Click to verify

La herencia de los pueblos prehispánicos es latente en el siglo XXI, en especial dentro de la gastronomía mexicana . Las recetas que usan chiles, especias, maíz, insectos, e incluso el uso de utensilios como el molcajete o el metate, forman parte del acervo cultural que proviene de las antiguas civilizaciones previas a la corona española.Uno de los ingredientes que han sufrido pocos cambios es el chile , aunque el chile poblano es un claro ejemplo de la derivación del intercambio entre españoles e indígenas. En México , se acostumbra a poner chile en gran parte de los platillos; pero en general, según comentó el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez en un seminario de comida prehispánica organizado por la Fundación Herdez, "su picor y consistencia no han cambiado desde la época prehispánica ".Y esto habla sobre diversos factores inclusivos que, como dijo la doctora en Historia, Elena Mazzetto , tienen que ver con la adaptación de ingredientes extranjeros con los locales, aunque no existe ninguna especie de alteración en los platillos.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Phillip Larking / UnsplashUna receta que ha mantenido su esencia es el chilmole , el cual era usado en rituales mesoamericanos y se fueron enriqueciendo con especias europeas. Por ejemplo, las monjas de Santa Rosa, en Puebla, convirtieron el chilmole en algo más dulce."Este platillo representa buena parte de Mesoamérica, el sureste no tanto, pero ha ido más allá del lugar donde se consumía: se ha criollizado", comentó el Dr. Merlo.Aunque no son tan frecuentes como antes, los insectos siguen latentes en varias comunidades indígenas en México . Eduardo Merlo mencionó que en Cholula es común consumir orugas cuetlas : las atrapan de los árboles, las purgan y después las asan para luego comerlas. Otro insecto comestible es el gusano de maguey . En el mundo prehispánico se asaban o se hervían, pero el intercambio cultural con los europeos hizo que se prepararan en guisados y en tacos.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: rainy city / FlickrLas bebidas, por otro lado, han sufrido algunas variaciones en la forma de preparación, el sabor e incluso en su color. El pulque es un claro ejemplo de esto. El cacao también ha cambiado de metodología de preparación, dependiendo de la región, ya sea Oaxaca, Tabasco o Chiapas, y sigue considerándose como un tesoro.Leer más: 7 datos que no sabías del cacaoLa comida no solo tiene una connotación alimenticia o nutritiva, sino también forma parte de una cuestión narrativa, histórica y cultural. Por ejemplo, en la nixtamalización era importante que la mujer hablara con el maíz antes de que lo echaran a la olla. En caso de no hacerlo, el dios del maíz se enojaría.En este sentido, maíz es un símbolo de la tierra. "Tlaoli es un sinónimo de maíz en náhuatl. Deriva de Tlali tierra y Olin movimiento o temblor. Para sembrar el maíz se remueve la tierra y se guarda, luego el maíz mueve la tierra para salir", explicó Eduardo Merlo.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Markus Winkler / UnsplashEn los métodos de conservación, por otro lado, como lo es la salmuera, la sangre de la codorniz era usada como ofrenda a la efigie de Huitzilopochtli , y la carne era preparada para los banquetes.Y el nombre del texolotl, la piedra del molcajete está inspirado en Xolotl, aquel personaje "terrible que su nombre quedó como señal de horror", según Merlo.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Leslie Seaton / FlickrComo parte de la narrativa cultural en la civilización prehispánica, el chile tiene funge como un signo del autosacrificio, el sufrimiento o ardor."El chile , por sus características de picor y desde un punto de vista lingüístico en el náhuatl con la palabra cococ , que significa algo que pica mucho, pero también se asocia con contextos de penitencia y castigo.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Timothy L Brock / Unsplash"Hay fórmulas que emiten a la fórmula de dioses que son dañinos como es Tezcatlipoca y describen su acción que puede acarrear castigos o elementos que remiten a la idea del picor", comentó la Dra. Mazzetto.No solo los alimentos son parte de la gastronómía, sino también los utensilios como el molcajete o el metate ; incluso están asociados a creencias y tradiciones. Como caso representativo, contó Mazzetto, es que los niños que lamían el metate se quedarían sin dientes.Leer más: Qué pasa si comes tamales todos los díasEstos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Rigoberto Vicente Castro / FlickrOtro caso son las ollas . Los mixtecas todavía asocian a estas figuras de barro con el vientre. "Si el tamal se pega en la olla, el hombre que se comerá ese tamal no será diestro en el campo de batalla. Si es una mujer la que se come el tamal, se refiere a que no podrá parir bien, su bebé se quedará