

# **“Entre fogones y cocinas”: La construcción del México independiente en las cocinas del siglo XIX**

*“Between stoves and kitchens”: The construction of independent Mexico in the kitchens of the 19th century*

Sofia Jaqueline Rivera Varela

Universidad Autónoma de Aguascalientes

Licenciada en Historia

Correo: [sofiarv08@gmail.com](mailto:sofiarv08@gmail.com)

## **Resumen:**

En este artículo se desarrolla el tema de la alimentación mexicana durante el siglo XIX, teniendo como enfoque la construcción del México Independiente y el proceso de construcción, el ambiente político y social que se vio reflejado en la comida que a partir de ahora se denomina como *cocina mexicana*, las influencias europeas y los distintos elementos que comenzaron a establecerse con gran aceptación por la sociedad y como algunos de estos ingredientes o alimentos solo eran aptos para ciertas clases sociales. La postura que se presenta es que la cocina mexicana en el siglo XIX se partía en una dicotomía que representaba la clase alta y clase baja.

## **Palabras clave:**

Siglo XIX, México Independiente, cocina, comida, construcción, identidad, clases altas, clases bajas.

## **Abstract:**

This article explores the Mexican food during the 19th century, focusing on the construction of independent Mexico and the process of construction, the political and social environment reflected in the food that is now known as Mexican cuisine, the European influences and the different elements that began to be established with great acceptance by society, and how some of these ingredients or foods were only suitable for certain social classes. The position presented is that Mexican cuisine in the 19th century was divided into a dichotomy that represented the upper and lower classes.

## **Key words:**

19th century, Independent Mexico, cuisine, food, construction, identity, upper classes, lower classes.

La alimentación es una necesidad básica del ser humano, es la fuente de obtención de proteínas, vitaminas y aminoácidos, para poder obtener fuerza y energía para afrontar las actividades cotidianas de la vida.

El agitado siglo XIX en el México Independiente fue un período de inestabilidad política que además de desencadenar en distintos conflictos fuera y dentro del país, también fue un momento crucial para la sociedad en general, los grupos en el poder, las comunidades de criollos, indígenas y las comunidades afrodescendientes. Las constantes guerras y guerrillas en el país implicaron que elementos como la alimentación fueran importantes, en este ensayo se desarrollará la construcción de la identidad mexicana mediante las cocinas y que era lo que comían las distintas clases sociales:

México nació como país independiente sin tener una cocina nacional y así transitó por el agitado siglo XIX. Aunque existe un discurso que propone que una vez como estado libre México empezaría a crear en forma dolorosa y valiente su inconfundible perfil nacional y nacería lo auténticamente mexicano, esa transformación no alcanzó a la cocina. Aun así, se propone su estructuración a partir de supuestas aportaciones hechas principalmente por las cocinas europeas.<sup>1</sup>

Después de una revisión historiográfica consultando a Salvador Novo, Jeffrey Pilcher, Yuri de Gortari, Inga Martínez, José Luis Juárez López y algunos recetarios y libros de cocina de la época, entre otros me di cuenta que varios autores coinciden en la misma idea, a la que también replico y me adhiero; respecto, a que la construcción de la cocina mexicana se dio como un proceso complejo, lento y que necesito de muchas variantes como lo fue el ámbito político, la sociedad de la clase alta y baja y por supuesto las invasiones y conflictos con otros países, además de que ahora como país independiente había un rechazo hacia lo español, de modo que en el aspecto culinario esto también fue un factor en las cocinas y los fogones mexicanos.

