

Gastronomía de la Revolución Mexicana



Después del esplendor de la Gastronomía del México Independiente viene un cambio con la época revolucionaria.

Al consumarse la Independencia en 1821 y habiendo llegado extranjeros de Europa, Asia y de Estados Unidos trayendo sus costumbres, la gastronomía mexicana dejó de ser colonial para convertirse en criolla, aunque la dieta de la clase popular siguió siendo básicamente la misma que antes de la Independencia.

Realmente la época independiente tuvo un período corto, solo 100 años ya que este centenario se pudo festejar en Septiembre de 1910 para lo cual hubo grandes festejos, el más importante, la construcción del monumento del Ángel de la Independencia por el arquitecto Antonio Rivas Mercado. El 20 de Noviembre del mismo año estalló la Revolución Mexicana, cuando la gran mayoría no se lo esperaba. La Revolución Mexicana se gestó durante el mandato del Gral. Porfirio Díaz, época de gran esplendor en donde la gastronomía se vio influenciada por la europea, principalmente de Francia, y la gastronomía mexicana fue relegada a las cocinas caseras.

En esta época las clases sociales estaban bien marcadas: la clase desvalida integrada por los “pelados” e indígenas, cuya dieta seguía siendo el maíz, frijol y chile. La clase media integrada por gente trabajadora y con algo de estudios, que tenía como base la dieta del pobre que se veía enriquecida con sopa aguada, caldo con carne los domingos y cuando mucho dos días más a la semana, la sopa seca consistente en arroz a la mexicana, algún guisado confeccionado con la carne sobrante del caldo y los imprescindibles frijoles. La clase superior, la de los ricos llevaba una dieta completamente diferente, sobre todo en la cantidad de platillos a servir, y además elaborada por cocineras y servida por criadas y mozos; las tortillas las echaba alguien contratado para tal fin. Las bebidas consistían en aguas hechas de frutas o de zumos, de chía o de Jamaica para los niños y las mujeres. Para los señores vino importado o agua miel traído de

MARTHA SÁNCHEZ

haciendas pulqueras propias o de amigos cercanos. En ese tiempo una hacienda pulquera con su tinacal solo lo poseía alguien distinguido y con mucha plata.

El servicio era muy numeroso. Quesadillas para empezar, hechas de huitlacoche, flor de calabaza u hongos, después un caldo o sopa aguada, en seguida la sopa seca, luego hasta tres guisados por lo regular, uno de carne, otro de ave y otro de pescado. Por último, los frijoles bien refritos con manteca de cerdo, queso desmoronado, traído de la hacienda de la familia y los totopitos bien doraditos.

En todas las clases de la sociedad a la sopa se le mira y con mucha razón, como la base principal de la comida; la generalidad no se cree haber comido bien sin haber tomado la sopa. La sopa de arroz a la mexicana era la sopa seca y no podía faltar.

La cocina se encontraba ubicada en un lugar muy amplio con una barra de braseros empotrados en mampostería y esta forrada de mosaicos de talavera poblana; el imprescindible metate de piedra negra; molcajetes de varios tamaños, cucharas y palas de madera; ollas y cazuelas para la comida diaria, otras de mayor tamaño para los grandes comelitones; un comal de barro para cocer las tortillas, las cuales echaba una “india” que solo se dedicaba a eso; el tazcal o chiquihuite para guardar las tortillas recién hechas. En las grandes fiestas se traía del tinacal propio o de algún amigo un barril de pulque y lo “curaban” de diversos sabores como de piñón, fresa, tuna roja o pistache.

En lo que se refiere a la mantelería, era importada y confeccionada en telas muy finas. Los trapos para la cocina y para arropar las tortillas eran bordados en casa por lo regular de manos de la costurera de la familia.

Al estallar la revolución todas estas costumbres se perdieron, llegaron los revolucionarios entre otras cosas a saquear las grandes casas y a sacar de las escuelas militares a los muchachitos que ahí estudiaban, para llevárselos por la fuerza a la lucha, dejando en la desesperación a las madres que no sabían a dónde se habían llevado a sus hijos.

MARTHA SÁNCHEZ

Los extranjeros que tenían negocios en México huyeron, los hoteles cerraron sus puertas ante los disturbios que había en todo el país.

Llegaban los revolucionarios asaltando casas, haciendas, pueblos enteros, violando a las niñas y mujeres que no había logrado esconderse. Es un pesar el como aquellas casonas instaladas con todo lujo y donde se recibían cientos de invitados con banquetes extraordinarios, fueron refugio de soldados y soldaderas haciendo la comida y echando las tortillas en los salones elegantísimos con los anafres con carbón encima de los pisos de cedro o caoba con tapetes persas; los cortinajes los arrancaban para servirles de cobijas.

