

Gastronomía del México Independiente



¡Si señores! Estamos celebrando el Bicentenario, 1810 año que marcó el rumbo de México, y qué mejor que hacer un recorrido por la Gastronomía de nuestro país en estos doscientos años.

Claro que estamos orgullosos de nuestra Cocina Prehispánica, pero a partir de que llegaron los conquistadores nuestra Gastronomía fue sufriendo cambios al ir conociendo nuevos productos traídos de otras tierras, lo cual hizo que nuestra gastronomía se fuera enriqueciendo aún sin darnos cuenta.

En la época de la Independencia hizo su aparición la gastronomía francesa y en el Porfiriato se consolidó como la favorita. Gracias a que a finales del siglo XVIII se suspendió de golpe el comercio con España y con los sentimientos patrióticos de boicot contra ella, dimos paso a la apertura comercial con Francia. Los primeros años de la Independencia simplifican la inmigración francesa hacia México, de lo cual ellos se aprovechan para traer productos de toda índole, ropa, muebles, bebidas, alimentos, etc.

El primer conflicto entre México y Francia fue por un convenio celebrado en 1827, que se llamó Declaraciones Provisionales, era un arreglo ente ambos países, pero contenía dos clausulas no muy claras donde se obligaba al gobierno mexicanos indemnizar a los comerciantes franceses avecinados en México, hubo una serie de reclamaciones que se enviaron a París, la más conocida fue la de un pastelero francés llamado Remontel que tenía su negocio en Tacubaya y cuya reclamación era por 600 mil pesos que no le habían sido pagados por el consumo de pasteles , de unos oficiales de Santa Anna, ese fue el motivo para que a ese conflicto se le llamara “La Guerra de los Pasteles”. Concluida esta guerra e indemnizados en abonos los franceses, pudieron ya en paz seguir propagando en México las buenas maneras de vivir, vestirse, habitar y comer. Llegaron hosteleros, cocineros, reposteros, entre los muchos comerciantes establecidos con creciente prosperidad en el siglo XIX.

LA COMIDA EN EL MEXICO INDEPENDIENTE

La comida mexicana fue el producto de un mestizaje entre los usos y alimentos indígenas. Al consumarse la independencia, en 1821, llegaron extranjeros de Europa y de los Estados Unidos, muchos de los cuales se establecieron en nuestro país e introdujeron algunas de sus costumbres en la comida.

La dieta del mexicano de las clases populares siguió siendo básicamente la misma que antes de la independencia.

Los primeros años de la Independencia fueron extremadamente favorables para la inmigración.

❑ **FRANCIA:** Los franceses se establecieron en varios puntos de nuestro territorio y abrieron restaurantes donde se servían platillos franceses, quesos, vinos, licores y postres. También crearon las pastelerías.

❑ **ESPAÑA:** Durante la Colonia llegaron los españoles; se dedicaron al comercio y abrieron, por ejemplo, los llamados cajones de ropa donde se vendía también mantelería y encajes para el servicio de mesa. Instalaron molinos de nixtamal para procesar el maíz utilizado en las tortillerías, así como los molinos de trigo con cuya harina se preparaba el pan. De allí nos vienen los bolillos, las teleras y numerosas variedades de pan dulce con el que solemos disfrutar nuestra merienda.

❑ **INGLATERRA:** De los ingleses, nos viene el té, nunca totalmente popularizado en nuestro país, las carnes asadas a medio cocer, sangrantes y por lo tanto poco duras, contrarias a las viandas suaves, acompañadas con salsas, que tanto le gustan al mexicano. Y no debemos olvidar los pastes que en la actualidad siguen siendo famosos en el estado de Hidalgo y sustento de familias que se dedican a ese negocio.

❑ **ESTADOS UNIDOS:** Desde la declaración de la Independencia empezaron a visitarnos los norteamericanos y durante la invasión de 1847 se instalaron en cantinas y bares a su estilo y seguramente se consumía whisky, destilado de grano.

MARTHA SÁNCHEZ

☑ **ALEMANIA:** Los alemanes plantaron cafetos en las zonas donde podía producirse ese estimulante y los sembradíos de café aparecieron en los estados de Chiapas, Tabasco y Veracruz. También la cerveza es alemana y algunas formas clásicas de preparar el cerdo cuando se acompaña de esa bebida.

☑ **CHINA:** Los chinos emigraron a México durante la segunda mitad del siglo XIX y los encontramos instalados en el norte con sus lavanderías, sus restaurantes, cafés de chinos, cuya principal bebida se sirve para el desayuno en gruesos vasos de vidrio con leche hirviendo y café destilado, acompañado del famoso pan "de chinos".

La llegada cada vez más frecuente de extranjeros no españoles a partir de la Independencia, dio lugar a la apertura de lugares que no fueran solo mesones, si no que ofrecieran comida, así surgieron las fondas. Fue conveniente que estos nuevos lugares tuvieran todas las comodidades y lujo para poder llamarse hoteles (palabra francesa), y tuvieran anexos fondas, llamadas después comedores o restaurantes.

La importancia económica del cacao motivó la aparición de una de las primeras industrias alimenticias de México. En 1841 ya existía la primera fábrica de chocolate, llamada "Fábrica de Chocolate al vapor Don Diego Moreno y Compañía".

El piloncillo era otro de los productos que se comercializaban.