pegado", mencionó la historiadora.Si bien algunas costumbres han sido olvidados con el paso del tiempo, como consumir perros, la gastronomía mexicana ha evolucionado gracias al choque de culturas entre españoles y las civilizaciones prehispánicas .Sobre este asunto, el arqueólogo Eduardo Merlo Juárez destacó que los pueblos indígenas dejaron un acervo alimenticio que es palpable en el siglo XXI; pero no sería lo que son hoy en día si no se hubieran combinado con la cocina europea.Estos son los ingredientes y utensilios prehispánicos que siguen vigentes en nuestras cocinasFoto: Lionel Gustave / UnsplashPor consiguiente, la historiadora Elena Mazzetto, explica que la alimentación tiene "elemento de continuidad" cultural importante en México. "La gran variedad de la comida mexicana obliga a tomar en cuenta, gestos, conocimientos, sabores y olores que son compartidos tanto por los grupos indígenas contemporáneos, como de sus transformaciones".Recibe todos los viernes Hello Weekend , nuestro newsletter con lo último en gastronomía, viajes, tecnología, autos, moda y belleza. Suscríbete aquí: Principal >> Historia >> Así como la comida Mexicana ha sobrevivido a lo largo del tiempo, desde el México Prehispánico hasta nuestros días. Los antiguos utensilios prehispánicos, usados para cocinar la comida Mexicana, también siguen vigentes y en uso; principalmente cuando se trata de cocinar comida típica y auténtica Mexicana. Fueron una gran variedad los utensilios de cocina que emplearon los antiguos indígenas como: molcajete, metate, comal, jarros, cazuelas, prensa para tortillas, canastas, platos de barro, molinillos, ollas, espátulas, cucharas, palos, cuchillos, sopladores, vasijas, calabazas huecas, instrumentos de cacería, etc. – Es una larga lista pero destaquemos los utensilios más utilizados y los más populares. Comal | Metate | Molcajete | Molinillo | Olla de Tamales | Prensa para Tortillas Este instrumento es una especie de estufa portátil hecha de metal. En la base tiene un compartimiento para poner leña o carbón. En la parte superior tiene una plancha donde se calienta la comida. Es un instrumento simple, pero en aquella época cuando no habían estufas debió haber sido muy útil. ⇑Arriba! El comal es un disco de barro cocido de 50 cm de diámetro aproximadamente. Este disco se colocaba sobre 3 piedras, sin tocar las brasas y se usaba para cocer tortillas, asar chiles, tostar granos y calentar comida. Sí desea comprar un comal lo debe de "curar". Para esto se deben de frotar sus 2 caras con una mezcla de agua y cal; y luego dejar secar al sol. Con este proceso se cierran los poros para evitar filtraciones. Aunque hoy en día los comales son hechos principalmente de hierro. ⇑Arriba! El metate fue el instrumento más importante para los indígenas porque en el molían granos y de esta molienda obtenían la harina para las tortillas, el atole y más alimentos. Este utensilio consiste en una piedra volcánica rectangular con sus extremos elevados. La piedra se apoya sobre 3 pies los cuales tienen una ligera inclinación para facilitar la molienda. El metlapil, de la lengua Náhuatl "hijo del metate" consiste en un piedra pesada e irregular mas ancha que el metate con la cual los granos se muelen. – Imaginen que incómodo era moler en el metate; uno se tiene que arrodillar, tomar el metlapil y rodarlo con las manos a lo largo del metate. ⇑Arriba! Este utensilio de cocina consiste en un mortero hecho de piedra volcánica con 3 pies donde se muelen productos blandos con un "tejolote" (cilindro de piedra). Principalmente se usa para moler jitomates, cebollas, sales, ajo, chiles, especias, hierbas, etc. Se dice que una salsa preparada en molcajete tiene un mejor sabor que una hecha en licuadora... haga la prueba y confírmelo. A nosotros no nos cabe la menor duda que los mejores moles y las mejores salsas son los que se hacen en molcajete, ya que se crea una pasta gruesa muy sabrosa. En cambio cuando se usa una licuadora simplemente todo se deshace ☹ Sí desea comprar un molcajete verifique que la piedra sea sólida y firme; créanos no quiere comer piedras en sus salsas. Ahora existen molcajetes de plástico, estos son usados como ornamentos o como recipientes para servir salsa. Estos no sirven para moler ni para preparar salsas. ⇑Arriba! A quien no le gusta disfrutar de un espumoso chocolate caliente... esto se lograba gracias al molinillo. Es un palo cilíndrico de madera de unos 35 cm. En su parte inferior es mas ancho, tiene una esfera y anillos sobre de esta. Para utilizarlo se sostiene con las palmas y se rueda de un lado a otro. Resulta perfecto para batir chocolate, atoles y otras bebidas; creando espuma en la superficie de la bebida. ⇑Arriba! El antecesor de la olla express, la olla de tamales. Es una vaporera a la cual se le coloca una reja cerca del fondo. Debajo de la reja se vierte agua y sobre la reja se ponen los