

# Alquimia

Sistema Nacional de Fototecas

enero • abril | 2023 | año 26 | núm. 75

ISSN 1405-7786



**Miradas y sabores:  
cocina y fotografía**

## PORTADA

© 465130

**Scott,**

*Mujer vendiendo*, retrato. Ciudad de México, México,  
ca. 1905. Colección C.B. Waite / W. Scott. Fototeca Nacional.  
SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

## CONTRAPORTADA

© 279772

**Casasola,**

*Mujeres y hombre sentados a una mesa en el restaurante cine club.*  
Ciudad de México, México, ca. 1945.Colección Archivo Casasola.  
SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.



© 24506 Casasola, Alejandro Parrón, cocinero, junto a una mesa con bocadillos y bebidas. Ciudad de México, México, ca. 1900. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

# Alquimia

Sistema Nacional de Fototecas

Archivos e investigación de la fotografía

enero - abril | 2023 | año 26 | núm. 75

## Secretaría de Cultura

Alejandra Frausto Guerrero | Secretaria

## Instituto Nacional de Antropología e Historia

Diego Prieto | Director General

José Luis Perea | Secretario Técnico

Beatriz Quintanar | Coordinación Nacional de Difusión

Juan Carlos Valdez | Director del SINAFO

Arturo Jaramillo | Subdirección de la Fototeca Nacional

## Alquimia

Arturo Ávila Cano | Editor

Alejandro García Santiago | Diseño

**Consejo de asesores** Alicia Ahumada, Marco Antonio Cruz†, Bernardo García, Carlos Jurado†, Patricia Massé Z., Adrián Mendieta, Patricia Mendoza†, Francisco Montellano, Ricardo Pérez Montfort, José Antonio Rodríguez†, Gerardo Suter

**Comité editorial** Mayra Mendoza Avilés, Rebeca Monroy Nasr, Gerardo Montiel Klint, Columba Sánchez, Juan Carlos Valdez Marín

D. R. © INAH, Córdoba, núm. 45,  
Col. Roma, C. P. 06700, Ciudad de México  
alquimia.sinafo@inah.gob.mx

Alquimia, Año 26, Núm. 75, enero-abril de 2023, es una publicación cuatrimestral editada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia. Córdoba 45, Col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06700, Ciudad de México. Editor Responsable: Arturo Ávila Cano. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo Núm. 04-2016-051812234600-102. ISSN: 1405-7786. Ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Licitud de título y contenido: 17059, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Domicilio de la publicación: Córdoba 45, Col. Roma, Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06700, Ciudad de México. Este número se terminó el 29 de agosto de 2022. Distribuidor: Coordinación Nacional de Difusión del INAH. Córdoba 45, Col. Roma, alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06700, Ciudad de México. Imprenta: Impresos Florida, S.A de C.V. 5 de mayo No. 33, colonia Providencia. Alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. CP 02440. Este número se terminó de imprimir el 20 de septiembre de 2022 con un tiraje de 1000 ejemplares.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización del Instituto Nacional de Antropología e Historia.



© 120347 **Scott**, *Restaurant*. Ciudad de México, México, ca. 1902. Colección C.B. Waite / W. Scott. Fototeca Nacional. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

## Índice

- 4 Editorial  
Arturo Ávila Cano
- 6 Saberes culinarios. Encuentros entre imágenes y sabores.  
Lilia Martínez y Torres
- 30 Panorama alimenticio en el México del siglo xx  
Carlos Silva y Marlene Barba Rodríguez
- 44 Miradas y sabores en el tiempo  
Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán
- 66 Le falta volumen (ficción sobre la fotografía)  
Mauricio Zavala

• 81 •  
SINAFO

Ana Karen Arredondo Hidalgo  
Temilotzin Miguel Ramírez

• 84 •  
SOPORTE E IMÁGENES

Arturo Lechuga García

• 86 •  
RESEÑAS

Sonia del Angel Covarrubias  
Rebeca Monroy Nasr



# Editorial

Arturo Ávila Cano

*Para mi amado Warbug*

En su *Nueva guía de descarriados*, José Fuentes Mares afirmaba que “ante la expectativa de una comida succulenta, y de alguna buena botella para acompañarla, tendremos que aguzar la vista, el gusto y el olfato, los tres instrumentos del placer gastronómico”. El maestro aseguraba que la vista es de modestos alcances, “anuncia la posibilidad de grandes aventuras sin comprometerse en cuanto a los resultados”. En el arte de comer, advertía, dejarse llevar por la vista es muy riesgoso. Sin pensar demasiado en esa sentencia, nuestra cultura visual ha hecho de la fotografía de alimentos un canon vital para el marketing.

Para Fuentes Mares “el gusto importa más que la vista como vía del placer”. Es por ello, que para este número de *Alquimia* precisamos de la experiencia, el paladar exquisito y las palabras de notables antropólogos e historiadores como Lilia Martínez y Torres, Yesenia Peña, Carlos Silva y Mauricio Zavala. La afición de nuestros autores por las historias de la comida mexicana, la diversidad de bebidas y platillos regionales, el uso de distintas especias, las ceremonias y los ritos que se tejen en torno a ella y su papel como expresión cultural, elemento de identidad y patrimonio vivo, además del notable amor por la imagen fotográfica que ellos profesan, permite que nos narren con prestancia aspectos que permitirán



al lector revalorar nuestra cocina, una cocina mestiza que está inscrita en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Fotografías del fondo Lorenzo Becerril y del SINAFO, acompañan las reflexiones de nuestros colaboradores y permiten al lector profundizar en historias que nos aproximan a puntos de vista desde el campo de la antropología. Los textos nos conducen a la historia de las cocinas, a la historia de nuestra dieta, a los banquetes europeos organizados por la clase política porfiriana, a reflexionar sobre los cambios experimentados en nuestra alimentación por la infame y grosera influencia de la *fast food*. También hay lugar para la ficción, a invenciones donde el Doctor Atl, Nahui Olin, Tina Modotti y el señor Weston comparten bebidas y viandas exquisitas, y además hay espacio para pensar a la fotografía como memoria y testimonio con valor histórico y etnográfico para “construir un patrimonio vivo”.

