

# Saberes culinarios. Encuentros entre imágenes y sabores.

Lilia Martínez y Torres

*La gastronomía [y la fotografía] participan del devenir de las sociedades,  
su función es preservar la memoria de los sabores y de la experiencia,  
de la especificidad de los terruños y de las identidades.*

Alain Ducasse

En 2010, la UNESCO inscribió a la cocina tradicional mexicana en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, nuestra cocina es un modelo cultural integral. Su riqueza consiste en ser un elemento de identidad y una práctica de patrimonio vivo que además de darnos sentido de pertenencia, comprende ingredientes originales, habilidades ancestrales, técnicas culinarias y usos y costumbres en las que destaca una participación colectiva que implica además la degustación de los platillos en comunidad.<sup>1</sup> Como muestra de esto lo que un redactor anónimo escribió en un antiguo recetario manuscrito del siglo XIX:

Ya vez querido lector, con cuanto esmero  
y claridad culinaria te he dado las instrucciones  
y recetas convenientes para que puedas  
adornar tu mesa con los diversos ingredientes.  
Ahora resta para que mi trabajo no quede en balde  
que procedas a preparar con ellos sabrosos guisos.

## **Página anterior**

© 222436

**Casasola,**

*Fernando Mora con  
un grupo comiendo  
en un puesto  
de mercado.*

Ciudad de México,  
México, ca. 1924.

Colección

Archivo Casasola.  
SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.  
SINAFO.FN.MX.



En este artículo expongo parte de la historia de nuestro arte culinario que complemento con documentos visuales.<sup>2</sup> Es, asimismo, un recuento sobre nuestra alimentación a lo largo de los siglos y un reconocimiento a nuestra cocina. También es un homenaje a las cocineras que nos han alimentado y a los fotógrafos, fotoperiodistas y aficionados que nos han legado tan importantes testimonios visuales. Al respecto es preciso reconocer como lo hizo el ensayista y filósofo José Fuentes Mares en su *Nueva guía de descarriados*, que dentro del placer gastronómico hay tres instrumentos, y uno de ellos es la mirada; los otros dos son el gusto y el olfato.<sup>3</sup>

## Los sabores de nuestra memoria

*Una cocina se transforma en gastronomía cuando además  
ha creado sus propias bebidas, sus insumos y métodos,  
su panadería, bizcochería, pastelería y repostería;  
además de que su elogio y estudio haya propiciado  
la creación de una literatura, una disciplina de estudio  
y que posea su propio refranero.*