Con el inicio del siglo y el conflicto independentista superado fue que en 1831 se publicó por primera vez un recetario, *El cocinero mexicano*, que es probablemente el primer recetario impreso de la época, “quien adoptó un tono marcadamente nacionalista en asuntos tanto lingüísticos como culinarios. Atacaba a la Real Academia de la Lengua e insistía en

---

<sup>1</sup>José Luis, Juárez, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, (México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2012), 46.

usar mexicanismos, al mismo tiempo que se ensalzaba los platos picantes, “verdaderamente nacionales”, y se mofaba de los delicados paladares europeos que no soportaban el chile.”<sup>2</sup>

La tradición culinaria de México es un sincretismo que se formó desde la época prehispánica y sin duda se enriqueció con la llegada de los españoles, “el mestizaje en la alimentación fue más rápido que en la habitación o en el vestido.”<sup>3</sup> Por ello, no debería sorprender que en el siglo XIX la cocina sea vista también como un proceso de conformación y de creación de la identidad mexicana. Lo que se comía en esta época variaba mucho y los factores condicionaban la alimentación, por ejemplo: la geografía y la clase social eran algunos elementos que se diferenciaban al momento de la ingesta de los alimentos. Según lo que indica Juárez López en *Engranaje culinario. La cocina mexicana del siglo XIX*, es que había limitantes y maneras distintas de lo que se acostumbraba a comer y el modo en que lo hacían los diferentes grupos, “especies que sazaban, había también almuercerías (sitios donde mujeres vendían comida, estos sitios se usaban desde el período novohispano) ahí se vendían frijoles, guisados de gallina, pulque, sopas de fideo, arroz, puchero, en lugares rurales o campestres se comía chile con queso, frijoles refritos, aguardiente de caña. Llegada la Independencia los guisos seguían siendo una constante en los menús de la sociedad.”<sup>4</sup>

Rolan Barthes asegura que son las culturas quienes definen cuando algo es comestible y de qué manera lo es, lo que uno come está prescrito por la cultura. “El siglo XIX estuvo marcado por invasiones a nuestro territorio, que fueron dejando parte de su gastronomía y costumbres. Lo mismo sucedió con las migraciones hacia México a finales de ese siglo, de franceses, italianos, alemanes, libaneses, chinos y japoneses.”<sup>5</sup> Es así que la construcción de la cocina mexicana tuvo influencias de distintos lugares, por distintos contextos y acontecimientos,

---

<sup>2</sup> Jeffrey Pilcher, “Muchos chefs de la cocina nacional” en *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, (Ciudad de México: CONACULTA, 2001),79.

<sup>3</sup>Francisco, Miranda, Herencia española en la cultura material de las regiones de México, El Colegio de Michoacán, 1993, p.359.

<sup>4</sup> Juárez, José Luis, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 46.

<sup>5</sup> Yuri,De Gortari, “La cocina mexicana, historia milenaria” en *Ven a comer*, (Ciudad de México: CONACULTA, 2015) ,24.

pero es importante mencionar que el hecho que el siglo XIX haya sido una constante lucha dual entre conservadores y liberales se ve reflejado en las cocinas de la época. “Seguía vigente la preocupación por definir que constituía la auténtica cocina nacional.”<sup>6</sup> Esto denota el vaivén en el que se encontraba el país, a modo de que cuando se instalaba tal gobierno o gobernante por el tiempo se veía en las cocinas lo estipulado por el poder en turno, así fue que hubo variaciones durante todo el siglo, por ello al final del siglo con el Porfiriato ya en turno es que se le dio más espacio y cabida a la cocina francesa, pues las relaciones con aquel país durante el mandato de Porfirio Díaz se estabilizaron y para el entonces presidente Francia, la cultura y sociedad parisina era un referente de elegancia a alcanzar.