tamales para cocerlos al vapor. Cocinando los alimentos de esta manera se conservan por más tiempo, no pierden sus sales ni vitaminas y tienen mejor consistencia. ⇑Arriba! Esta herramienta sustituye la acción de elaborar tortillas a mano. Consiste en 2 planchas de madera las cuales son presionadas por una palanca. Entre las planchas se deposita la masa para después aplastarla y tener la tortilla lista para cocer. – Ahora se usan las prensas para tortilla de metal debido a que son mas eficientes y duraderas. ⇑Arriba! Como puede ver estos utensilios de cocina resultan difíciles de usar y la cocina Mexicana también ha sido víctima de la tecnología. Por esta razón los utensilios prehispánicos ya casi no son utilizados. Tweet ¿Te gustó la Página? Más Temas Sobre la Comida Mexicana ❋ Bebidas Prehispánicas. ❋ Carne Prehispánica. ❋ Historia de la Comida Mexicana. Existen muchos utensilios que hoy en día podemos ocupar en la cocina mexicana y tienen su origen en la época prehispánica . Algunos son indispensables para la preparación de algunos alimentos, seguro que tienes al menos uno de estos en tu cocina , sigue leyendo y descúbrelo. En México , los utensilios de comida, han acompañado desde tiempos memoriales a la preparación de los alimentos. Hoy tenemos la idea de mostrarte, los utensilios prehispánicos de la cocina mexicana que debes conocer. Anafre Este instrumento hecho de barro y funciona como estufa, hoy por hoy los anafres están hechos de metal, tienen un compartimento bajo la plancha donde podemos colocar ollas o parrillas, para calentar podemos utilizar carbón o leña. Comal Es un disco grande de barro que se coloca sobre piedra para no tocar directamente el fuego. Se utilizaba para asar chiles o cocer tortillas, así como también tostar granos o calentar comida. Actualmente esta hecha de hierro y tiene el mismo uso. Hay diferentes tamaños y formas. Metate Los indígenas molían los granos para obtener harina y así poder cocinar alimentos como atole o tortillas. Este utensilio a diferencia de otros, no ha tenido cambios. Es una plancha de piedra volcánica, con cuatro patas, que se encuentra ligeramente inclinada, con una piedra en forma de rodillo irregular se utiliza para moler alimentos. Molcajete Es un mortero de piedra volcánica, que como el metate también se utiliza para moler alimentos, con la diferencia de que el molcajete cuenta con tres pies, el cual se acompaña de una piedra llamada, tejolote. Principalmente se una para moler chile, hierbas o especias y podemos preparar moles y salsa. Muchos dicen que es mejor una salsa preparada en un molcaje que una en una licuadora, nosotros no tenemos dudas ... Haz la prueba y estarás de acuerdo con nosotros. Molinillo Es un utensilio que logra que un rico chocolate caliente sea tan delicioso. Es un palo de madera cilíndrico largo, en la parte de abajo es ancha, y tiene una esfera con aros o anillos sobre ella. Para utilizarlo hay que utilizarlo con las palmas y se rueda de un lado a otro. Resulta eficaz para batir las bebidas como atole o chocolate, creando una espuma en la superficie. Prensa para Tortillas Es una herramienta que ayuda a planificar la masa para la elaboración de tortillas a mano y así darle forma a la tortilla. Está constituida por dos planchas de madera unidas con una bisagra y son presionadas por una palanca; entre las planchas se coloca una bola de masa y se aplasta para que salga la lista de tortillas para su cocción. Hoy en día las prensas son de metal, mejora su durabilidad y eficiencia. Olla de tamales Es una vaporera (antecesor de lo que hoy conocemos como olla express) a la cual se le coloca una reja cerca del fondo donde se vierte agua y sobre esta reja se coloca los tamales para cocerlos al vapor. Cocinar alimentos de esta forma garantizamos su conservación por más tiempo, además no pierden sus propiedades, como las vitaminas y tienen una mejor consistencia. ¿Conocías todos estos utensilios? Seguro que no, ahora tenemos más opciones para preparar tus alimentos. Page 2 En México , la llamada Virgen de Guadalupe , es el centro de las creencias católicas. Partiendo de su imagen para establecer la fe católica, se ha confirmado como un símbolo de México, al punto que se celebra un día en específico para festejarle. Hoy te invitamos a conocer cómo se vive el 12 de diciembre, también conocido como el Día de la Virgen de Guadalupe . Cuentan las historias que el 12 de diciembre de 1531, fue la última vez que se encontró la Virgen a Juan Diego, un humilde indígena que tuvo la oportunidad de mirarle. Esta es una celebración enorme, puesto que millas de adeptos se congregan para cantarle las mañanitas a la Virgen realizar o realizar otras actividades en nombre de su fe; y, tan importante es este día, que ha llegado a celebrar que en la Basílica de San Pedro con el Papa Francisco dando la misa criolla. ¿De dónde sale esta festividad? Debido