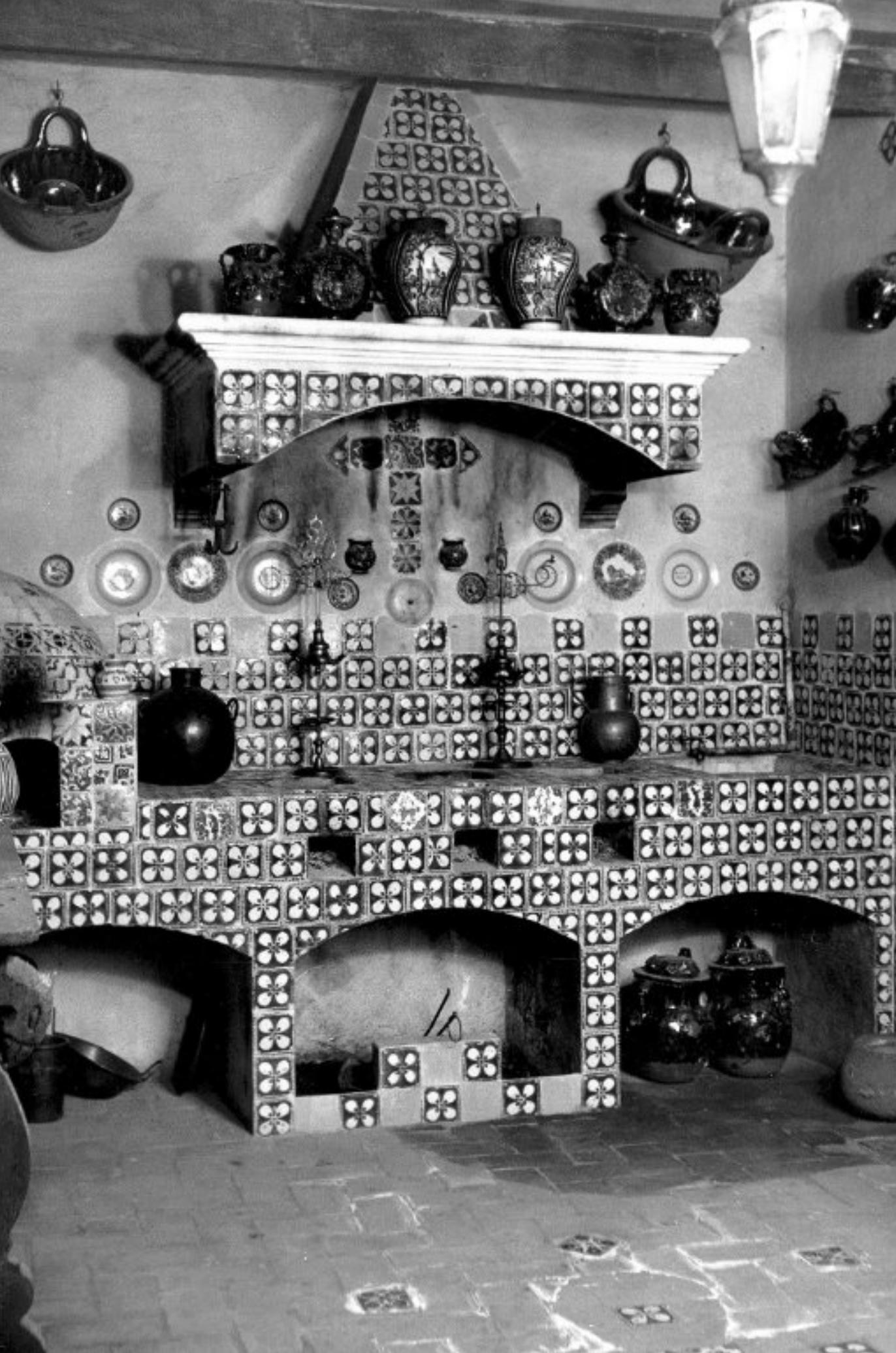
Guadalupe Pérez San Vicente

**Página anterior**  
[Imagen 1] © 655951  
**Autor no identificado.**  
*Cocina antigua.*  
Ciudad de México,  
México, ca. 1950.  
Colección  
Archivo Casasola.  
SECRETARÍA DE  
CULTURA.INAH.  
SINAFO.FN.MX.

La cocina de México sólo puede ser descrita y valorada dentro de una gran constelación de elementos y factores culturales. Sus sabores reflejan los saberes de nuestra gran herencia, una cocina mestiza en un entramado de importantes y variados conceptos vinculados: nuestra historia, la identidad de las personas de los diferentes grupos sociales, la producción agrícola de territorios determinados, la temporalidad de sus ingredientes, las técnicas implicadas en la preparación de los alimentos y la manera de presentarlos a la mesa.



[Imagen 2] © 462664 **Autor no identificado**, *Cocineras en función dentro de un comedor público*. Ciudad de México, México, ca. 1938. Colección Salud Pública. Fototeca Nacional. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN.MX.