Por ello, muchos ingredientes llegaron a México, pero solo eran comprados y por ende consumidos por la elite porfiriana. “En México no hubo descolonización culinaria sino el seguimiento de un camino que poco a poco fue marcando un rumbo en el que se puso un alto a la cocina revuelta que difícilmente podría haberse considerado como la cocina de todos.”<sup>7</sup> Lo que denota esto, es la gran división que se creó desde las cocinas, las clases bajas se alimentaban de productos que eran ricos en vitaminas, pero quizá les faltaba proteínas, que la elite si consumía y de animales que eran considerados como de alta categoría, como la carne de venado, jabalí. A su vez, la elite relegó de su dieta alimentos como el maíz, los frijoles, el pulque y algunos otros más:

La cocina colonial de corte europeo ya estaba asentada, redobló sus fuerzas y se reimplantó con nuevas preparaciones para beneplácito de los grupos privilegiados. El nulo reconocimiento de lo propio es una de las barreras que explican por qué se luchó por marcar diferencias y se pensó que a México le faltaba etiqueta y costumbres finas en la mesa.<sup>8</sup>

Esto mostraba el sentido del porque la cocina estaba tan dividida, las clases bajas consumían lo que producía: la milpa y algunas proteínas como cerdo, guajolote, pero el consumo radicaba en una escala local y personal, en contraposición la elite era la que consumía desde recetarios, libros e ingredientes que eran exportados desde Europa.

---

<sup>6</sup> Pilcher, Jeffrey, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.79.

<sup>7</sup> Juárez, *Engranaje culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 48.

<sup>8</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 48.

En la creación de la identidad mexicana los grupos indígenas que eran percibidos como los indios, pobres e iletrados no tenían cabida en la formación de la nación. No eran ciudadanos debido a que los hombres no contaban con el recurso monetario para que su voz contara. Personajes como Lorenzo Zavala, Lucas Alamán y José María Luis Mora quienes fueron pensadores de la época creían que los indígenas tenían papeles diferentes para ofrecer al panorama nacional. Por su parte, Zavala creía que carecían de voz porque sus ideas se concebían como abstractas y que sus habitaciones producían amontonamiento, ahí se reunían padres e hijos, los animales domésticos, un fogón que servía para calentar el agua, cocer el maíz y tomar bebidas embriagantes. “Alamán dijo que México podría ser sin duda un país de prosperidad, porque sus alimentos naturales se lo proporcionaban, pero no lo sería para las razas indias que ahora lo habitaban, que parecían destinadas a desaparecer dejando apenas memoria de su existencia.”<sup>9</sup>

Para Mora los indígenas estaban acostumbrados a necesidades miserables, “sus frugales comidas, que se reducen a granos de maíz martajados y reducidos a tortas llamadas vulgarmente tortillas, ligeramente untadas con una salsa de chile o pimienta, acompañado de una especie de poleada que llaman atole, es todo su alimento.”<sup>10</sup> Manuel Altamirano fue quien menciona que “el ligero velo de la raza mixta que se extiende por todas partes y encontramos cien naciones que en vano nos esforzamos por concebirla como una sola.”<sup>11</sup>

Es así como los pensadores y políticos del momento pensaban y concebían a los grupos indígenas y como su forma de vivir les representaba un pensamiento en donde para los políticos, los indígenas no tenían mucha cabida en el México independiente. “El plan de nación con respecto a la cocina fue europeo.”<sup>12</sup> Muchos de los pensadores de la época creían que a México le hacían falta modales en la comida, en la mesa y por eso se tenía que seguir el ejemplo de las naciones como Francia e Inglaterra quienes tenían una estructura bastante establecida y concebida como elegante y fina ante los políticos mexicanos, pues era todo un ritual el hecho de poner la mesa, el orden de los cubiertos, las vajillas que se usaban, que pan

---

<sup>9</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 51.

<sup>10</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 51.

<sup>11</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 51.

<sup>12</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 52.

va con tal carne y con cual vino, etcétera. Esto fue lo que se comenzó a adoptar por las familias ricas de la época.

