



# Diálogos Sobre México

## **A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución RASGOS SOCIALES Y ALIMENTICIOS DEL MEXICANO Y SU RELACIÓN CON LA INDEPENDENCIA Y LA REVOLUCIÓN.**

*Alma Teresita Cervantes Cota*<sup>1</sup>

Desde los primeros años del siglo XIX, México intentaba despertar ante la perspectiva de nuevas posibilidades. Entonces la música se diseminaba vía el corrido por todos los caminos de la nación, donde la comida era incluida en sus coplillas guerreras.

El movimiento de Independencia fue un factor que provocó enormes cambios en la vida nacional, pues la población empezó a tomar actitudes y decisiones que coadyuvarían a fortalecer su identidad, lo que se vio reflejado en muchos aspectos y en nuestro objeto de discusión: la gastronomía mexicana.

Así como el pueblo mexicano había decidido su separación de España, la comida mexicana estaba en el momento cumbre de su elaboración y preparada para independizarse y en especial el mole poblano, los adobos pero sobre todo la creación fritanguera, que caracteriza a esta época su fortalecimiento con las enchiladas, tacos dorados, pambazos, sopes, memelas, garnachas y chancas, y que con el movimiento independentista adquirieron fuerza como símbolo de identidad propia.

Al darse estos cambios políticos, el pueblo tuvo la necesidad de intensificar valores y costumbres que potencializaran su nacionalidad. Bajo este contexto, es

---

<sup>1</sup> Licenciada en Historia por la Universidad Nacional Autónoma de México; Investigadora independiente de la historia de la cocina mexicana. Docente de la Universidad Latina de América.



# Diálogos Sobre México

## **A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución**

que la alimentación jugó un papel determinante en la indagación de esa identidad, considerando que para el siglo XIX, la comida ya se manejaba con gran calidad y arraigo en el pueblo.

Asimismo, se inicia una búsqueda de identidad nacional que en nuestra comida ya estaba dada, sólo se consolida como parte de todo el simbolismo que se estaba adquiriendo.

A raíz del grito de independencia, se adquieren símbolos de libertad a través de los alimentos, como los chiles en nogada que se han convertido en uno de los íconos de la gastronomía mexicana, pues su creación fue para recibir a Agustín de Iturbide. Asimismo, la población ya consumía chocolate a todas horas: en el desayuno, merienda y cena, igualmente sucedió con el pulque, ya que anteriormente estaba prohibido como parte de la dieta del pueblo, eran bebidas para la clase privilegiada.

Como resultado del movimiento las fondas o almuercerías se encontraban llenas, -hecho simbólico de esa libertad adquirida- en los que servían arroz a la valenciana, puchero, asado de pollo, chiles rellenos, mole de guajolote, huevos estrellados, lo que significaba un contorno de una mesa bien definida, pero con toda la influencia española. Afuera de las almuercerías se encontraban las chieras o agualojeras, que eran las vendedoras de aguas frescas de tejocote, tuna, chirimoya, sandía, melón, horchata de coco, almendra, piñón, arroz con canela y vainilla.

Por otro lado, los que adquirieron el gran gusto y conocimiento de la comida y la bebida fueron los arrieros, ya que a lo largo de varios siglos fueron importantes



# Diálogos Sobre México

## **A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución**

precursores de intercambio cultural e interventores en el desarrollo del país. Para ellos se crearon los mesones, las posadas y las hosterías, donde eran recibidos con frijoles con chicharrón, espinazos, moles, chilmoles y ollas podridas, acompañadas por picaditas, chalupas, tlacoyos o tacos.

Durante la guerra de Independencia, los soldados tenían buen sueldo pero se les pagaba en especie: manteca, aceite, sal, chocolate, azúcar, harina, bebidas destiladas. Su dieta diaria consistía en lo que podían conseguir en sus jornadas como cordero, trigo, maíz y animales que cazaban. Cuando salían a una larga campaña, se les proveía de alimentos que duraban varias semanas sin descomponerse, como la “galleta de munición”, una especie de pan de maíz seco y duro o tiras de carne seca, además de harinas y granos; sin embargo los indígenas se alimentaban de casi cualquier planta, fruto o animal.