Los pueblos originarios inicialmente obtenían sus alimentos de la recolección de plantas silvestres, caza y pesca.<sup>4</sup> Más adelante, gracias a la agricultura, se alimentaron de maíz, frijol, calabaza, chile y cacao, también de aves de vuelo y de corral y de peces de ríos y lagunas, además de insectos comestibles.<sup>5</sup> La diversidad como don de la naturaleza. Con el encuentro de los dos mundos a partir de la Conquista, en la flota de los galeones españoles llegaban de Europa gran variedad de productos agrícolas: trigo, caña de azúcar, hortalizas y frutos, ganado vacuno y piaras de cerdos, vino y aguardiente.<sup>6</sup> De Asia, en el Galeón de Manila, arribaron el arroz, especias, condimentos y frutos. Y de ambos mares, artículos suntuarios para engalanar las mesas.<sup>7</sup>

Tanto los insumos de la tierra<sup>8</sup> como los que llegaron por mar, fueron sabiamente aprovechados por mujeres y hombres dedicados a los oficios de la cocina: cocinero, panadero, dulcero, confitero,<sup>9</sup> componedor de la mesa<sup>10</sup> y mozos que ayudaban a servirla.<sup>11</sup> Las cocineras se guiaban más por la intuición y memoria, que por la ciencia. Seleccionaban productos que, a través de procesos de preparación, cocción y condimentación, devenían en delicias con características bien definidas en presentación, olores, sabores y texturas, todo, para satisfacer a los paladares más exigentes, así como para el disfrute de los sentidos.<sup>12</sup>

Así, desde el siglo xviii<sup>13</sup> hasta el presente y debido a los continuos cruces e influencias de diversos continentes, el paladar de las personas ya está vinculado a los variados sabores que brindan los alimentos.

## Mirar y fotografiar

La fotografía es un testimonio que dejan los fotógrafos sobre lo que miran, y cómo miraron lo que miraron. La vista, de acuerdo con José Fuentes Mares, anuncia la posibilidad de grandes aventuras, y cómo no si ante un plato bien servido la mirada es el preludio de un posible agasajo.<sup>14</sup> El conjunto de fotografías que acompañan este texto posee una gran capacidad narrativa, son imágenes que exponen intereses comunes entre los fotógrafos: fotografiar desde su propia mirada y con un estilo propio que motive la reflexión del espectador.

**Página anterior**

[Imagen 3]

© 644026

**Casasola,**

*Cocina, interior.*

Ciudad de México,  
México, ca. 1950.

Colección

Archivo Casasola.

SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.

SINAFO.FN.MX.



[Imagen 4] © 465118 *Mujer vendiendo pan*, retrato, Ciudad de México, México, ca. 1905.  
Colección C.B. Waite / W. Scott. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.



[Imagen 5] © 459201 *Joven en la cocina*, Ciudad de México, México, ca. 1920.  
Colección C.B. Waite / W. Scott. SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.



[Imagen 6]  
© 457801

**Scott,**  
*Mexican Kitchen,*  
*cocinera con utensilio*  
*en la mano.*  
Ciudad de México,  
México, ca. 1915.  
Colección C.B.  
Waite / W. Scott.  
Fototeca Nacional.  
SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.  
SINAFO.FN.MX.



KITCHEN

ES PARA LA SEGURADA... POTON

Como observadores de las mismas, la mirada es atraída hacia los valores expresivos de las imágenes: temporalidad, luminosidad, espacios, variedad de personajes, acciones, composición de los planos, definición de detalles, etcétera, constatando entonces su calidad como testimonios.<sup>15</sup>

La intencionalidad que estos fotógrafos tuvieron al realizar las imágenes puede ser diversa, ya sea experimentar con la luz del ambiente y el equipo fotográfico con que contaban, o simplemente el registro de una escena. Y precisamente en estas escenas se pueden observar las características de la historia culinaria en el transcurso del tiempo: las diferencias en los espacios, las situaciones lumínicas existentes, el uso de diferentes fuegos y la permanencia de utensilios a través de distintas épocas. Ya realizadas las imágenes, el destino de estas ha sido diverso; algunas forman parte de fondos de Fototecas, otras se han publicado en diferentes medios y una parte pertenece a álbumes familiares.<sup>16</sup>

## Cocinas, fuegos, miradas

*Nunca me gustó el caldo frío recalentado;  
Nunca me gustó un viejo amor recalentado*  
Refrán anónimo

La cocina es el lugar del fuego,<sup>17</sup> el espacio donde acontece la transformación de los ingredientes en deliciosos platillos. Sobre ella se ha escrito mucho (historias, libros, recetarios) pero se ha mostrado poco, de ahí la gran importancia que nuestra apreciada revista Alquimia presente este artículo sobre el tema.