La enorme riqueza gastronómica de México es celebrada por propios y extraños. A los placeres que nos brindan la comida callejera, las cocinas económicas y los puestos de tacos, tortas o gorditas se suman creaciones de autor, como el *Rosetta* de Elena Reygadas, el *Omakase* de Pujol y las recetas tradicionales de famosos creadores de contenido como Doña Ángela y su canal *De mi rancho a tu cocina*.

De la vista nace el amor, se afirma y según se dice, William Shakespeare expresó que el amor, nace, vive y muere en los ojos; pues pasemos del goce ocular al de las papilas gustativas. Que la ilusión óptica no nos engañe, como a esos ingenuos pájaros de Zeuxis de Heraclea que se dejaron ilusionar por unas uvas pintadas en un lienzo. Pasemos de las palabras a los hechos. Querido lector, aguce sus sentidos, disfrute de estas historias y acompañe estas líneas con una suculenta botana.

# 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.*

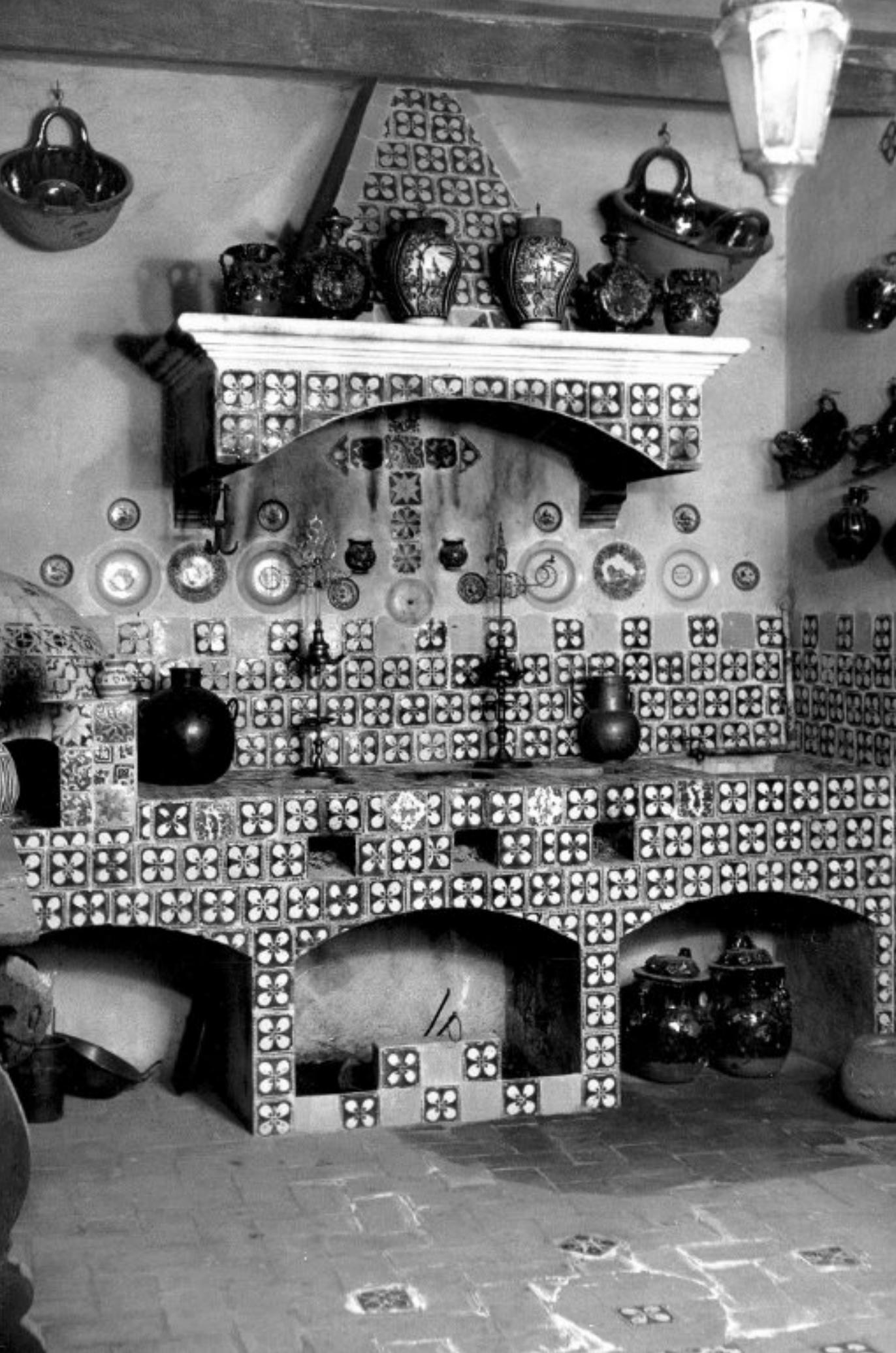
Guadalupe Pérez San Vicente

**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.



ES PARA LA SEGURADA ALICIA ROJAS FOTON

KITCHEN

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 fcccc 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., "Ajuares 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



141 - En. Chispacungo - Durque

MANCA.

CORR 1917



193

de portu mang. del Banco de Guayaquil

# Panorama alimenticio en el México del siglo xx

Carlos Silva y Marlene Barba Rodríguez

Existen infinidad de formas en que las manifestaciones culturales de una población se expresan. En este caso específico *Alquimia* abre sus puertas al tema de la comida. A través de las fotografías es posible mostrar la importancia de los alimentos como patrimonio cultural intangible (la mayor parte de las veces involuntario). Es en la mesa donde se pueden desplegar el arte y las riquezas de un pueblo,<sup>1</sup> y las imágenes son testimonio de ello.

