

Independencia de México: conmemorar esta fecha con la mejor gastronomía

Noticias 24hs | 28-06-2024 | 19:49



La madrugada del 16 de septiembre de 1810, se inició la gesta independentista de México. En el pueblo de Dolores que hoy se llama hoy Dolores Hidalgo, Gto, municipio de Guanajuato se dio el hecho histórico que se conoce como el "Grito de Independencia", atribuido al sacerdote Miguel Hidalgo y Costilla.

Hoy cada estas fechas históricas se celebran con platos típicos mexicanos y recetas para el 15 de septiembre que se comen al día siguiente para recordar esas angustiosas horas desde la noche del 15 a la madrugada del 16.

La gesta de independencia: un recuento de la historia

Los ideales independentistas que el cura Hidalgo adoptó y ayudó a difundir por todo el territorio el concepto de independencia. El clérigo estuvo y promovió conspiraciones y reuniones encubiertas que se realizaban en la casa de Miguel Domínguez, Corregidor de Querétaro y su esposa, Josefa Ortiz de Domínguez. Allí acudían personalidades ligadas a la política y a la cultura, abogados, comerciantes y militares.

Los conspiradores habían decidido iniciar la lucha en diciembre de 1810, pero tras ser denunciados ante las autoridades virreinales, varios de ellos fueron encarcelados. Como resultado, el inicio del movimiento de Independencia se adelantó, gracias a que la Corregidora alertó a Allende. Cuando la multitud se reunió en el atrio de la parroquia, pronunció la histórica arenga y gritó: "Viva América" y "Fuera el mal gobierno", dando inicio al movimiento independentista mexicano que también era reflejo de lo que ocurría en todo el continente.

¿Qué platos comen los mexicanos el Día de la Independencia?

La gastronomía mexicana es extensa y varía de estado en estado, pero para conmemorar el Grito de Dolores hay varios platos que se comen en todo el país y son estos:

Chiles en nogada

Esta receta se hace con pimientos poblanos rellenos de carne de res, bañados en una salsa muy especiada de nata y nueces y cubiertos de perejil y semillas de granada es una de las más emblemáticas.

Los ingredientes de los chiles en nogada son muchos y sus sabores combinados son una explosión en el paladar. Es uno de los símbolos nacionales. Esta receta es originaria de Puebla, donde apareció por primera vez en el siglo XIX.

El plato terminado tiene los tres colores de la bandera mexicana: el rojo lo pone la granada, el blanco por la nogada o crema blanca de nueces y el verde por el chile poblano. Hoy hay variantes modernas para presentar la receta con banderines de papel y emplatados en vasijas de barro modernas, pero inspiradas en la cultura prehispánica.

Pozole

Es una sopa con una base de maíz y es originaria del estado mexicano de Guerrero, donde, tradicionalmente, se servía con ternera, pollo o cerdo, para los soldados que celebraban su regreso a casa o su triunfo en la guerra de independencia.

Es uno de los muchos platos que se sirven en la comida del Día de la Independencia. Es importante señalar que el pozole se presenta en diversas variedades que se distinguen por su color que, básicamente, son el verde y el rojo.

El primero representa la esperanza y se usa cilantro, perejil y chiles verdes para darle el tono adecuado. El segundo es el rojo que representa la valentía de los soldados en batalla y se usa chiles guajillo o ancho para darle el color.

Las presentaciones modernas de la receta incluye adornos con rodajas de rábano finamente picado en lonjas delicadas y platos pequeños y de formas innovadoras como triangulares o cuadrados para poner las especias como orégano, cebolla o lechuga que cada comensal pone en el plato a su gusto.

Tacos

Sería imposible hablar de la comida del Día de la Independencia Mexicana sin nombrar a los tacos. Una variedad muy apreciada en esta época son los tacos de cochinita pibil. Representan una delicia de la península de Yucatán que se extendió a toda la nación. Están hechos con carne de cerdo marinada en achiote, cítricos (limón y/o lima) y especias. Se cocina en horno de tierra. Son absolutamente deliciosos cuando se sirven con tortillas, cebolla, cilantro y lima.

Las presentaciones modernas para este día incluyen emplatados con salsas tricolores de la bandera para que cada comensal ponga a su gusto sobre el taco.

Autor: Redacción