En las cocinas aquí presentadas, la luz es la condición misma de la imagen, es la instauradora del sujeto en el espacio y la que nos permite ver los objetos contenidos en ella. Las cocinas se muestran como el espacio de acción de sus protagonistas –las cocineras–, mujeres con diferentes historias y experiencias, pero siempre con un mismo interés: cocinar deliciosos platillos para fijar importantes recuerdos en los comensales alrededor de los alimentos.

Cada época tiene su propia tecnología, y la cocina ha sido el ámbito donde se han dado cambios e innovaciones importantes, principalmente en el tipo de combustible para alimentar el fuego, como la leña, el carbón y el gas. Hagamos un breve recuento.

*Cocina de humo*

*El amor del hombre pobre es inoportuno.*

*Es como la leña verde: llena la cocina de humo*

Anónimo. *Coplas de amor.*

La “cocina de humo” es una muestra de la continuidad cultural culinaria que existe en varias poblaciones de México, donde aún se conservan usos y costumbres centenarios: la cocción de las tortillas en comal de barro sobre el *tlecuilli*,<sup>18</sup> un fogón hecho de mampostería con una boca para la entrada de la leña. La leña es combustible que causa el fuego, lo que provoca llamas descontroladas y gran cantidad de humo, por eso la importancia del muro de vara para facilitar la ventilación. La composición del muro filtra la luz de manera rítmica y le proporciona un ambiente característico.

La “cocina de humo” es el sitio donde las mujeres echan tortillas en el *tlecuilli*. En ese espacio, el fotógrafo Andrés Lobato, entabló una convivencia con ellas para lograr el retrato. La luz cenital que penetra entre las varas, es la condición misma en esta imagen; conociendo estas cocinas, uno se puede imaginar el olor del fuego con leña y el de las tortillas recién hechas [Imagen 7].

**Página siguiente**

[Imagen 7]

**Andrés Lobato,**  
*Cocina de humo,*  
Los Reyes  
Metzontla, Puebla,  
10 de diciembre  
2019. Fototeca  
Lorenzo Becerril  
A.C. / Cocina  
Cinco Fuegos.







[Imagen 8] **María Ignacia Ortiz**, *Cocina ex-hacienda Ocoteppec*, Apan, Hgo., en "Casagrande, Haciendas pulqueras del Altiplano Hidalguense", 2002. Fototeca Lorenzo Becerril A.C. / Cocina Cinco Fuegos.

*Cocina con brasero para carbón*

*El primer amor que tenga ¡ay mamá!*

*ha de ser un carbonero,*

*y aunque ande todo tiznado ¡ay mamá!*

*pero cargando dinero.*

*Anónimo. Canción del dominio popular*

Otro asunto es el de las cocinas con braseros para carbón. Eran habitaciones amplias y de techos altos y con un fogón o brasero ya sea adosado a la pared o al centro de la habitación, con carbón como combustible para el fuego. Los braseros se crearon como

superficie de trabajo continuo: bocas con parrillas para la salida del fuego, fregadero, pileta de agua y carbonera. Algunos braseros eran revestidos con azulejos de talavera, otros, pintados en color rojo de Prusia.<sup>19</sup> El problema del carbón como combustible era que las cocinas invariablemente estaban impregnadas de hollín, lo que provocaba que estuviera oscura y “sucia”, es decir, no era un lugar atractivo para fotografiar, de ahí lo excepcional que resulta contar con estas imágenes del fondo Lorenzo Becerril.