## **Página anterior**

© 34444

### **Casasola,**

*Porfirio Díaz  
en un banquete  
en Chilpancingo,  
por la inauguración  
del camino a Iguala,  
Chilpancingo,  
Guerrero. México,  
ca. 1909. Colección  
Archivo Casasola.  
SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.  
SINAFO.FN.MX.*

Unos meses antes de las fiestas por el centenario de la independencia, la Cigarrera Mexicana, ofreció un banquete al presidente Porfirio Díaz y su gabinete, al que acudieron empresarios y políticos, y para el cual contrataron los servicios del prestigiado chef, Sylvain Daumont. Los diarios citadinos destacaron las bebidas durante la celebración: “3300 botellas de vino blanco Pouilly, y otras tantas de vino tinto Mouton Rothschild; 600 más de vino tinto Courton, de Borgoña, 5400 de champaña Mumm Cordón Rouge y poco más de 3000 botellas de coñac Martell”.<sup>2</sup>

Durante el porfiriato México adoptó un desarrollo con visos de modernidad y aires de un afrancesamiento trasnochado. Mientras los círculos de la plutocracia “científica” derrochaban en amplios ágapes, emulando banquetes versallescos, la nación se debatía en una desigualdad totalmente desequilibrada de su sociedad y ri-

queza. Para 1910, el país contaba con 15.2 millones de habitantes rurales. Sólo 721 mil vivían en la Ciudad de México. De esa población total, el 80% era analfabeta y su pequeño mundo terminaba a una jornada de distancia de su lugar de origen. El 19% era una clase popular citadina, y sólo el 1% o menos pertenecía a una élite acomodada que sabía de música, hablaba idiomas y su ancho mundo les permitía codearse con sus pares en París, Londres o Nueva York.

Entonces, vino la revolución y los años posrevolucionarios, aquellos en que imperaba la ideología nacionalista, y se “democratizaron” los modos. Generales, generalotes y generalifes, hicieron del nuevo modo de vida, acordes al proyecto del moderno Estado mexicano, una nueva propuesta de las formas para vivir: “crearían una nueva forma de gourmets y catadores de vino, también a expensas del pueblo. Por su parte los soldados y la “indiada” comerían, como el resto de población rural, donde dios les diera a entender: frijoles y tortillas con chile”.<sup>3</sup>

Durante la tercera década del siglo xx, existieron atisbos de un cambio tenue en la alimentación de las regiones del país. Solo habrá que señalar que en los estados no fue palpable alguna transformación radical, pues las entidades rurales continuaron con su alimentación básica, a partir de los productos primordiales: maíz, chile, frijol y calabaza, amén, que, en el discurso político-nacionalista, de algún modo, se empezó a integrar a la alimentación interna como parte esencial de la dieta del mexicano: “De acuerdo con el nacionalismo, si la nación era una, unos eran sus símbolos y una su cocina”.<sup>4</sup>

Después de la expropiación de la industria petrolera en 1938, la conmoción nacional y el futurismo político, llegaron los cuarenta. El ferrocarril, los caballos y los caciques rurales comenzaron a ser piezas “anacrónicas” de museo. A partir de ello, los historiadores coinciden que México entró en una etapa de transformación rumbo a la modernidad y al cosmopolitismo. El vecino país del norte se convirtió en el modelo a seguir. El afrancesamiento había quedado en el olvido, pese a que aun existían algunas “familias de tantas”, que suspiraban por un porfirismo, desde la clase media, creada como consecuencia de la Revolución, pero sin los recursos y el boato para hacer celebraciones palaciegas.





*La malquerida*, 1949.  
Filmoteca de la UNAM.

La segunda guerra asestó numerosos efectos a la gastronomía de la ciudad. El más importante fue la implantación del horario corrido de trabajo para oficinas y tiendas, durante el gobierno de Ávila Camacho. De un golpe, se indujo a los mexicanos adoptar el horario y el programa nutricional de los norteamericanos: un lunch ligero y a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo, y la posibilidad de tomar, como los yanquis, la comida principal, *el dinner*, a las seis o siete de la tarde.<sup>5</sup>

Entonces, llegó para quedarse la explosión cultural de la influencia alimenticia norteamericana: el *american way of life*. En principio, como un catalizador natural por los efectos de la guerra y por política de la sustitución de importaciones. Había pasado el tiempo de las cocinas con leña, petróleo y tractolina. Vino la época del gas y la sociedad mexicana cambió. La moda norteamericana se convirtió en un afán necesario para los mexicanos. *Fast food*, *lunch*, *Quick lunch*, etcétera, comenzaron a ser parte de la vida cotidiana de los ciudadanos. Las primeras olas influyentes (aunque con sus asegunes y no de manera general) por parte del país del norte fueron el cambio de horario corrido para los obreros y el cambio del programa nutricional, adaptadas por el gobierno del presidente Ávila Camacho: “un *lunch* ligero a medio día, apurado durante la hora escasa de receso en el tiempo corrido de trabajo y la posibilidad de tomar, como los yanquis, la comida principal, el *dinner*, a la seis o siete de la tarde”.<sup>6</sup>

Pero no sólo el uso paulatino de las conservas enlatadas y de la sustitución de las grasas animales por aceites vegetales, entre otros, determinaron este cambio en el *modus vivendi* de los mexicanos. Existen otros factores significativos en la forma y en el fondo de este proceso de americanización. Por un lado, la explosión demográfica, el incremento y expansión desde la década de los veinte, del uso de la electricidad en las ciudades, la seguridad social, etcétera; y por otro, la consolidación de un programa de vivienda para los trabajadores, que venía gestándose desde el principio de los años treinta.<sup>7</sup> Pero, sobre todo, surge un inevitable desarrollo y modernización en el equipamiento y en el diseño de las cocinas en los hogares.

Los numerosos utensilios de cocina que funcionaban con electricidad “provocaron en poco tiempo cambios definitivos en la cocina: la preparación de la comida se simplificó y se abrevió el tiempo de preparación de los alimentos”.<sup>8</sup> Así, refrigeradores, licuadoras, hornos, batidoras, ollas de presión, cafeteras, sartenes, etcétera, modificaron los usos de los ciudadanos mexicanos y se convirtieron en una necesidad y a su vez, en un símbolo de estatus.