La permanencia de viejas estructuras culinarias siguió siendo visible y no surgió la aspiración de tener una cocina representativa de la flamante nación independiente, aunque sí la percepción de que para alcanzar los llamados placeres de la mesa era necesario un reordenamiento.<sup>13</sup>

Lo que le faltaba a México era una organización estructurada con jerarquías establecidas por la clase alta, quienes copiaban los modelos europeos que estaban llenos de simbolismos que denotaban elegancia, progreso y estabilidad, lo que se buscaba en la época implantado en las cocinas de todos los hogares mexicanos. Pero, no todos los hogares mexicanos tenían mesas largas, chefs personales, vajillas Limoges, manteles blancos, cubiertos de plata, la mayoría de los hogares tenían espacios reducidos donde comían todos hasta las mascotas, por ello la balanza mostraba que el problema eran los indígenas a quienes se les considero como que arruinaban la escena de distinción que se quería proyectar.

Con la llegada de personajes como Alexander Von Humboldt las narraciones del ámbito alimentario comenzaron a generar un registro y una opinión de hombres extranjeros que destacaban aspectos muy generales con descripciones que permiten entender cómo era la comida ambulante que se encontraba en la calle, en las plazas de los pueblos. Por su parte un francés Gabriel Ferry describió que había una placita donde en diferentes casas se podía satisfacer la gastronomía mexicana, había puestos de bebidas y refrescos; apunto que se encontraba guisados que no tenían nombre, con pimienta, manteca y bebidas de colores muy diversos.

Por su parte Joel R. Poinsett señaló que algunos platillos que comió fueron gallinas en salsa picante, cordero asado, gallina con cebolla, tomate, chile y pulque e incluso aseguro le gustaban las tortillas y el pan. Josef Bukhart otro visitante señaló que la gente comía caldo, arroz, olla podrida (una especie de frijoles charros) y frijoles espolvoreados con queso e hizo la observación con respecto a que el chile formaba parte de muchos platillos.<sup>14</sup>

Los manuales de buenas costumbres y maneras comenzaron a difundirse en 1826 y proponían como se hacía un servicio, como servir y la difusión de nuevas recetas; los

---

<sup>13</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 52.

<sup>14</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 53.

conocimientos ordenarían a la sociedad y la transformarían.<sup>15</sup> Los distintos grupos siguieron polarizando la escena política y social y los criollos dejaron fuera del proyecto de nación a los mestizos, indígenas, a los afrodescendientes y a las castas:

Pronto ganó terreno un sentimiento nacionalista contradictorio, que concebía la nueva nación en términos europeos y abrazó la cocina. Los dirigentes siempre estuvieron renuentes a reconocer los platos mexicanos como expresiones de cultura nacional, ya que estaban conectados con hábitos indígenas que se consideraban groseros y relacionados con tradiciones oscuras, por eso la cocina europea se comenzó a ver como la norma a seguir.<sup>16</sup>

En contrapeso de la norma establecida por la cocina europea comenzaron a mostrarse otras rutas que develaban los caminos transitados para y por las cocinas hogareñas, por ello en Guadalajara entre 1846 y 1848 salieron libros de cocina personales, escritos por mujeres.

Sin embargo, seguía vigente la preocupación ante el definir a la cocina nacional, en algunos libros de la época se incluían recetas adaptadas al paladar mexicano que no necesitaban de ninguno de los estimulantes de Europa; algunos libros mexicanos contenían inservibles recetas extranjeras. Vicenta Torres de Rubio reitero ese ataque contra los recetarios irrelevantes y observó que los mexicanos no cocinaban ni sazonzaban su comida como las practicas europeas lo recomendaban.<sup>17</sup>

Los impresionantes prejuicios de la literatura culinaria del siglo XIX demostraban la actitud ambivalente de las elites mexicanas frente a la cultura nacional. Los intelectuales liberales procuraban forjar un sentimiento de nacionalismo, pero concebían a la nación en términos europeos.<sup>18</sup>

En los libros se mostraban preparaciones del siglo XVIII, torrijas, huevos hilados y nuevas adquisiciones como ravioles, sopa inglesa y preparaciones a la italiana, francesa e inglesa, algunas especialidades de provincia como pescado a la veracruzana y quesos de Valladolid.

---

<sup>15</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, 54.

<sup>16</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 55.

<sup>17</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.80.

<sup>18</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.81.