En la cocina de la ex-hacienda tiene lugar el retrato de las cocineras, sus miradas y sonrisas como signo de aceptación hacia María Ignacia Ortiz [Imagen 8], quien las hace ostensibles en los diferentes planos indicados por los elementos construcción: las formas de los arcos del brasero, usado como mesa de servicio, y nicho.

Por su parte, al realizar este retrato en la cocina [Imagen 9], Miguel Marín Hirschman tenía claro la intensidad del contraste lumínico de la cocina. Coloca a la mujer en la escuadra con la intención de rodearla de los elementos existentes: el brasero y su campana, la mesa y los utensilios. La imagen muestra una fuerza asombrosa pocas veces logrado por los fotógrafos aficionados.

**Página siguiente**  
[Imagen 9]  
**Miguel Marín Hirschman,**  
*Cocina de casa,*  
1920. Fototeca  
Lorenzo Becerril  
A.C. / Cocina  
Cinco Fuegos.

*Cocinas con estufa de gas*  
*Adiós al brasero, ahora cocinamos con gas*  
*Adiós al brasero, al aventador, al carbón*  
Salvador Novo

En los años 1940's, para la cocción de los alimentos las cocinas ya contaban con estufa de gas —un mueble de metal esmaltado en blanco—, con amplias ventajas. Según su tamaño, tenían varios quemadores, un horno con termostato y anaqueles. Su combustible, el gas embotellado a presión, era barato, sin olor y de encendido instantáneo. La llama concentrada en los límites del quemador circular permitió que el cocimiento de los alimentos fuera de manera uniforme.<sup>20</sup>





[Imagen 10] **Autor desconocido**, *Cocina y miradas*, ca. 1955.  
Fototeca Lorenzo Becerril A.C. / Cocina Cinco Fuegos.

La mirada recíproca como signo de aceptación entre el fotógrafo anónimo y la cocinera [Imagen 10]. Ella prepara los bocadillos que ofrecerá con motivo de la celebración del fin de año –los dos conjuntos de velas sobre la estufa, que serán encendidas cada primer día de los doce meses del año siguiente, son el elemento para la datación–. Hay una sencilla mesa con su banco como parte del mobiliario.

Cocina en clima cálido. En esta fotografía [Imagen 11], la uniformidad de la iluminación permite el registro del mínimo detalle, así es posible mirar los muebles y todos los utensilios. La mujer es captada en las labores cotidianas propias de la cocina, con su uniforme blanco integrado al ambiente.





**Autor desconocido,**  
[Imagen 11]  
*Cocina en clima  
cálido, ca. 1950.*  
Fototeca Lorenzo  
Becerril A.C. /  
Cocina Cinco  
Fuegos.



[Imagen 12] **Autor desconocido**, *Cocina y familia*, Puebla, Pue. ca. 1950. Fototeca Lorenzo Becerril A.C. / Cocina Cinco Fuegos.

Mientras que en la última fotografía que forma parte de este conjunto [Imagen 12], el autor desconocido, dio forma y contexto a esta escena familiar. Convirtió la imagen en un registro documental sobre la manera en cómo esta familia de tres generaciones que realizaba diversas actividades, se representó ante la sociedad.

Todas estas imágenes permiten reconocer lo valioso de nuestra cultura culinaria. La fotografía y la gastronomía se conjuntan como prácticas importantes de nuestra identidad ligada a nuestra memoria, las que conviene preservar y difundir.<sup>21</sup> Es un compromiso que tenemos con las generaciones actuales y las que vienen, por lo que cabe preguntarse ¿Cómo podemos proteger nuestro patrimonio fotográfico y culinario y, al mismo tiempo, proyectarlo hacia el futuro?

