, además claro, de los demás ingredientes utilizados previamente para sazonar la carne.