En el siglo XIX los Tuxtlas. El istmo de Tehuantepec y la costa oaxaqueña fueron regiones vainilleras

También se abrieron cafés, pastelerías, bizcocherías, dulcerías, chocolaterías, neverías, algunos de estos lugares estaban situados en las mejores calles de la ciudad, como el "Velory", el "Progreso", "Café de la Fortuna". Pero no solo se ofrecía café en estos lugares, también se anunciaban fiambres y diversos platillos y bebidas.

El 29 de Abril de 1842 se anunciaba al café "La Sociedad del Progreso" como un café-everría, con sus mesas de mármol blanco, cafeteras, cucharas y bandejas de plata. Se ofrecía servicio de café, sorbetes, aunque no dejaron a un lado sus ya famosos helados corrientes, que por su sabor no dejaban nada que

MARTHA SÁNCHEZ

desear. La “Sociedad del Progreso” también ofrecía una fonda, hotel, billares y salón de carteo. Este café fue tan famoso que Manuel Payno hace alusión a él en su libro “El Fistol del Diablo” (1845-1846).

Los cafés eran el sitio de reunión de todos los hombres de negocios, intelectuales, artistas, poetas, militares, periodistas y los de clase alta. En el “Progreso” los camareros con sus largos delantales largos, blanquísimos no se daban abasto atendiendo a los comensales que acudían para degustar las perdices a la “Velory”, o el pollo a la “Tortoni” y para otros el puchero de carnero y res con frutas cocidas, garbanzos, nabo, col, zanahorias, chorizos y jamón serrano. Vinos de Málaga y Pajarete; el anís siropado para el café; el Perfec Amour para las damas y el coñag para los caballeros

En el “Bazar” el dueño mandó traer neveros de París para ofrecer helados de sabores nunca probados en México.

Con bombos y platillos se anunció la apertura del café de “La Concordia” para el 1 de Noviembre de 1868, una magnífica fonda café. En este lugar se dio cita lo más selecto de la sociedad. El café de la Concordia era famoso por sus sopas italianas, asados a la inglesa, pasteles y postres franceses, la delicadeza de sus platillos sobresalía en la sopa de ostiones y a esto se aunaba el delicioso manejo del chismorreo picante. Este café se decía que estaba a la altura de los mejores de Europa.

No solo la gente famosa y adinerada podía degustar platillos ricos, también la gente de clase media tenía en sus barrios como lo era San Cosme lugares como el “Gran Café”, “Sociedad de los amigos”, “Café Chocolate y Molletes”, que aunque no eran lugares lujosos, la comida era excelente.

Claro que los para los indios estaban vedados estos lugares, ellos se conformaban con un jarro de atole de anís, chile atole o champurrado en cualquier esquina, y esto no solo por decisión propia de no cambiar sus costumbres ancestrales si no porque no eran aceptados en la sociedad. A los lugares famosos solo se acercaban para vocear sus cargas de carbón para las cocinas, o de aves para los guisados, las tortillas de diferentes colores, los pájaros y las flores. Pero de alguna forma esto les benefició porque sus cuerpos eran esbeltos y casi no sufrían enfermedades, en cambio la clase alta era regordeta, con dentaduras cariadas, sufrían enfermedades nerviosas debido a que su dieta no era sana y no hacían ejercicio.

MARTHA SÁNCHEZ

En esta época los banquetes eran servidos a todo lujo y con una cantidad de alimentos increíble.

Para recordar esta época qué mejor que preparar un delicioso Pollo Almendrado, ¡Pues manos a la obra, comencemos!

Pollo Almendrado

Ingredientes

Para 4 personas

Piezas de pollo cocido 10 pzas

Jitomate 1 kg

Ajo 2 dientes

Cebolla 30 gr

Almendras 50 gr

Agua 250 ml

Aceite 1 C

Laurel 2 hojitas

Tomillo 4 ramitas

Clavos 4 pzas

Canela 1 raja

Consomé en polvo 1 C

Aceite de oliva 1 C

Material de trabajo

Cuchillo

Tabla de picar

Cacerola

Licuada



m@chefmarthasanchez.com

Procedimiento

1. Hervir el agua. Cuando suelta el hervor se le agregan las almendras, se retira del fuego, se dejan que reposen un rato y se pelan.
2. Los jitomates se asan, cuando ya casi están tatemados se agrega la cebolla y los ajos, solo a que doren. Esto se reserva.

MARTHA SÁNCHEZ

3. Calentar el aceite en una cacerola y se freír las almendras a que tomen un color dorado claro, se retiran escurriendo el aceite.
4. Se licua el jitomate asado con cebolla y ajos, junto con las almendras.
5. En el aceite que quedó en la cacerola se sofríe lo licuado, se agregan las piezas de pollo y si lo requiere un poco de caldo de pollo. Se rectifica la sazón y se agrega el consomé en polvo,
6. Se deja que suelte el hervor, se baja la flama y se deja cocinando unos 15 minutos.

Fuentes

- Valle, Juan. “El viajero en México, guía completa de Forasteros”, Imprenta Andrade y Escalante, México, 1864.
- Novo, Salvador. “Historia Gastronómica de la Ciudad de México”, Ed. Porrúa, México, 2002
- Varios. “Nuevo Cocinero Mexicano”, Ed. Miguel Ángel Porrúa, México, 1992.
- González de la Vara, Martin. “La Cocina Mexicana en Tiempos de Guerra”, Ed. Clío, México, 1997.



m@chefmarthasanchez.com