Otros libros mostraban la misma línea, arroz a la valenciana, mole poblano, pipián, tamales, natas, chicharrón; estos productos constituían los productos que se consumían en el hogar, en familia. Otro aspecto a relucir es que los extranjeros también notaron y compartieron el hecho que los mexicanos no conversaban con los alimentos, debo decir que esto me sorprendió bastante, debido a que en la actualidad la hora de la comida si se es en familia, con amigos o en grupos grandes la charla es una parte importante del ritual de la alimentación, antes, durante y después de ingerir los alimentos. “Los grupos en el poder no se pusieron de acuerdo en la forma de organizar el país, pero estaban unidos por la idea de una cocina superior.”<sup>19</sup>

No había cohesión social, los indígenas, nobles, soldados, etcétera no formaban una identidad única; el plan de nación intentó organizar el país con un modelo perfectamente europeo.<sup>20</sup> Una ausencia de cocina identificable, de falta de supuestos refinamientos en la mesa, pero sobre todo la cocina de cada quien fue lo que predominó por largos años. Guillermo Prieto tejó una red de lo que comía cada grupo.

El poder veía esas divisiones como lógicas y necesarias y desde su lugar privilegiado señala lo que a cada grupo corresponde.”<sup>21</sup> Señaló que el grupo al que él pertenecía desayunaba chocolate, en el almuerzo calabacitas con adobo, algún mole, tortillas; en la comida, arroz, fideos, puchero y para la cena, asado con ensalada, mole, frijoles refritos. Los poderosos y realmente privilegiados comían sopa de ravioles, olla podrida, pollo en almendrado, pichones en vino, conejo, etcétera. La comida del pueblo consistía en tortilla, frijoles, pulque, chile, algunas veces enchiladas, quesadillas, carnitas con salsa, mole verde, chalupas:

Hacia 1850, señalar la comida diferencial era la tónica por parte de los extranjeros. Cada grupo tenía su cocina y sus costumbres. Los indígenas de la ciudad eran pobres y comían totopos, tamales de frijol o charales con chile. La comida de los mestizos se diferenciaba de la de los indios porque consistía principalmente en carne. Ambos grupos cocinaban con mucha grasa, que por lo general era de cerdo.<sup>22</sup>

---

<sup>19</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 57.

<sup>20</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 57.

<sup>21</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 58.

<sup>22</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 59.



Las divisiones existentes entre los grupos indígenas, criollos y afrodescendientes no se disolvieron por el simple hecho de que el país ya era independiente, era a través de la cocina que se seguía marcando la diferencia tan notable que existía entre las clases sociales y que se tornaba como una pirámide, se comía de acuerdo a las tradiciones propias o las que adoptarían según el grupo al que se pertenecía:

La fórmula que ensamblaría al país con una cocina característica no procedió. La que estaba en la cúspide se hizo más europea con nuevas adquisiciones, la revoltura, aunque sobrevivió se atacó, y eso se ve por medio de diferentes documentos en donde había escasa cabida para las preparaciones mexicanas y porque allí se juntó otra estructura, la dinámica de la réplica que hizo que la cocina prestigiosa, la occidental, se alargara en el tiempo.<sup>23</sup>

Fue entonces que en el país se vivió un clima de continuidad culinaria, se siguió comiendo y consumiendo lo mismo, sin ningún tipo de cambio durante muchos años más. A pesar de la dualidad de las cocinas y de cómo se dividía en las clases sociales, las élites revelaban un anhelo nostálgico por muchos elementos de la cultura popular, en especial los alimentos. “De manera que hay que leer entre líneas de esta literatura culinaria y examinar en qué contextos se comían los alimentos para detectar el titubeante desarrollo de una cocina nacional.”<sup>24</sup> Las luchas políticas entre liberales y conservadores complicaron las dificultades a las que se enfrentaba el México independiente, pasando por la intervención norteamericana, la francesa, el segundo imperio, la República restaurada, hasta que llegó “cierta paz bajo la firme presidencia, primero, y dictadura, después, de Porfirio Díaz (1876-1911).