A todo lo anterior hay que sumar la influencia del cine estadounidense, el fenómeno de los braceros, la *Railway Mission in Mexico* y también del cine nacional, en donde se mostraban casas y apartamentos modernos en donde las cocinas eran espacios ídem, equipadas con los electrodomésticos básicos, llegando así a los sectores populares.

Sin embargo, aunque dichos utensilios inundaron prontamente el mercado nacional a través de todos los medios, principalmente, los impresos, la radio y después la televisión, así como el cine, la mayoría sólo escaló en un sector medio de las clases sociales. Y a pesar de que comenzaron a proliferar las cafeterías al estilo norteamericano, los puestos callejeros de comida, los mercados, los parques, las ferias y las plazas continuaron como “un reducto del antojo”, ofreciendo todo tipo de alimentos, que se identificaban más con las costumbres de los mexicanos, como los tacos, las tortas, los tamales y todo tipo de antojitos y fritangas, preparados con los productos que provenían del campo mexicano, sobre todo a partir del alemanismo y su política nacionalista: “A partir de la segunda mitad del siglo xx, la gastronomía mexicana toma un sólido cauce que deja atrás y para siempre, por lo menos para las clases medias y bajas, el afrancesamiento porfirista y consolida su carácter mestizo indígena con español, enriquecido, si, por un lado, con ingredientes y técnicas culinarias de los pueblos originarios, y por otro, para las clases altas, de procedencias extranjeras, sobre todo europeas, aunque migraciones chinas, japonesas, libanesas, argentinas y chilenas, entre otras han dejado huella”.<sup>9</sup>

Igualmente, a partir de ese periodo, la ciudad de México experimentó nuevamente una etapa de avidez por consolidarse como una nación moderna, adentrándose cada vez más a la fase capitalista y monopolista de Estado, abriendo la política y la economía al capital



*Acá las tortas,*  
1951.  
Filmoteca  
de la UNAM.

# LO'S QUICK LUNCH

HAM AND EGGS  
HOT DOGS  
HAMBURGES  
SANDWICH  
T BONE STEAK  
ICE BEER  
KOKA KOLA COCA  
WELCOME  
TURIST.



extranjero y sentando las bases de lo que se conocería como el “milagro mexicano”. Menciono algunos ejemplos de ese crecimiento que tuvo lugar entre 1950 y 1970: la infraestructura carretera creció significativamente, como con la construcción de la “súper” a Cuernavaca; se realizaron las obras del Viaducto Miguel Alemán y el anillo Periférico; se construyó la Ciudad Universitaria; los multifamiliares como el Alemán, Santa Fe, Tlatelolco y el Juárez, se llevó a cabo el diseño y construcción por parte del IMSS, de la red hospitalaria más grande de Latinoamérica.

Con la televisión la gente comenzó a consumir, no solamente los productos nacionales, sino también los que llegaban de Estados Unidos, como jabones, bebidas refrescantes y medias de nylon, entre otros. Acapulco se convirtió en el paraíso de playa preferido de políticos, artistas e intelectuales extranjeros. El desfile de mandatarios y estrellas del celuloide convirtieron al país en el centro de su predilección. Entre ellos, los presidentes norteamericanos Hoover y Kennedy, Indira Gandhi, Haile Selassie, Charles de Gaulle, Marilyn Monroe, Elizabeth Taylor Tyrone Power, Richard Burton, Ava Gardner, y un largo etcétera.

El relativo éxito económico de este “desarrollismo” permitió una fidelidad temporal de los grupos más favorecidos hacia el régimen. Sin embargo, las desigualdades sociales, que se agudizaron, propiciaron la existencia de importantes focos de descontento que dieron lugar a manifestaciones de oposición alimentadas también por el creciente autoritarismo del gobierno.

Ante este escenario boyante, la ciudad intentó cobrar un aire cosmopolita. Con la proliferación de las cafeterías se empezó a poner de moda que los ciudadanos acudieran a desayunar y merendar fuera del hogar, lo que se comenzó a arraigar como una sana actividad ligada a la vida cultural y social de la época. Por ejemplo, se forjó la costumbre de acudir a los teatros y posteriormente ir a los cafés de moda como el Oriental, el Café Tacuba, la Flor de Tabasco, el Café Fénix o la Flor de México, donde los parroquianos gustaban de combinar bocadillos de carnes frías, hot cakes, bisquets, corned beef hash, waffles con tocino, con café, chocolate y refrescos de cola.

Por otro lado, la vida nocturna se convirtió en un paisaje cotidiano, sobre todo para las clases altas, que gustos acudían al Ciro's, El Capri y El Patio, para disfrutar de caviar y champaña y por supuesto, de la música, del cubano Pérez Prado, los Panchos, Jorge Negrete, Pedro Infante, José Alfredo Jiménez, así como de los bailables exóticos de Yolanda Montes, "Tongolele", Ninón Sevilla y Meche Barba.

A partir de la segunda mitad del siglo xx, y hasta los años 70, a la vida nocturna del México citadino se sumaron aquellos restaurantes de lujo, "exclusivos para las clases altas", políticos, artistas y empresarios, algunos de estos provenientes desde el porfiriato, como el restaurante Chapultepec, demás de aquellos otros como La Hacienda de los Morales, el San Ángel Inn y el Hipódromo. Sin dejar de mencionar aquellos que se instalaron en los hoteles de moda como el Del Prado, el Reforma, el María Isabel Sheraton o el Continental.