a que al terminar la conquista, los misioneros tienen poca dificultad para la evangelización de los pueblos originarios, era necesario encontrar una imagen que se pudiese utilizar de manera que se acercara a los indígenas. Gran parte del rechazo de protocolos ante los conquistadores, parte de la gran violencia que recibieron por parte de los españoles que se conocieron como cristianos. Y, por esta razón, los misioneros encontraban difícil la tarea de evangelizar. Se dice que el 9 de diciembre de 1531 en Tepeyac, la Virgen se le mostró a Juan Diego; un humilde indígena que había sido convertido al cristianismo. Ésta se refirió a sí misma como la perfecta siempre Virgen Santa María, Madre del Verdadero Dios. Se cuenta que le encomendó la tarea de construir una iglesia en el lugar de la aparición; sin embargo el Obispo Juan de Zumárraga, no aceptó. De esta manera continúo insistiendo con Juan Diego, quien se mostró tres veces más la Virgen. No fue sino hasta el 12 de diciembre que la virgen se aparece por última vez, consolando a Juan Diego diciéndole: No se entristezca tu corazón ... ¿Acaso no estoy yo aquí, que soy tu Madre? Encomendándole llevar flores al obispo, que se asombró al ver que el ramillete de flores se había transformado en la imagen de la virgen de Guadalupe. Esta celebración entonces, alude a la historia de la Fe católica, iniciando en el país después de una conquista. Y es extremadamente importante, puesto que fue una de las formas de conversión más utilizadas por los obispos. En la actualidad Actualmente, es una celebración muy importante en la cual se realizan diferentes actividades dentro de los creyentes de la fe cristiana y católica. Por su parte, en la víspera del día 12 de diciembre, se realizan homenajes cantando Las Mañanitas, por parte de diversos artistas famosos. Posteriormente, se continúa con una serie de misas; que han sido tan importantes, que la peregrinación comienza días antes, preparándose para la Misa en la Basílica de San Pedro. Dentro de estas Misas, se ha llegado a contar con el Papa Francisco para orar por la Virgen de Guadalupe. Sin duda es una tradición característica de México, debido a la gran concentración de ciudadanos católicos y cristianos en el País. Sin embargo, para aquellos que no comparten la fe, se convierte en una oportunidad de observar la fraternidad del pueblo mexicano que realiza fiestas en cuanto a su imagen. Page 3 ¡Viva Mexico! Vitorean las voces en la madrugada del 16 de septiembre. Durante horas se ha festejado, se ha cantado, se ha tomado, y se encontró fraternidad con los amigos; se ha escuchado música típica, se ha comido todo tipo de manjares mexicanos, se ha manchado de salsa el mandil, y se ha llenado de Tequila los famosos caballitos mientras se vitorea la nación entera, se vitorea el canto, se vitorea la comida; hoy, se esta orgulloso de ser mexicano. ¡Viva Mexico! Vitorean las voces en la madrugada del 16 de septiembre . Durante horas se ha festejado, se ha cantado, se ha tomado, y se encontró fraternidad con los amigos; se ha escuchado música típica, se ha comido todo tipo de manjares mexicanos, se ha manchado de salsa el mandil, y se ha llenado de Tequila los famosos caballitos mientras se vitorea la nación entera, se vitorea el canto, se vitorea la comida; hoy, se esta orgulloso de ser mexicano. La fiesta del 15 de septiembre , se festeja el nacimiento de nuestra nación, y el cómo el virreinato español terminó con una lucha que le dio identidad a nuestro pueblo. Antes de ser el virreinato, se era mexica, se era maya, se era tolteca o tlaxcalteca; sin embargo, tras la conquista, todos éramos indios, y al ser partícipes de la independencia , nos volvimos un pueblo nuevo: México. En el año de 1810, el Cura Miguel Hidalgo y Costilla , harto de las calumnias que los franceses y españoles han contra el pueblo indígena, amenazado desde el campanario del pueblo de Dolores en Guanajuato, alentando al pueblo a entrar en armas en pos de su propia solvencia. Este famoso grito, conocido como el grito de Dolores, representa el inicio de la batalla que determinará nuestra identidad nacional; sí, sin duda, un hito que jamás deberá olvidarse en la historia de México. Debido a esto, cada año, se celebra el inicio de la Independencia de México el 15 de septiembre con una fiesta que se extiende hasta el día siguiente. En este famoso festival, la nación entera se destruirá en participación del júbilo que ahogará en canto, risa y diversión al país entero. Estos días, tan tradicionales, buscan representar lo más típico de los platillos mexicanos; esos platillos que, el mero hecho de servirlo en la mesa, hace que cada mexicano se encuentre con su propia identidad. El menú es variado, pues se distingue por los tacos, los sopes, las tostadas y las flautas, así como el pozole y el chile poblano; en otros lugares, se sirven platillos como pozole verde o