Las esposas y los hijos de los revolucionarios los acompañaban para atenderlos, lavar la ropa, prepararles la comida con lo que encontraban a su paso por los pueblos y rancherías. se alimentan de lo que encuentran en el campo o de lo que saquean en las ciudad. Los niños pasan hambres y las mujeres pero aun así siguen cerca de los revolucionarios. Por ende entre esas mujeres se encontraban algunas de las madres desesperadas que andaban buscando a sus hijos con un gran dolor por las largas caminatas y el dolor en el corazón al no encontrarlos.

Las tropas revolucionarias revivieron en 1910 muchas de las prácticas de abasto y alimentación de 100 años antes. En la nueva época se recrudecieron los problemas de abasto que se habían experimentado durante la Independencia.

El “rancho” servido en los cuarteles se componía de tortillas, pan, frijoles, chile, atole y café. Cuando era la temporada de fruta o legumbres que había en exceso. Como el caso del jitomate, comían jitomate picado, en jugo y en salsa.

Consumían también, lentejas, habas, quelites, verdolagas y flor de calabaza.

LAS COMIDAS PREFERIDAS DE LOS REVOLUCIONARIOS

EMILIANO ZAPATA.- Tenía un gusto particular por los atoles preparados por su esposa en un cazo de cobre. Los atoles eran de ciruela cortada de sus propios árboles o de elote tierno con leche y canela y

m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

endulzado con piloncillo o azúcar. Café negro, mole de olla con cecina y bolitas de masa; tacos de longaniza asada o frita; salsa de tomate con guajes y de jitomate con “jumiles” que son insectos muy nutritivos que aún se pueden conseguir en la actualidad; frijoles de olla, tortillas echadas al momento y queso del que se hacía en su casa; agua de limón, naranja o de jamaica.

~~FRANCISCO VILLA. Siempre cargaba en sus alforjas carne seca y las soldaderas le preparaban un guiso que consistía en carne seca guisada con salsa de cuatro chiles; asado de puerco y sopa de arroz.~~

ALGUNAS ENTRADAS MEXICANAS

Quesadillas de flor de calabaza, de hongos clavito, de huitlacoche, de queso asadero.

Dobladitas de chile macho, de pipián verde, papas con chorizo, adobo.

Molotes de tinga, molotes oaxaqueños.

Tlacoyos de haba, de frijol negro, de arvejas.

Gorditas de chicharrón, gorditas con salsa verde, queso y cebolla.

Y ahora viene lo mejor, la receta que vamos a preparar hoy son unos riquísimos tlacoyos de arvejas.



m@chefmarthasanchez.com

Tlacoyos rellenos de Arvejas

Para 4 personas

Para el relleno de Arvejas

Arvejones 250 g
Agua 1 l
Ajo 2 dientes
Epazote 1 rama
Epazote deshojado 1 rama
Sal 1 c

Para los Tlacoyos

Masa de maíz blanca o morada 500 g
Sal 1 c
Manteca de cerdo 100 g
Cebolla picada 100 g
Queso panela rallado 150 g
Salsa verde o roja c/s

Material de trabajo

Sartén
Cuchillo
Olla express
Tabla de picar
Comal
Licuadora

Procedimiento

1. En una sartén, tostar las arvejas. Enfríar completamente.
2. Ya fríos se quiebran o se martajan puede ser una licuadora.
3. Cocer las arvejas quebradas en la olla express con el agua, una rama de epazote, un diente de ajo, por 45 minutos.
4. Cuando la olla enfríe se abre y se escurren las arvejas.
5. Picar las hojitas de epazote y agregar a las arvejas junto con la sal, se mezcla muy bien y se comprueba la sazón, si hace falta se añade más sal.
6. La masa se prepara añadiendo la sal y amasando hasta que la masa tenga la consistencia ideal. No debe estar seca pero tampoco que se pegue a las manos.
7. Calentar un comal sobre la estufa y a fuego alto, cuando esté caliente se baja el fuego a medio.
8. Se toma una bolita de masa y se aplanan un poco con las palmas de las manos. Agregar en el centro, una cucharada de arvejas cocido, cerrar a lo largo formando un ovalo alargado. Colocar encima del comal, dejando que se cueza y se voltea para cocer el otro lado.
9. Se van acomodando en un recipiente envolviendo con un trapo de cocina, para que se conserve el calor.
10. Después se les hace un corte a lo largo con un cuchillo y se aprietan las orillas para que se vea el relleno de arvejas.
11. Ya para servir se pone la manteca en una sartén chica. Cuando está bien caliente se apaga el fuego.
12. Los tlacoyos se acomodan en el comal y se les pone a cada uno una cucharadita de manteca bien caliente, en seguida salsa verde o roja, queso panela rallado y la cebolla picada.
13. Servir caliente.



Fuentes

- Brecarelli, D.M. “Manual de la Cocinera Española y Americana”, Librería la Ilustración de Ortega y Vázquez, México, 1889.
- González de la Vara, Martín. “La Cocina Mexicana a través de los Siglos, Tiempos de Guerra”, Ed. Clío, México, 1997.
- Novo, Salvador. “Cocina Mexicana, Historia Gastronómica de la Ciudad de México”, Editorial Porrúa, México, 2002.



m@chefmarthasanchez.com