Igualmente se puso de moda y llegaron la llamada comida rápida como los hot dogs, los sándwiches (con su variante de los llamados club), el pollo frito, las hamburguesas con papas y ensalada y los petitos. Salvador Novo comenta al respecto:

Los sándwiches habitan el territorio de los cafés de tipo norteamericano. El tostado cuando así lo ordenan, no alcanza a conferirles la crujiente corteza de las teleras. Sin tostar la fofo esponja en que se instalan no resiste otro aderezo que la margarina derretida y una unción de mostaza. En vano es que los sirvan al centro de un pálido plato, custodiados por la rebanada de jitomate y por la hoja de lechuga romanita en que aglutinados por seudo mayonesa, se adivinan trocitos de papa, de zanahoria, chicharos. En vano es que le añanda pisos hasta el Club Sándwich de tres; que los banderillen con aceitunas duras en cada uno de los cuatro triángulos isósceles en que los hienden para comodidad de manipulación: las tortas compuestas se siguen riendo con sus dos fauces; a mandíbula batiente; sacándoles la lengua a los sándwiches. Y, claro, hay los hot dogs. Pero no mancharé estas páginas con más que tomar nota de su inconcebible existencia.<sup>10</sup>

Es importante mencionar que, si bien se introdujo la comida norteamericana a la dieta del país, esta evolucionó para adaptarse a los gustos nacionales: el *hot dog*, que nació en el siglo xx y llegó a México vía el béisbol, principalmente a Sonora, Baja California y Chihuahua, dejó de ser la salchicha en un bollo con mayonesa, mostaza y cátsup para incluir una mezcla de “pico de gallo” (jitomate, chile y cebolla) y después la salchicha se envolvió en tocino.<sup>11</sup>

Lo mismo pasa con las hamburguesas y los sándwiches, los cuales hasta hoy se venden en las principales cadenas en su “versión mexicana” con guacamole y chile, no solo en el país, sino en Estados Unidos, donde la influencia gastronómica es de ida y vuelta.

Hacia los años 70s y 80s del siglo pasado continuó la presencia de la comida rápida, pero con cadenas nacionales tales como Burger Boy, Tomboy, Helados Bing, Helados Danesa 33, entre otros. Los espacios que albergaban estos sitios “dieron un toque de modernidad a la ciudad, con sus grandes ventanales, lámparas vistosas, luces de neón, metales cromados, alfombrados y colores brillantes, gabinetes forrados de plástico y las cubiertas de formica”.<sup>12</sup> Estos negocios sucumbieron con la llegada de las cadenas estadounidenses como McDonald’s y Burger King, al no poder competir con ella.

A manera de conclusión, podemos señalar que, es al cierre del siglo xx que la comida tradicional mexicana se revaloriza más allá de los chiles en nogada, el pozole, el mole y las tostadas, entre otros, sin dejar de lado, por supuesto: surge un nuevo interés por platillos y productos poco conocidos, por las técnicas tradicionales de preparación. Así, la cocina tradicional mexicana fue inscrita el 16 de noviembre de 2010 por la UNESCO en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, por ser un factor de identidad y una manifestación cultural viva, por sus productos de origen y técnicas de preparación.



*Una familia de tantas*, 1949. Filmoteca de la UNAM.



© 279772 Casasola, *Mujeres y hombre sentados a una mesa en el restaurante cine club.* Ciudad de México, México, ca. 1945. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

**Carlos Silva.** Doctor en historia por la unam.  
**Marlene Barba Rodríguez.** Doctora en Ciencias  
de los Ámbitos Antrópicos por la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

- 1 Raúl Lody, "Comida y patrimonio. Caju: fruto emblema de la identidad brasileña" en Patrimonio, Cultura y Turismo. Cuadernos 9. *Patrimonio cultural oral e inmaterial. La discusión abierta. Antología de textos.* 2002, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- 2 José N. Iturriaga, "Gastronomías", en: *Historia ilustrada de México*, Enrique Florescano (Coord.), p. 163, México, DEBATE/CONACULTA, 2015.
- 3 Jesús Flores y Escalante, *Brevísima historia de la cocina mexicana*, p. 199, México, AMEF, 1994.
- 4 José Luis López Juárez, *Nacionalismo Culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*, p. 140, CONACULTA, 2008.
- 5 Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, p. 153, Porrúa 1967.
- 6 Novo, *Cocina mexicana...*, p. 153.
- 7 "En 1932, Carlos Obregón Santacilia convoca al concurso de "La casa obrera mínima" donde Legarreta aplica las conclusiones aprendidas en la casa de Peralvillo. Gana el concurso y en septiembre de 1933 se inaugura uno de los primeros conjuntos habitacionales para trabajadores construidos en México. Ubicado en Balbuena, entre la avenida Congreso de la Unión y la calle Torno, y Avenida del Taller y Yunque." En: Jorge Vázquez Ángeles, "A la Caza de Juan Legarreta" (2012), en *Revista Casa del Tiempo* número 53, pág. 45-48.
- 8 Tania Carreño King, "El pan de cada día", (1997), en *La cocina mexicana a través de los siglos*, p. 7, Editorial Clío.
- 9 José N. Iturriaga, "Gastronomías" ..., p. 171.
- 10 Salvador Novo, *Las locas, el sexo, los burdeles (y otros ensayos)*, (1972), Organización Editorial Novaro, S.A de C.V, México, 1972, pp. 64-65.
- 11 Alma Aguilar Fulnes, "La increíble historia de cómo llegó el delicioso hot dog a México" en H Gastrolab, s.p., 22 de julio de 2020. Recuperado desde <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2020/7/22/la-increible-historia-de-como-llego-el-delicioso-hot-dog-mexico-1135.html>
- 12 Gabriel Saucedo Arteaga, "Consumo y gusto posmoderno" en *Alimentación para la salud*, 14 de febrero de 2022, UNAM, Escuela de Medicina y Ciencias de la Salud, TecSalud e Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. Recuperado desde <https://alimentacionysalud.unam.mx/amante-de-la-comida/>



© 160727 **Casasola**, *Mujer vendiendo pambazos a un hombre*. Ciudad de México, México, ca. 1935. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