rojo, y se adornan de acuerdo a la bandera de México. Todos los platillos, no buscan otra cosa más estas que recordar a cada mexicano su origen. En diversas ciudades, como en la Ciudad de México, se lleva un cabo un enorme desfile militar, que recuerde de manera honorable a todos los guerreros de la independencia y la revolución mexicana, que experimente su vida de una manera de buscar la identidad de una nación. Los cuerpos militares, son de diversos lugares, y buscan representar las más importantes tradiciones del México moderno. Es, en la madrugada del 15 de septiembre , el Presidente de México se para en el Zócalo de la Ciudad de México para honrar el famoso grito de Dolores, a través de un canto que es vitoreado por toda la nación: ¡Vivan los héroes que ¡nos dieron patria! ¡Viva Hidalgo! ... ¡Viva Mexico! ¡Viva Mexico! ¡Viva México!, grita el presidente en turno, mientras que todo el pueblo se regocija en felicidad, a la vez que responde: ¡Viva! La bandera de México es hondeada y toda la gente enloquece mientras espectáculos de pirotecnia son lanzados al cielo para celebrar, puesto que este país tiene un año más de vida, un año más de comer chile y comer tacos, un año más de reír mientras cantamos. , un año más de adorar la muerte en el Día de Muertos, un año más de tomar Tequila y Mezcal, un año más en el zócalo, un año más de los bailes folclóricos, un año más de los mariachis, un año más de las charreadas, un año más de cantarle al cielito lindo, un año más de ser mexicanos. Te puede interesar: 15 tradiciones de México que debes conocer Page 4 El rito de los Voladores de Papantla , es un rito milenario que se practica en diversas comunidades, y ciudades de México; es realizado en Papantla, sin embargo, también es posible verlos en Hidalgo, Puebla y Veracruz. El rito de los Voladores de Papantla, es un rito milenario que se practica en diversas comunidades, y ciudades de México; es realizado en Papantla, sin embargo, también es posible verlos en Hidalgo, Puebla y Veracruz. Esta danza tiene su origen en la cultura prehispánica; y al igual que otras danzas de la época, se realiza con frecuencia hasta la llegada de los conquistadores; quienes prohibieron muchas de las mismas. Sin embargo, la Danza de los Voladores, se ha mantenido como patrimonio cultural hasta nuestros días; asombrando a chicos y grandes que observan la maravillosa danza. Su historia, está llena de aspectos culturales interesantes, y su razón de ser, existe como patrimonio cultural de la vida prehispánica. La danza es una plegaria a los dioses para pedir la lluvia en tiempos de sequía, una danza con simbolismo e importancia enorme para las creencias prehispánicas. La historia de su origen cuenta que en la región de Totonocapan, durante la época precolombina, hubo una enorme sequía en el lugar. Los cultivos no producían el alimento necesario, y los miembros de la comunidad empezaban a flaquear en su salud. Debido a esto, los sabios de la región les pidieron a cinco hombres jóvenes en la vegetación, buscar el árbol más alto e implorar al dios Xipe Tótec para que diese fertilidad a la región. Sin que el árbol tocara el suelo, se cargaba y se llevaba un lugar en específico donde se limpiaría y se dejaría liso. Uno de los cinco muchachos, tocando el tambor y la flauta, haciendo alusión al centro de la Tierra; mientras que los otros cuatro, con un atuendo que simbolizara la lluvia, el plumaje de las aves y el arcoíris, representan a los cuatro puntos cardinales y se aventarían en un descenso circular por el gran árbol. Este descenso representa la caída de la lluvia, debiendo girar 13 veces antes de tocar el suelo cada uno de los danzantes; de este modo, se completa las 52 vueltas que representan los 52 años del calendario Xiuhmolpilli. Esta danza, se encuentra realmente arraigada a las personas de la comunidad, puesto que a la edad de la infancia temprana, comienza el entrenamiento de los próximos voladores. En la parte del ritual del caporal, cuando esto lanza una melodía específica, son los voladores quienes están amarrados con una soga a la cintura, luego descienden al unísono. Se arrojan de espaldas al vacío, con la cabeza mirando al suelo y extendiendo sus brazos para simular el aspecto de las aves. Posteriormente, los voladores se incorporan de forma que, casi al concluir su descenso, pueden aterrizar con los pies y permitirle al caporal iniciar su descenso por uno de los extremos de las cuerdas. En la actualidad, el proceso se ha simplificado un poco, citando la necesidad de elegir un árbol que deba ser limpiado; también se le ha quitado la necesidad de usar un tamborcillo especial, puesto que se usa de diferentes tipos, con un flautín. Te puede interesar: 60 Destinos de México que debes visitar Qué visitar en la Riviera Maya Patriminio Cultural Inmaterial de México Page 5 Gusto por México Visto: 5095 Una de las proezas más grandes