**Lilia Martínez y Torres. Amante de la gastronomía.  
Coleccionista, fotógrafa e investigadora independiente.**

- 1 López, F., "Un manto protector" en *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*, México: Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana y Artes de México. 2013.
- 2 Las imágenes que forman parte de este texto pertenecen al acervo de la Fototeca Lorenzo Becerril A.C., Fondo Cocina Cinco Fuegos. El FCCF es una colección privada, fundada por Lilia Martínez y Torres, en 2012. Contiene más de treinta mil piezas contenidas en cuatro fondos: fotografías y gráficos, libros y recetarios manuscritos, utensilios de cocina y objetos de comedor.
- 3 José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados*, México: Editorial Joaquín Mortiz, 1978.
- 4 Cortes, H., *Cartas de relación*, México: Editorial Porrúa, S.A. 1994.
- 5 Sahagún, B., *Historia general de las cosas de la Nueva España*, México: Editorial Porrúa, S.A. 1981.
- 6 Libro de Cuentas de Propios, Volumen I, 1691 – 1746, Archivo General Municipal de Puebla.
- 7 Bonialian, M., "El galeón de Manila y el comercio entre Filipinas, México y Perú en la época colonial", en *Tornaviaje. La Nao de China y el barroco en México 1565 – 1815*, México: Gobierno del Estado de Puebla, 2016.
- 8 Barros, C: y Buenrostro, M., *Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos*, México: Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. 2016.
- 9 Libro Ordenanzas de Gremios, Volumen 1/2, 1775, Archivo General Municipal de Puebla.
- 10 Libro de Cuentas de Propios, Volumen I, 1691 – 1746. Archivo General Municipal de Puebla.
- 11 Martínez, L., Exposición: "Memorias del buen comer. Documentos del Archivo Municipal de Puebla para la historia de la gastronomía", en *Puebla sabe bien*. Revista Gastronómica. México: Gobierno Municipal de Puebla. 2018.
- 12 Martínez, L., *La gula, la gala y la golosina. Comer a la Poblana*, México: Fototeca Lorenzo Becerril A.C., 2016.
- 13 Martínez, L., Exposición: "Memorias del buen comer. Documentos del Archivo Municipal de Puebla para la historia de la gastronomía", en *Puebla sabe bien*. Revista Gastronómica. México: Gobierno Municipal de Puebla. 2018.
- 14 José Fuentes Mares, *Ibid*.
- 15 Rodríguez, J., "El fondo Casasola: difusión y memoria" en *Agustín Víctor Casasola. El archivo el fotógrafo*, México: Órgano del Sistema Nacional de Fototecas, INAH, año 1, núm. 1, sep - dic 1997. Como enunció nuestro querido y entrañable maestro Jose Antonio: "A fuerza de la persistencia del testimonio, el pasado se nos fue configurando en imágenes", sirva esto como un merecido homenaje al incomparable ejercicio de visión y memoria que nos legó.
- 16 Sánchez, J., *El documento fotográfico. Historia, usos, aplicaciones*. Gijón, España: Ediciones Trea, S.L. 2006.
- 17 Martínez, L., *Casa poblana. El escenario de la memoria Persona*, México: Fototeca Lorenzo Becerril A.C., 2011.
- 18 Barros, C: y Buenrostro, M., *La cocina prehispánica y virreinal*, México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. 2001.
- 19 Curiel, G., "Ajueres domésticos. Los rituales de la cotidianidad", en *Historia de la vida cotidiana en México, La ciudad barroca Tomo II*, México: El Colegio de México A.C. y Fondo de Cultura Económica. 2005.
- 20 Novo, S., *Cocina mexicana o Historia Gastronómica*. México, Porrúa. 1993.
- 21 Valdez, J., "Fototeca Nacional 40 aniversario" en *Fototeca Nacional: memoria fotográfica de México*, México: Sistema Nacional de Fototecas, INAH, año 19, núm. 57, mayo – agosto 2016. Celebro que la creciente revalorización que la fotografía ha tenido en los últimos años, y hago un reconocimiento a nuestro querido maestro Juan Carlos y a todo el equipo del SINAFO por la gran labor realizada.

-2º NORBERTO BOMINGO 3º GRAL IG. SALAN

141 3-841-5A0



En el pasaje de Dunque

MANCA.

CORR 1917



193

de portu mang. del Banco de Guayaquil