“Las mujeres tenían un papel importante, aunque limitado, como madres de hijos patrióticos y guardianas de la moralidad familiar.”<sup>25</sup> Por ello, algunos libros de la época representaban un fragmento importante del mercado de guías domésticas, donde se ponía al centro la comida en familia. Los libros promovían el ideal burgués de mantener sano al hogar preparando alimentos económicos, incluso los libros hablaban sobre cómo proteger la salud familiar, como adquirir productos higiénicos y que hacer en caso de una ingesta de comida contaminada.

---

<sup>23</sup> Juárez, *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, p. 61.

<sup>24</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.81.

<sup>25</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.82.

Los ideales de la época brindados por las elites promovían los roles de género, donde las mujeres tenían que permanecer en el hogar, en la cocina, de modo que, si cumplían con esta tarea al rol asignado a las mujeres que tenían que maternar, cocinar, cuidar. “Los autores decimonónicos de libros de cocina ratificaban explícitamente este papel femenino subordinado.”<sup>26</sup> La mujer tenía ya un lugar preestablecido y era la cocina, de este modo si cumplía su rol sería una buena mexicana, no una ciudadana porque las mujeres no eran concebidas como tal, pero si como formadoras de los futuros ciudadanos que harían de este país un mejor lugar:

La selección de los alimentos apropiados para las comidas familiares no sólo contribuía a garantizar un ambiente domestico estable, sino que servía también para fomentar el patriotismo en el hogar. Los autores de libros de cocina recurrían con frecuencia a un obvio lenguaje nacionalista, preparando de todo, desde cebollas rellenas hasta carne asada, “a la mexicana”, y dedicando platillos a los héroes nacionales.<sup>27</sup>

Es por ello que los libros y recetarios de la época brindaban un orden jerárquico, donde la mujer cocinaba y el hombre degustaba y con la panza llena podía trabajar y ser ciudadanos ejemplares y entonces el país tendría hombres virtuosos y valiosos. Toda esta organización brindaba un sentido colectivo de pertenencia:

El nacionalismo del siglo XIX buscaba utilizar el vínculo afectivo de compartir la comida para ayudar a forjar un sentido de identidad común.”<sup>28</sup> Sin embargo, la distinción y separación fue una constante, por su parte la elite prefería la alta cocina francesa, porque reivindicaba actitudes cosmopolitas en un escenario global donde se podía obtener un estatus de distinción social en la esfera local y nacional.<sup>29</sup>

“El siglo XIX mira a los indios perdurar al margen de los refinamientos culinarios que importa un mayor y más diversificado contacto con Europa.”<sup>30</sup> Las ciudades ofrecen a las cocinas el carbón para los fogones, las aves para los guisados, las tortillas, las flores, los condimentos y esto propicia a que exista una variación para las cocinas rurales, del campo,

---

<sup>26</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.83.

<sup>27</sup> Pilcher, *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, p.83.

<sup>28</sup> Jeffrey Pilcher, “¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana” en *Dimensión Antropológica* 37, (mayo-agosto, 2006), 89.

<sup>29</sup> Pilcher, “¡Tacos, joven!” *Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana*, p.89.

<sup>30</sup> Salvador, Novo “El siglo de las luces” en *Cocina mexicana*, (México D.F: Porrúa, 1979) ,102.

con una gran diversidad de alimentos se pueden generar distintas combinaciones, aunque estas no fueran vistas como una innovación o algo que merecía respeto los fogones tenían una alimentación balanceada y diversa. Por su parte la elite podía acceder a ingredientes y elementos de mejor calidad que representaban una mejor nutrición, pues podían consumir carnes que significaban proteínas.

