

HISTORIA DE MÉXICO

No mundo houbo 6 lugares onde se orixinaron

civilizacións: Exipto, Mesopotamia, China, India, os Andes e Mesoamérica, que comprendía México e Centroamérica. O home chegou a Mesoamérica cruzando o estreito de Bering fai 40.000 anos. A cultura Olmeca naceu no 1400 a.c. pero non foi até o comezo da nosa era cando floreceron as grandes urbes maias coma Palenque, Copán ou Teotihuacán. Trala decadencia dos maias a partir do 700 d.c. as cidades foron tragadas pola natureza. Os sobreviventes das antigas cidades reorganizáronse construíndo outras novas e conquistando novos imperios. Esta 2ª época de esplendor foi truncada coa chegada dos españois. Nestas culturas, a guerra e os sacrificios eran necesarios para manter ao sol na loita diaria coas forzas da escuridade. Nestes tempos nada doados e moi sanguíentos forxáronse as culturas tolteca e azteca que dominarían Mesoamérica.

Cando os conquistadores españois entraron en Tenochtitlán (capital azteca) quedaron asombrados. Era unha cidade máis grande que ningunha outra en Europa, construída enriba dunha lagoa. Templos, canles, calzadas, palacios e xardíns embelecían a cidade. Detrás da súa riqueza e esplendor estaban as continuas guerras e a xenreira entre as distintas culturas Mesoamericanas. Isto foi aproveitado polo conquistador Cortés para someter a Tenochtitlán ante a indecisión do seu rei Moctezuma, que foi apedreado polos seus propios súbditos que o responsabilizaron da caída da cidade. As enfermidades que trouxeron consigo os conquistadores, como a viruela, dezmoou á poboación indíxena facilitando as conquistas españolas.

A evanxelización realizouse con grande entusiasmo en todos os territorios conquistados. En pouco máis de 50 anos transformouse a mentalidade de millóns de indíxenas creándose a maior nación católica do seu tempo.

No s.XVI a sociedade transformouse profundamente. Nas cidades concentráronse os europeos adicados ao comercio e a rexencia da Nova España incluída a corte do virrei. Introducíronse novos animais domésticos coma o porco e a galiña. A minería foi unha das actividades económicas máis salientables.



Teotihuacán

Coa chegada da dinastía dos Borbóns a España no s.XVIII, Nova España ten un novo empuxe: creouse un exército propio, un novo sistema fiscal, suprimíronse as encomendas (reparto de indíxenas en semi-

escravitude), floreceron as artes e as ciencias e difundíronse as novas ideas dos pensadores ilustrados europeos. Deste xeito, Nova España tiña unha identidade propia. Era unha Nación distinta á Madre Patria, cunha maioría de mestizos e indíxenas gobernados por unha minoría branca. Entre os brancos, os criollos (nados en América), recelaban dos peninsulares por ter menor influencia. Así, no 1810 grupos criollos planearon levantarse en armas para acadar a independencia de España. Tras anos de combate, non foi até 1821 que se proclamou a independencia de México. A nova nación sumiuse nun caos político, en 3 décadas houbo 30 cambios de presidente e 3 constitucións.

En medio deste caos os norteamericanos que pretendían anexionarse a Texas aproveitaron para invadir México no 1846. A pesar da resistencia México perde a contenda asinando o Tratado Guadalupe-Hidalgo en 1848 polo que perde a metade norte do seu territorio. Esta derrota foi en parte motivada pola ausencia de conciencia nacional, que a partir deste momento comeza a forxarse lentamente.

Poucos anos despois, Francia invade o país, e coloca a un emperador europeo, Maximiliano, apoiado polo sobriño de Napoleón. Logo de tres anos de reinado os grupos da resistencia captúranos e fusílanos, restaurando a República.

Aquí xorde a figura de Porfirio Díaz, responsable dunha época de progreso e paz que levou a México á senda de desenvolvemento e modernización. Con el os mexicanos disfrutaron de 27 anos de paz, logo dun século de batallas.

A pesar da aparente prosperidade, as condicións do campesiñado estaban deterioradas o que motivaron a Revolución Maderista, apoiada por Zapata e Pancho Villa.