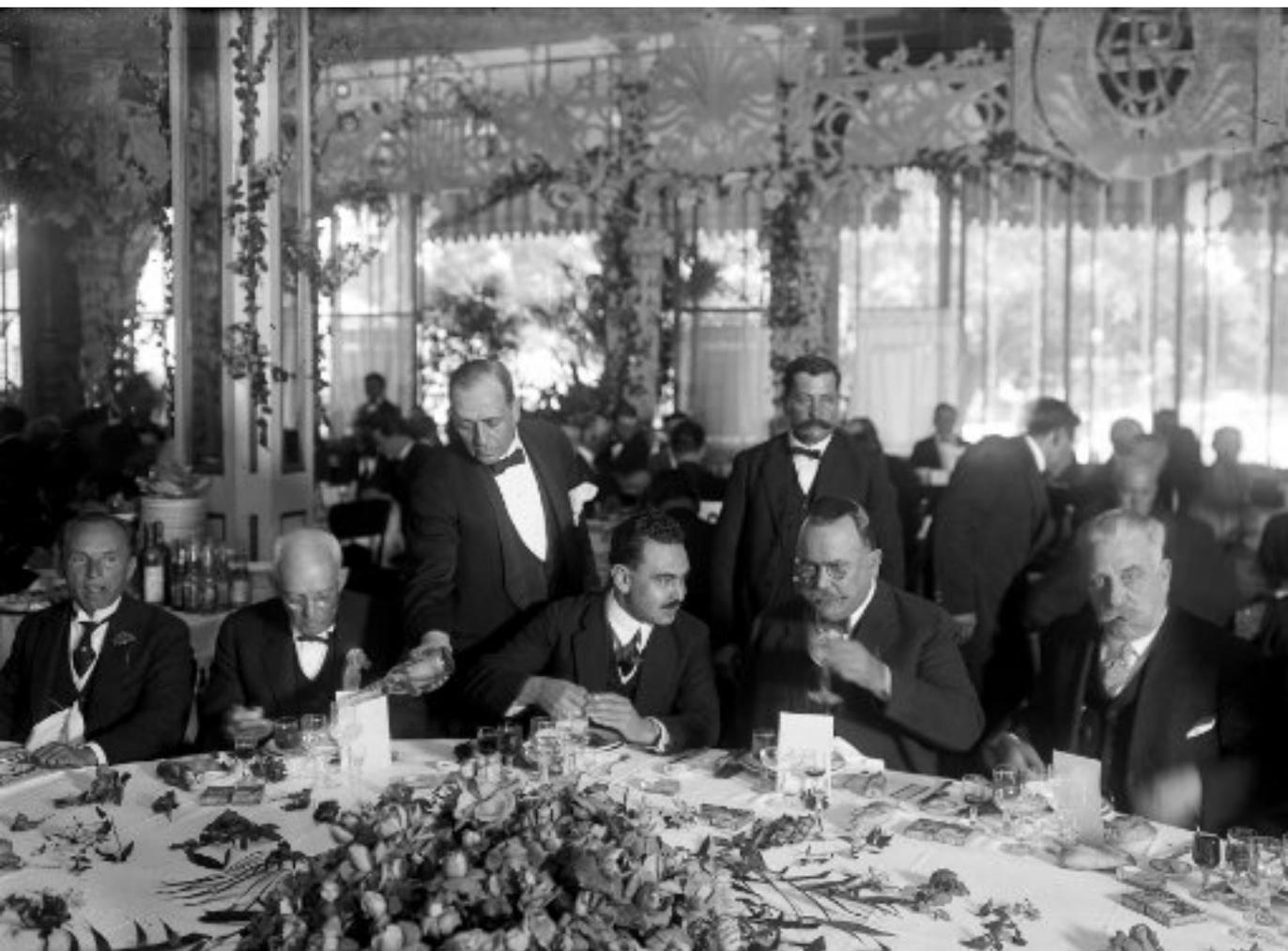
# Miradas y sabores en el tiempo

Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán

La fotografía es una herramienta versátil, multifuncional y polisémica; medio de representación e interpretación cuyas motivaciones y usos han variado.<sup>1</sup> Es fuente y archivo histórico para la identificación, conservación y evaluación de bienes culturales y de manera reciente, es usada como fuente de la historia del tiempo presente que permite la activación de memorias;<sup>2</sup> comunica y facilita la gestión de patrimonios y la exigencia de justicia social, a través de la construcción de una narrativa identitaria desde las comunidades y sus actores sociales.

En palabras de Andrade y Zamorano,<sup>3</sup> la fotografía organizada como “registro visual es detonador y creador de testimonios, de presencia y de memoria” que contribuye con el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI), no pierde vigencia y será reinterpretada por quien la observen. Hilar fino entre las expresiones y manifestaciones culturales visuales y las narrativas de quienes lo viven permite ubicar a dichos documentos como un repositorio de la memoria colectiva de una parte de la población que puede contribuir a activar su puesta en valor cultural, pues abre la posibilidad para identificar, visibilizar, comunicar, preservar, difundir y defender lo que una comunidad considera como propio, en este caso relacionado con las culturas alimentarias y sus cocinas.

Durante el imperio de Maximiliano de Habsburgo (1864-1876) y con Porfirio Díaz también (1876-1900) se observa que en las festividades gubernamentales y reuniones diplomáticas, se ofrecían banquetes preparados al estilo de la nobleza europea, para mostrar al mundo



© 42538 Casasola, *Álvaro Obregón, Manuel Pérez Treviño, Aarón Sáenz y otras personalidades en un banquete.* Ciudad de México, México, ca. 1921. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.



© 458069 **Scott**, *Mujer indígena del Golfo, vendiendo cacahuates*. Córdoba, Veracruz, ca. 1920.  
Colección C.B. Waite / W. Scott. SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

un México participe de la modernidad. En el libro *Los banquetes del centenario*<sup>4</sup> se retoman las fotografías de la época para recrear las costumbres culinarias y hacen mención que, entre los diferentes tipos de recepciones que daban a los visitantes extranjeros, destacaba el hecho de que la mayoría estuvieran escritas en francés.