La cocina española no incorporo innovaciones, simplemente estaba muy arraigada para ser removida, se puede apreciar en la ingesta de puchero, arroz, chorizo y algunos otros elementos. “sufrirían al llegar a nuestras cocinas las adaptaciones necesarias para adecuarlas, como lo proclaman los tratados de que en seguida nos ocuparemos, al gusto mexicano”<sup>31</sup>

Las incorporaciones que se hacían en los platillos y cocinas mexicanas por mucho que pertenecieran a la alta cocina europea tenían que presentar modificaciones para su aceptación e ingesta en México, se tenía que adecuar a los paladares mexicano que estaban acostumbrados a distintos sabores y texturas, adaptándolos con las menores variaciones posibles a nuestros gustos y paladares; de modo que aun los más apegados a nuestros antiguos usos, no se desdeñen en la mesa de hacer honor a los platos dispuestos según las reglas de los maestros consumados de la Francia.<sup>32</sup>

---

<sup>31</sup> Novo, *Cocina mexicana*, p. 107.

<sup>32</sup> Novo, *Cocina mexicana*, p.113.

## **Conclusión:**

La construcción de la cocina mexicana representa un panorama muy complejo de la inestabilidad política, el deseo del progreso, el liberalismo, el conservadurismo y el anhelo por tomar aspectos europeos ante la creación del México independiente para parecerse a las naciones europeas. El nacionalismo entrando en el siglo XIX sirvió para moldear los ideales y el sentido de pertenencia de las clases altas, fueron ellos quienes forjaron y moldearon a su gusto y necesidad la identidad mexicana, los aspectos que eran válidos y dignos de adaptarse a la necesidad mexicana. Por ello, las cocinas sufrieron transformaciones e incorporaciones de lugares como Francia e Inglaterra y por ello las practicas ancestrales indígenas fueron relegados del plano nacional. El papel de la mujer está puesto en la cocina, su participación para la construcción de la identidad en el siglo XIX está puesta en los fogones indígenas, en las cocinas de media y alta clase donde se tenían vajillas finas y había modales adaptados a la realidad mexicana.

La historiografía nos menciona que la construcción de una cocina fue un proceso complejo que tomo por elementos distintos factores políticos, económicos, sociales y culturales de la época, por ello lo comprendido durante todo el siglo se ve reflejado ampliamente en las cocinas mexicanas, la aceptación de lo europeo, la resistencia de elementos como el maíz, el frijol y el chile que actualmente son la triada alimentaria del país nos habla de lo vivido en la época y como había una división marcada y muy notable en el aspecto alimentario de la vida cotidiana en el México independiente.

La forma de comer ciertos alimentos se forjó en esta época, elementos tan mexicanos como la tortilla, el chile, el mole que tienen trasfondos prehispánicos y novohispanos nos muestran la vigencia de aquellos alimentos y también su resiliencia ante las épocas venideras. Por ello en la actualidad la cocina mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad pues esta forjada en los fogones más pequeños, en las cocinas más tradicionales y ricas, en las manos de mujeres y hombres que a través del tiempo cocinaron y de algún modo conservaron prácticas que son la suma de un mosaico cultural bastante enriquecido que denota la pluriculturalidad de México, con sus aspectos, prehispánicos, novohispanos e independientes que se transitan y viajan desde Europa hasta llegar a las cocinas mexicanas.

### **Bibliografía:**

- DE GORTARI, Yuri, La cocina mexicana, historia milenaria en *Ven a comer*, CONACULTA, Ciudad de México, 2015, p.16-27
- GALVÁN, Mariano, *Mejores recetas para guisar al estilo americano*, Tomo I, Imprenta de Galván, México, 1831.
- JUÁREZ, José Luis, “Nueva nación, ¿nueva cocina?” En *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*, CONACULTA, Ciudad de México, 2012, p. 40-61.
- NOVO, Salvador, “El siglo de las luces” en *Cocina mexicana*, Porrúa, México D.F., 1979, p. 95-138
- PILCHER, Jeffrey, Muchos chefs de la cocina nacional en *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, CONACULTA, Ciudad de México, 2001, p.79-118.