Debido al crecimiento de la institución militar, tuvieron que crear un sistema de abasto para distribuir los alimentos. A los soldados acuartelados casados se les permitía vivir con sus familias en pequeños cuartos donde las esposas cocinaban y sin embargo los solteros recurrían con las fonderas y cocineras.

Las tropas eran acompañadas de mujeres que no solamente eran sus esposas, sino también cocineras, lavanderas, a las que en México se les llama “soldaderas”.

La situación cambió en la etapa porfirista, pues la organización del ejército mejoró y regularizó su servicio de alimentos. En la mañana se daba atole blanco, café agudo, tortillas, frijoles, tortillas, chile y pan. Por la tarde repetía la ración con un caldo, algo de carne con arroz y verduras y en la noche se servían de nuevo frijoles y tortillas.



# Diálogos Sobre México

## A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución

El hambre de las clases oprimidas, la lucha por la tierra y la demanda popular de justicia social fueron las razones que desataron la Revolución Mexicana. Esta movilización de grandes masas dirigidas por Emiliano Zapata y Francisco Villa, con sus mujeres solidarias integradas a las tropas, las famosas “adelitas”. Estas mujeres no sólo cargaban con sus hijos sino con ollas, cazuelas y comales, las cuales jugaron un papel muy importante en el movimiento, por ser las responsables en la preparación de platillos para los guerrilleros. En momentos de victoria festejaban con grandes banquetes comprendidos por barbacoas, moles verdes y rojos, pulques curados y canastos llenos de tortillas. Todo esto fue parte del triunfo de la Revolución Mexicana.

Las tropas revolucionarias en 1910, revivieron muchas de las prácticas de abasto y alimentación del siglo pasado. En la nueva época recrudecieron los problemas de abasto que se habían vivido en el siglo XIX y llegó a ocasionar carestía de alimentos y hambre.

El maíz fungió un papel muy importante, pues era el más importante de los cultivos. Con el maíz se preparaban infinidad de recetas y bebidas de todo tipo, los indígenas le otorgaban gran importancia simbólica y hasta llegó a ser una especie de moneda, es por eso que los sociólogos del porfiriato clasificaron la cultura nacional como la “cultura del maíz”.

Asimismo, el chile fue parte de las mesas de diferentes clases sociales y su comercialización una fuente importante de dinero; el frijol también incidió en los diferentes ámbitos sociales pero principalmente en el popular.



# Diálogos Sobre México

## A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución

La zona que abarca la región de Mesoamérica siempre estuvo bien surtida de alimentos nutritivos y sabrosos, debido a su buena posición geográfica y económica. La aristocracia criolla mantenía una tradición gastronómica e incorporaba las novedades extranjeras, con la influencia de inmigrantes franceses, italianos y alemanes que aportaron a la comida de todos los días; mientras que los mestizos disfrutaban de una comida barata y nutritiva; y la gran mayoría indígena de subsistencia cotidiana.

### BIBLIOGRAFÍA



# Diálogos Sobre México

**A 200 años de su Independencia y 100 años de su Revolución**

**FERNÁNDEZ**, Adela. La tradicional cocina mexicana y sus mejores recetas. Edit. Panorama, México, 15° reimpresión 2005.

**FLORES Y ESCALANTE**, Jesús. Breve historia de la comida mexicana. Edit. Debolsillo, México, 2004.

**GONZÁLEZ DE LA VARA**, Martín. La cocina mexicana a través de los siglos. V. Tiempos de guerra. Edit. Clío, México, 1997.

**NOVO, Salvador**. Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México. Edit. Porrúa, México, 2002.