La población que no pertenecía a la aristocracia, consumía, intercambiaba y mercaba con recursos de su entorno, por lo que no es extraño que los fotógrafos pusieran atención en los alimentos que se mostraban en barrios, festejos populares, mercados callejeros, paseos o fiestas familiares en distintas regiones del país. Esas imágenes tomadas por fotógrafos viajeros e investigadores configuraron series que mostraban una realidad social distinta a la ostentada por el gobierno de la época y daban cuenta de los “tipos mexicanos” entre otras.<sup>5</sup> Tal como lo comenta Villaseñor: los hábitos, las costumbres, los valores e ideales se pueden encontrar en y alrededor de las imágenes.<sup>6</sup> En la fotografía porfiriana se encuentra una mirada intencional y política<sup>7</sup> aplicada a la cocina a través de los grandes banquetes.

De ahí se considera que la fotografía tiene una función identitaria encuadrada en una historia social que forma parte de la memoria colectiva.<sup>8</sup> Con ello se desarrolla un campo semántico que permite un acercamiento a la fotografía como texto con significantes y significados.<sup>9</sup> Esto llevó a reconocerla como un dispositivo culturalmente codificado,<sup>10</sup> observable en los usos sociales, en el surgimiento de metodologías, técnicas, cátedras<sup>11</sup> y teorizaciones de carácter ideológico y semiótico; también se generaron imaginarios sociales sobre rescate estratégico de lo propio, folklorizaciones estéticas y estereotipos de las poblaciones.

El gusto por la cocina europea entre la élite se difundía en almanaques, revistas y semanarios que influían en la moda y se metían hasta la cocina; recomendaban cómo preparar alimentos y servir una mesa, trincar la carne, arreglar de manera estética el platillo u ofrecer bebidas para una fiesta. Esa tendencia se fue transformando. A la par que fue disminuyendo el rechazo por la cocina indígena, aunado a la necesidad de usar recursos locales y la popularización de creaciones culinarias, se fueron integrando recetarios mexicanos que sentaron las bases de lo que sería una “cocina nacional”, que con el tiempo configuraría una cocina mexicana.<sup>12</sup>

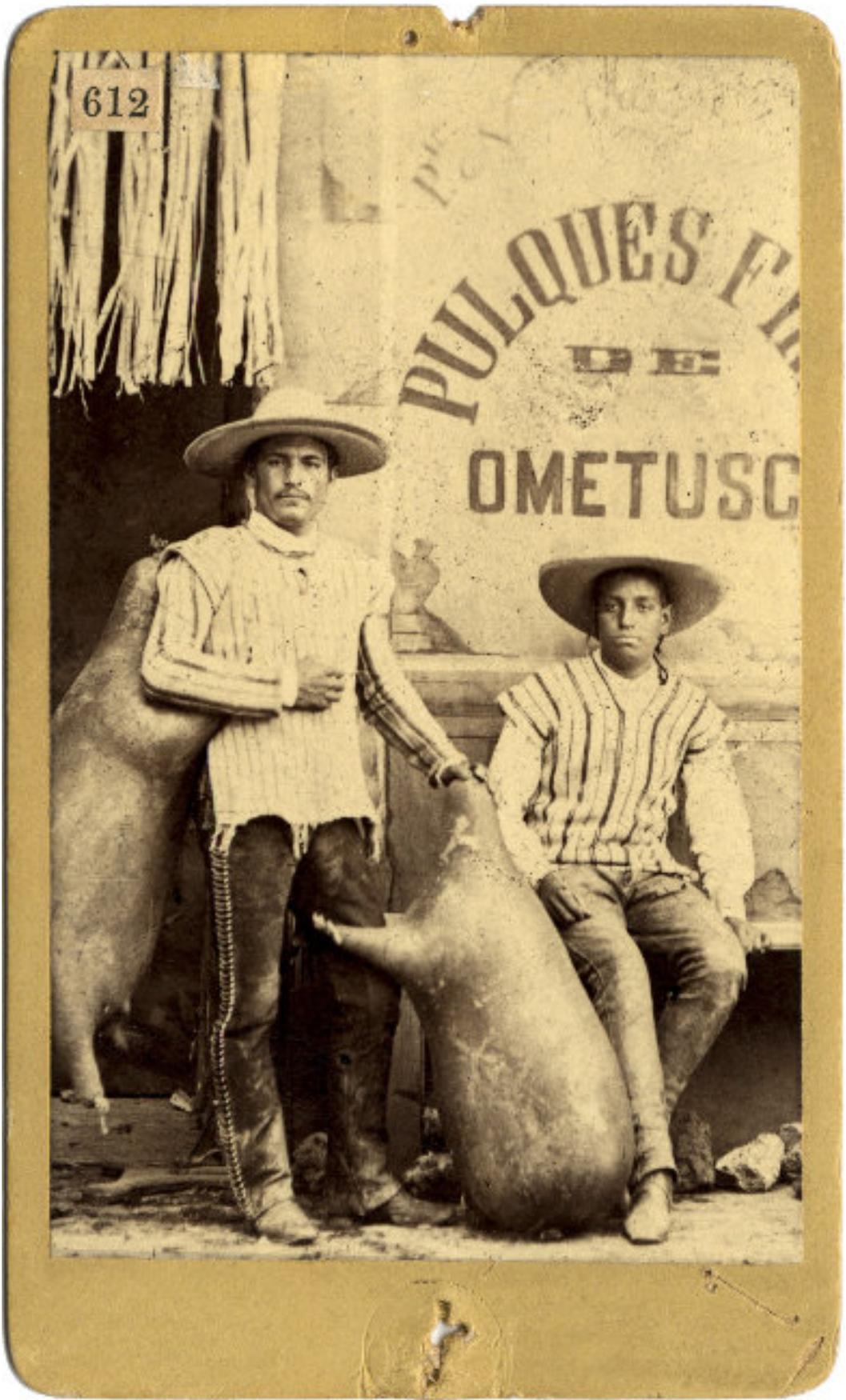
**Página siguiente**

© 453775

*Vendedores  
de pulque.*

Ciudad de México,  
México, ca. 1885.