del ejercito mexicano, es haber derrotado a una potencia extranjera en la conocida Batalla del 5 de Mayo en Puebla. Hoy te queremos mostrar la historia de esta batalla, así como su legado como Fiesta Patria en el Estado de Puebla. El 5 de mayo de 1862, en la ciudad de Puebla de Zaragoza, se llevó a cabo la primera batalla del ejército mexicano contra una potencia extranjera. Después de una serie de guerras constantes en el país mexicano, las potencias europeas han sido prestadores de dinero para nuestro país; sin embargo, con la creciente deuda, se volvía incapaz de pagar tal cantidad de dinero, el puesto que la deuda llega a los 80 millones de pesos. Pese a las súplicas del presidente Benito Juárez, los países extranjeros se negaron a negociar por vía diplomática, y en abril de ese año, Napoleón III, solicitó invadir el país para establecer una monarquía favorable a Europa. Es en el marco de esta situación que, el 5 de mayo de 1862, se libra una batalla en Puebla que acabó con el triunfo de los mexicanos frente a los invasores franceses; sin embargo, el triunfo duró poco, puesto que un año después, los franceses lograron vencer en la Ciudad de México, e instauraron el reinado de Maximiliano de Habsburgo; cosa que combatió hasta 1967, cuando Porfirio Díaz fue capaz de derrotar al ejército francés en la ciudad de Puebla. El Festival del 5 de mayo de Puebla , se realiza año con año en la ciudad de Puebla, que pese a haber perdido la lucha francesa, recuerda honorablemente que perdió la lucha. Se trata de una fiesta cívica, artística y cultural que conmemora una de las fechas que marcan el rumbo de la historia de México. En la edición de 2019, realizó una fiesta tan grande que llevó a cabo más de 200 actividades en 35 sedes pobladas. La participación de los países invitados: Argentina, Bélgica, Canadá, Costa Rica, Estados Unidos, España, Francia y Reino Unido; demuestra que la fiesta ha grabado su valor al punto de ser probado de talla internacional. En el parque del Carmen, se llena de espectadores que buscan presenciar los actos de bandas y grupos musicales de todos los géneros y cualidades. En la edición de 2019, se contó con la participación de Bocanada Skong, Ska Makers, The Marginados, La Tatuza, Los Guanábana y Salón Victoria, lo que deja entrever la diversidad de cultura que se manifiesta en esta fiesta magna. Del mismo modo, esta fiesta se llena de actividades culturales interesantes, puesto que existen conciertos de Jazz, Huapango, la participación de la Orquesta de Cámara de Bellas Artes, se realizan diversos bailes típicos y en los foros de la misma, se presentan música para bailar en vivo, compartiendo esa energía y euforia de la fiesta con los demás. © Copyright 2025 Gusto por México Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. sle2075/ FlickrParte de la herencia que nos dejaron las culturas prehispánicas son las herramientas de barro y piedra que utilizaban para cocinar. Lo maravilloso de esto es que en la actualidad utilizamos un sinfín de utensilios, por ejemplo, para una salsa bien picosa y hasta para obtener la consistencia espumosa del chocolate caliente. A continuación te presentamos algunos utensilios prehispánicos que seguramente has visto e incluso has utilizado alguna vez.Según la Real Academia Española, el molcajete es un mortero hecho de piedra volcánica con tres pies que fungen como base y que se utiliza para la preparación de salsas, para moler especias y triturar cacao y maíz. El molinillo es una palabra que proviene del náhuatl moliniani, que significa mover o menear. Este es uno de los pocos utensilios prehispánicos que se hace con madera. Su uso es específicamente para espumar el chocolate y mide aproximadamente 30 centímetros de largo. Su trabajo, sumamente artesanal, permite ver adornos y anillos que se tallan en una sola pieza. Se cree que su precursor fue el amaxocóatl.El anafre es un hornillo portátil que se prende con carbón o leña. Aunque en la actualidad se hacen de lámina, puedes encontrar piezas de barro en mercados o pueblos. Sobre él se coloca el comal para hacer tortillas o freír garnachas. Descubre la fascinante historia detrás de los utensilios de la cocina prehispánica, que aún hoy en día siguen siendo utilizados en diversas culturas de América Latina. Desde molcajetes hasta metates, estos objetos nos transportan a un pasado lleno de tradición y sabiduría culinaria. Acompáñanos en este viaje por la cocina ancestral y descubre la importancia de preservar estas piezas únicas que forman parte de nuestra identidad cultural. ¿Cuáles eran los utensilios que se utilizaban en la cocina prehispánica? Jarros y cazuelas, platos y tazas de barro eran los utensilios ordinarios de la cocina prehispánica. Estos elementos eran fundamentales para la preparación de alimentos en esa época, junto con el comal de barro que se utilizaba para cocinar las tortillas de