



Durante el periodo posrevolucionario, la gastronomía se convirtió en un elemento clave en la construcción de la identidad nacional

- La penúltima conferencia del Seminario Internacional de Cocinas 2024 se dedicó a este tema
- El espacio académico cerrará su ciclo anual, el 5 de noviembre de 2024, con las ponencias Mujeres de hogar: raza, clase y género entre 1930-1960 e Imágenes y sabores en la cocina mexicana

Tras la Revolución Mexicana, la cocina se transformó y adaptó a las nuevas realidades sociales y económicas de nuestro país, y convirtió a la gastronomía en un elemento clave en la construcción de la identidad nacional, señaló la investigadora del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Edith Yesenia Peña Sánchez, al hablar de la penúltima conferencia del Seminario Internacional de Cocinas 2024, el cual coordina, y que se dedicó a dicho tema.

La ponencia “Ingredientes de la mexicanidad, la cocina en el México posrevolucionario de 1930 a 1960”, fue presentada por el investigador del Instituto Mora, Luis Ozmar Pedroza Ortega, a través del [canal](#) de YouTube de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH, organismo de la Secretaría de Cultura federal, quien explicó la forma en que la cocina se convirtió en elemento indispensable para la representación sociocultural de la integración nacional mexicana, luego de analizar documentos que contribuyeron a crear un discurso a favor del reconocimiento de la cocina como elemento de la mexicanidad: los recetarios y las campañas de Estado.

“La construcción de la cocina mexicana como un elemento identitario fue un proceso de larga duración, el cual comenzó a finales del siglo XIX y tuvo su auge de 1930 a 1960”, dijo luego de narrar la historia paralela de la gastronomía y las políticas de la alimentación en los diferentes gobiernos, partiendo del porfiriato, como antecedente, y lo ocurrido entre las referidas décadas.

Así, advirtió que, a finales del siglo XIX y principios del XX, tanto en México como en América Latina, las dietas indígenas se criticaron con preceptos no comprobados de las incipientes ciencias de la nutrición, las cuales demeritaban los alimentos ancestrales en beneficio de otros, como la carne y la leche. En el discurso porfiriano existía la intención de deslegitimar el consumo del maíz y favorecer el del trigo, pero, en la práctica, el maíz jamás tuvo una disminución, puntualiza Pedroza Ortega.



Pasada la Revolución Mexicana, con la desarticulación del mercado y la escasez de alimento, comenzó una etapa de revalorización del maíz como grano nacional, respaldado por los regímenes posrevolucionarios que construyeron un discurso a favor del mestizaje culinario, en el que esta gramínea era el centro rector.

En la década de 1920, para algunos sectores sociales era impensable que la cocina nacional tuviera raíces indígenas debido al uso de ingredientes como los insectos, además del bajo valor nutricional de los antojitos y los tacos, así como la poca higiene en las prácticas alimentarias de las clases populares.

En los años 30, la alimentación de las clases populares siguió siendo un tema controvertido dada su relación con la construcción cultural y desarrollo del país. Aún se hablaba de una falta de educación del pueblo mexicano e, incluso, hubo campañas educativas en el campo para sustituir el maíz por el trigo.

Sin embargo, un grupo de intelectuales y cocineras defendieron la cocina mexicana, argumentando que era la segunda más rica del mundo y debía valorarse por sus aportaciones a otras cocinas, caso del uso del jitomate en platillos italianos. Esto provocó el aprecio por otros productos, como el cacao, el chile, la calabaza y la vainilla. Asimismo, se hizo énfasis en el chocolate y en alimentos relacionados con la historia de la nación.

La postura de los apologistas de la cocina mexicana fue ganando terreno frente a sus críticos, y surgió una revalorización de los alimentos y los platillos con raíces indígenas, así como la defensa de su importancia cultural. Entre las celebridades que contribuyeron a la construcción de un discurso a favor, el investigador destacó a Josefina Velázquez de León (1899-1968), a quien calificó como “artífice de la idea de una cocina nacional mexicana y la responsable de su difusión”.

La obra editorial de Velázquez de León se compone de más de 100 recetarios, en muchos de los cuales promovió ideas nacionalistas en torno a la cocina; asimismo, editó la Colección de libros de cocina mexicana, la cual reúne 25 títulos. Además, fue la primera en promocionar la culinaria nacional en la radio y la incipiente televisión.

Finalmente, Pedroza Ortega comentó que no solo fue la acción discursiva del Estado y de los y las defensoras de la cocina mexicana lo que abonó a este proceso histórico-cultural, sino que se conjugaron la modernización y las investigaciones agrícola y en nutrición, así como la intervención estatal en la cadena alimentaria.

El Seminario Internacional de Cocinas cerrará el ciclo de conferencias 2024, el 5 de noviembre, a las 11:00 horas, con los temas Mujeres de hogar: raza, clase y género entre 1930-1960, que impartirá la investigadora de la Moravian University, Sandra Aguilar-



Rodríguez, e Imágenes y sabores en la cocina mexicana, a cargo de las coordinadoras del mismo, Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.