EM Mosteiro
seccións bilingües
eis

XORNADA GASTRONÓMICA DE MÉXICO



CHICHÉN ITZÁ



BOLBORETAS MONARCA



DESERTO
NUEVO MÉXICO



SIERRA MADRE



PRAIA ESCONDIDA

MENÚ

Entrada: Guacamole con totopos
Principal: Cochinita pibil
Sobremesa: Mouse de mango



ENTRANTE

O guacamole é unha das receitas máis populares de México. Prepárase dende a antigüidade, cando os aztecas utilizaban os aguacates para facer un mole (prebe).



O seu nome provén do náhuatl "ahuacamolli", que significa ahuacatl (aguacate) e molli (prebe), é dicir, mole de aguacate.

Segundo unha lenda da mitoloxía pre-hispánica, o Deos Quetzalcoatl (Serpe emplumada) deulle a receita ao pobo Tolteca e eles extendérona por todo México.

O seu ingrediente principal é o aguacate, mesturado con cebola, tomate, chile e sal.

SOBREMESA

A mouse de mango é unha crema suave feita con esta froita tropical. Prové da *Manguiífera índica*, unha árbore de grande porte orixinaria da India, traída ao Novo Mundo polos portugueses. A froita é carnosa e moi doce. Ten características antioxidantes polo seu contido en ácidos, vitamina C e, fundamentalmente en vitamina A.



En México, cando unha persoa ten unhas cualidades físicas admirables dícese "Esta persoa está feita un mango" ou "é un mangazo" polo gustosa que é a froita

PRINCIPAL

A cochinita pibil ten a súa orixe na cocina rexional da península do Yucatán.



Despois da conquista española iniciouse no Yucatán unha importante fusión cultural, que no culinario deu lugar a dúas correntes gastronómicas: unha netamente española, apenas modificada polos ingredientes locais, e outra maia, que conservou seus elementos tradicionais pero que recibiu a influencia europea.

A comida yucateca é unha fusión de dúas culturas: a maia e a hispana. De feito, no Yucatán foi o primeiro lugar do continente americano en probar a carne de porco, fundamental na cochinita pibil.

O ingrediente fundamental é a carne de porco, previamente marinada en zumes de froita, achiote e diversas especias, lentamente asada no forno até que se desfaga en febras. Preséntase sobre unha tortilla de trigo engadíndolle cebola tenra mariñada en zumes e chiles que aportan un punto de acidez-doçura-picante tremendo, difícil de explicar e imposible de substituír.

O achiote é unha especie botánica cultivada en centroamérica dende épocas precolombinas. O seu froito é empregado como condimento na comida popular.



GASTRONOMÍA

A historia da gastronomía mexicana remóntase á época na que o millo se converteu en cultivo (fai 10.000 anos) que despois foi a base alimentaria das culturas mesoamericanas.

Coa súa variedade de platiños tradicionais rexionais, é rica en gusto, olor e colorido, orgullo do patrimonio cultural da nación. A súa cociña conta con receitas milenarias onde o frixol, o millo e o chile son a santísima trinidad da tradición culinaria azteca que rende culto ás saborosas tortillas e tacos, enchiladas e quesadillas, entre outros platiños.

Unha das receitas emblemáticas é a tortilla de millo servida cun prebe caseiro, preparado con tomate verde, jitomate e chile chipotle. Igual de suxestivos son os chiles recheos, ajíes repletos de queixo, peixe ou mariscos, ademais de levar grans de elote (millo tenro) e cabaciñas, entre outros ingredientes. A carta non termina ahí. Neste saboroso "vía crucis" o comensal debe ter presente que non é recomendable rexeitar os contundentes tamales, masa de millo rechea de carne, froita ou queixo, envoltos con follas de plátanos e cocidas ao vapor; ou o mole, un espléndido guiso de carne preparado cun prebe a base de chile, ajonjolí, amendoas, pasas, chocolate amargo e outros ingredientes. Pero as ricuras máis populares da gastronomía azteca son os antojitos, sublimes aperitivos que pola forza do seu sabor traspasaron as fronteiras do país.

Nas tradicionais fondas sérvense as clásicas comidas corridas, menú de catro platos tradicionais, acompañados das augas frescas, (un zumo de froita rebaixado con auga). Para os máis ousados, México ofrece a exótica cociña prehispánica, cos seus potaxes de delicado sabor, a base de froes e insectos.

Como recoñecemento a riqueza desta gastronomía milenaria, dende 2010, a cociña tradicional mexicana ten a consideración de Patrimonio Cultural Inmaterial da Humanidade pola UNESCO.