maíz. Cuando los españoles llegaron a México en el siglo XVI, se encontraron con una cocina rica en tradiciones y sabores, donde el uso de utensilios de barro era esencial para la vida diaria de las comunidades. ¿Cuáles herramientas se utilizaban en la época prehispánica? En la época prehispánica, se utilizaban una variedad de herramientas de hueso que se pueden encontrar en los sitios arqueológicos. Estas herramientas incluyen puntas de proyectil, punzones, pizcadores, agujas, leznas, gubias, cinceles, flautas, botones, tubos y placas, entre otros. Estas herramientas de hueso eran esenciales para la vida diaria de las civilizaciones prehispánicas, ya que les permitían cazar, pescar, coser, tallar y crear objetos de uso cotidiano. La diversidad de herramientas refleja la habilidad y la creatividad de estas antiguas culturas para adaptarse a su entorno y satisfacer sus necesidades. Hoy en día, estas herramientas de hueso son una fuente invaluable de información para los arqueólogos y antropólogos que estudian las culturas prehispánicas. A través de su estudio, podemos aprender más sobre las técnicas, creencias y habilidades de estos antiguos pueblos, arrojando luz sobre su forma de vida y su legado en la historia. Guía para limpiar eficientemente el azulejo de la cocina¿Cuáles utensilios se usaban en la antigüedad? En la antigüedad, los seres humanos utilizaban utensilios primitivos como piedras afiladas para cortar y cazar. Con el tiempo, aprendieron a afilar piedras para mejorar su eficacia. Además, el uso del fuego les permitió transformar la madera en herramientas útiles para diversas tareas diarias. Descubre la fascinante historia de los utensilios prehispánicos Los utensilios prehispánicos son testigos silenciosos de la rica historia de las civilizaciones antiguas de América. Creados con habilidad y dedicación, estos objetos revelan la ingeniosidad y la creatividad de las culturas precolombinas. Desde las ollas de barro hasta los tejidos finamente elaborados, cada utensilio cuenta una historia única que nos transporta a tiempos pasados y nos permite apreciar la destreza artesanal de nuestros ancestros. Sumérgete en el fascinante mundo de los utensilios prehispánicos y descubre la increíble herencia cultural que han dejado para las generaciones futuras. Explora las innovadoras técnicas de cocina de las civilizaciones antiguas Descubre las técnicas culinarias revolucionarias que utilizaban las antiguas civilizaciones para crear platos únicos y deliciosos. Desde la fermentación de alimentos hasta el ahumado de carnes, estas prácticas milenarias han dejado una huella duradera en la gastronomía actual. Sumérgete en el fascinante mundo de la cocina antigua y aprende cómo estas innovadoras técnicas han influenciado la forma en que cocinamos hoy en día. Explora los secretos culinarios de civilizaciones como la romana, egipcia y mesoamericana, que dominaban el arte de la cocina mucho antes de la llegada de la tecnología moderna. Aprende cómo estas culturas utilizaban métodos ingeniosos para conservar alimentos, como el salado y el secado, para garantizar su disponibilidad durante todo el año. Adéntrate en la historia de la gastronomía y descubre cómo las antiguas civilizaciones han dejado su marca en la forma en que entendemos y apreciamos la comida hoy en día. Utensilios de Cocina Antiguos de México: Tesoros del PasadoSumérgete en un viaje culinario único mientras exploras las innovadoras técnicas de cocina de las civilizaciones antiguas. Desde la creación de bebidas fermentadas hasta la cocción en hornos de barro, estas prácticas ancestrales han sido la base de la gastronomía contemporánea. Descubre cómo la creatividad y la inventiva de los antiguos chefs han trascendido el tiempo y siguen inspirando a chefs de todo el mundo a experimentar con ingredientes y técnicas tradicionales. Aprende a utilizar los utensilios prehispánicos en la cocina moderna Descubre la magia de los utensilios prehispánicos en la cocina moderna. Conoce cómo puedes incorporar estas herramientas ancestrales en tus recetas diarias para darles un toque único y auténtico. Desde molcajetes hasta comales, aprender a utilizarlos te permitirá experimentar sabores y texturas que no encontrarás en ningún otro lugar. Los utensilios prehispánicos no solo son piezas de decoración, sino que también son herramientas funcionales que pueden potenciar tus habilidades culinarias. Aprende a sacarles el máximo provecho y sorprende a tus invitados con platos tradicionales reinventados con un toque moderno. ¡No hay límites para la creatividad en la cocina cuando se combinan técnicas antiguas con recetas contemporáneas! Sumérgete en la historia culinaria de México y descubre la riqueza de sus tradiciones a través de los utensilios prehispánicos. Experimenta la conexión entre el pasado y el presente en cada bocado, y aprende a valorar la importancia de preservar