

La cocina mexicana



Durante la primera mitad del siglo XVI se comenzaron a crear varios de nuestros platillos típicos. El intercambio de ingredientes, técnicas e instrumentos de cocina entre los conquistadores, los indígenas americanos, los esclavos traídos desde África y los comerciantes asiáticos dio como resultado algunos de los platillos del México actual. Así, el mole (que en náhuatl significa “salsa”), sería impensable sin los diferentes chiles, el chocolate, los cacahuates y las semillas de calabaza, originarios todos de Mesoamérica, las almendras y las pasas del Medio Oriente, el anís del Mediterráneo y la canela de Asia Oriental (figura 2.67).

Figura 2.67 Pollo en mole poblano. Este platillo, de los más representativos de México, es la suma de cinco siglos de tradición culinaria, pues en él convergen ingredientes prehispánicos, árabes, españoles y hasta orientales, como las especias.

El Día de Muertos

En el calendario mexicana, durante la veintena del *Xocotl huetzi* se realizaba el *huey miccailhuiltl*, “gran fiesta de los muertos”. Con la influencia del catolicismo, traído por los españoles, se fusionaron elementos de las festividades prehispánicas y católicas. En la actualidad, en el Día de Muertos se colocan altares con comida, pan, y flor de cempasúchil, entre otros elementos.

Leyendas

Son relatos que no tienen autor, son colectivos y sociales y han pasado de boca en boca a través de generaciones. Durante la época colonial, varias leyendas se volvieron populares y han llegado hasta nuestros días, por ejemplo, “La Llorona”, “La Mulata de Córdoba” y “La mano en la reja”.

Actividad 3

Un rico platillo

La gastronomía es un ejemplo de cómo la cultura mexicana es el resultado de la integración de varias culturas.

1. En tu casa, investiga la lista de ingredientes de un platillo tradicional. Después, copia y completa en tu cuaderno la siguiente tabla.

Ingredientes	Origen

- En equipos, comparen sus tablas y comenten estas preguntas.
 - ¿Qué diferencias y similitudes hay entre los ingredientes de sus platillos tradicionales?
 - ¿Cuál es el origen de sus ingredientes?
- En grupo comenten en qué otros elementos, aparte de la cocina, se puede identificar el mestizaje cultural.



Si te es posible, consulta en tu biblioteca escolar el libro *Yo Tan K'op. Corazón de la palabra*, de Regina Tattersfiel e Ilán Rabchinsky. En él encontrarás textos en español y tseltal, además de fotografías sobre las costumbres, leyendas, ceremonias y tradiciones de las comunidades de los Altos de Chiapas.