estas herramientas para las generaciones futuras. ¡Atrévete a darle un giro innovador a tu cocina con los secretos de nuestros ancestros! Guía de compras en Amazon Hogar y Cocina En resumen, los utensilios de la cocina prehispánica son una parte fundamental de la rica historia culinaria de México. Estos artefactos nos permiten adentrarnos en las tradiciones y técnicas de cocina de las antiguas civilizaciones, y nos recuerdan la importancia de preservar y valorar este legado cultural. A través de su diseño innovador y su funcionalidad única, los utensilios prehispánicos continúan inspirando la cocina contemporánea y representan un vínculo invaluable con el pasado. ¿Sabías que algunos de los utensilios de cocina que se usan datan de los tiempos prehispánicos? Existe mucha riqueza en aquellos saberes pues los materiales y formas tienen mucho que ver con los sabores que se perciben en cada plato. Documentos como el Códice Florentino de Fray Bernardino de Sahagún documentan lo importantes que eran estos artefactos en la cotidianidad de los pueblos originarios; también el cuidado con el que labraban, curaban y sacaban provecho para cocinar. TE INTERESA: MAÍZ MEXICANO, SÍMBOLO PATRIO DE NUESTRA GASTRONOMÍA Los más comunes utensilios de cocina prehispánicos Metate: consiste en una piedra volcánica labrada en forma de lienzo y sostenida por cuatro patas, dos más altas que la otra, de tal suerte que se hace una especie de rampa. Se usa para moler semillas, hacer mole y masa de tortillas y la forma de hacerlo es sentarse de rodillas frente a él y, por medio de la fricción con otra piedra más alargada llamada metlapil, tritulrar los granos, chiles o frutas. Foto: comonfort.gob Molcajete: oriundo del centro de México –específicamente de la cultura otomí– es un cuenco redondo también labrado de piedra volcánica que hoy sirve para hacer salsas y moler ingredientes pequeños. La fricción en este caso sucede con otra piedra llamada tejolote. Si tienes uno en casa, aquí te decimos cómo curarlo. Molinillo: este artefacto sirve para espumar chocolate y está hecho de una sola pieza de madera que se divide en mango, aros y base. Comal de barro: es una superficie gruesa y amplia, con una pequeña capa de cal seca que se utiliza para asar y tatemar toda clase de ingredientes. Anafre: así como las culturas del sureste desarrollaron hornos bajo tierra para cocinar, en el las regiones centrales utilizaron esto como centro de calor. Aún se pueden ver en los puestos de tamales por las mañanas. Olotera: es un conjunto de olotes –es decir, la parte central de las mazorcas– que se atan formando un círculo para desgranar maíz al hacer fricción. Jícara: es el producto de un árbol llamado guaje, que produce un fruto de corteza muy firme. Al cortarse por la mitad funciona como vaso o recipiente contenedor. Aunque nuestra cultura es más occidentalizada que nativa, como verás, los utensilios de cocina que usaban los prehispánicos siguen vigentes. ¿Ya nos sigues en TikTok? Descubre Destinos Expediciones Videos Eventos Guías digitales Viajes por carretera Pueblos Mágicos Ciudad de México Coahuila Paraísos Indígenas Experiencia Edomex Información Revista Digital Anúnciate con nosotros Media Kit Contacto Síguenos Facebook Twitter Instagram YouTube Pinterest ¡Bienvenidos a Siglos de Sabor, donde viajamos a través del tiempo para explorar recetas históricas de diversas culturas y épocas! Descubre en nuestro artículo principal "De la Cantera a la Cocina: Utensilios Prehispánicos y su Uso en la Actualidad" la fascinante historia detrás de los utensilios prehispánicos en la cocina hispanoamericana. Sumérgete en la riqueza cultural y sabores ancestrales que han perdurado hasta nuestros días. ¡Atrévete a adentrarte en este apasionante viaje culinario!ÍndiceExploraremos el uso de utensilios prehispánicos en la gastronomía actual, destacando su relevancia histórica y cultural.Introducción a la cocina prehispánicaLa cocina prehispánica es un tesoro culinario que nos permite conocer las tradiciones alimentarias de las civilizaciones indígenas que habitaron América antes de la llegada de los colonizadores europeos. Estas culturas desarrollaron técnicas culinarias únicas y utilizaron una amplia variedad de ingredientes autóctonos, creando platillos que aún perduran en la actualidad.Explorar la cocina prehispánica es adentrarse en un mundo de sabores, texturas y aromas que han trascendido el tiempo, preservando la esencia de una herencia gastronómica invaluable.En este contexto, los utensilios de cocina desempeñan un papel fundamental, ya que no solo eran herramientas para la preparación de alimentos, sino que también reflejaban la cosmovisión y la conexión de las comunidades indígenas con la tierra y sus recursos.Continuamos nuestro viaje culinario adentrándonos en la importancia de los utensilios en la gastronomía precolombina.Importancia de los utensil