Colección Archivo  
Cruces y Campa.  
SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.  
SINAFO.FN.MX.



*J. F. Jarvis, Publisher,  
Washington, D. C.*



Copyright, 1890, by J. F. Jarvis.



© 832711 *Un pulquero mexicano extrayendo pulque (sic), tlachiquero extrae aguamiel del maguey*, Ciudad de México, México, ca. 1890. Adquisición Martine Chomel. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.



© 298123 **Autor no identificado**, *Tlachiquero con acocote después de raspara un maguey*. Hidalgo, México, ca. 1950. Colección Estado de Hidalgo. Fototeca Nacional. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.



© 155024 **Casasola**. *Voceadores almuerzan tacos en una calle*. Ciudad de México, México, ca. 1930.  
Colección Archivo. Fototeca Nacional. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.



© 643154 **Casasola**, *Soldaderas preparan comida en el techo de un vagón de ferrocarril*. Ciudad de México, México, ca. 1945. Colección Archivo Casasola. SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

En momentos de crisis como en la Revolución, los espacios para cocinar eran móviles y las mujeres conocidas como “adelitas” fueron fotografiadas cocinando con fogones improvisados al ras del suelo o encima de vagones del tren, usando metates, molcajetes y láminas por comal para echar tortillas y gorditas,<sup>13</sup> hacer tacos, salsas, caldos, café, atoles; seguramente recolectaban camotes, raíces, hongos y plantas, además de cazar uno que otro animal para dar de comer a la tropa.

A principios del siglo xx, durante el proceso de industrialización, el sistema comercial se enriqueció con la fotografía publicitaria; aparecieron folletos que comenzaron a ofertar productos para el hogar. En sus inicios utilizaban dibujos, pinturas y después fotografías.<sup>14</sup> Esto fue retomado por establecimientos de comidas y bebidas como estrategia para promocionar el consumo en restaurantes, fondas y demás negocios. Sin embargo, los fotógrafos no dejaron de largo los aspectos cotidianos de las ciudades como la venta de alimentos en las calles y afuera de las fábricas, donde acudían a comer los obreros.



© 382179 **López**, *Mujer prepara comida en una cazuela*. Ciudad de México, México, ca. 1950. Colección Nacho López. Fototeca Nacional. SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

Los productos del campo, animales de crianza, la siembra y los procesos de extracción y producción de pulque, tequila, mezcal y aguardientes, fueron adquiriendo interés gubernamental y durante la segunda mitad del siglo xx con la incorporación de las ferias ganaderas y agrícolas, se mostraron y comercializaron dichos productos junto a la venta de alimentos; poco a poco se consolidaron muestras, concursos y fiestas de platillos regionales y locales en capitales, cabeceras municipales, barrios y comunidades indígenas. La fotografía se potencializó más allá de su uso ilustrativo.<sup>15</sup> Se desarrolló una crítica analítica de las formas estandarizadas para representar al “otro” y la necesidad de metodologías participativas como en el caso de la antropología visual.<sup>16</sup>

Tomar como punto de partida la historia del tiempo presente nos acerca al campo histórico y etnográfico de la expresión o manifestación cultural, considerada tradición que se ha transformado en el presente y puede estar perdida, abandonada o viva y generar una narrativa identitaria. La fotografía forma parte de las fuentes activadoras de la memoria, *no es una duplicación fiel de la percepción humana, sino una representación recreada*<sup>17</sup> que genera imágenes que producirán un sinfín de potenciales significados culturales a modo de interpretaciones.

## El Patrimonio Cultural Inmaterial y la fotografía

La Conferencia Mundial de la UNESCO (1982) sobre Políticas Culturales y Desarrollo Sostenible definió a la cultura como “todo el complejo de rasgos espirituales, materiales, intelectuales y emocionales que distinguen a una sociedad o grupo social. No sólo incluye las artes y las letras, sino también los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias”. Este concepto nos posiciona en que la cultura, “produce manifestaciones de índole inmaterial sostenidas básicamente en la tradición oral” que, con investigación documentada, permite la conservación, revitalización y difusión del patrimonio cultural inmaterial, el cual se construye no es algo acabado, es dinámico, y tiene un punto de partida “los conocimientos tradicionales” que son colectivos.<sup>18</sup>



**Peña y Hernández,** *Fogón tradicional*, 1980, Santiago de Anaya, Hidalgo. Colección particular.

En 1992 se analizó la Recomendación para la Salvaguarda de la Cultura Tradicional y Popular, en la que se enfatiza la necesidad de reavivar las prácticas culturales y su transmisión a través del tiempo,<sup>19</sup> trascendiendo las políticas culturales que buscaban fomentar un mismo desarrollo, una base cultural con origen y un pasado común para construir una memoria e identidad nacional que influía en el valor hacia el patrimonio, lo cual fue insostenible ya que había un gran número de culturas originarias que tenían sus propios conocimientos y lenguas –diferentes a las que se encontraban en las ciudades–; a estas últimas se les llamó culturas populares y urbanas; en ese contexto surgió la política pluricultural sobre el patrimonio en el que los pueblos tenían derecho a decidir sobre sus bienes culturales.<sup>20</sup>

A principios del siglo XXI la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) destaca que se basa en la tradición, es contemporáneo y viviente, se relaciona con la naturaleza y la historia, permite la cohesión social, es representativa de una comunidad que lo mantiene, recrea y transmite de generación en generación. Entre los ámbitos del PCI aplicados a México se encuentran los conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo en el cual se ubican

las cocinas tradicionales, saberes culinarios y prácticas domésticas (UNESCO 2023). Este instrumento internacional introduce la necesidad de la salvaguarda de todas las expresiones, técnicas, prácticas y conocimientos que guardan relación con el PCI, definido por las propias comunidades, previo cuestionamiento del rol de los portadores en dicho proceso y de las herramientas de “documentación y registro”.<sup>21</sup>

En ese sentido, la fotografía como fuente documental coadyuva en los procesos de construcción social, activa la memoria, hace visible la diversidad cultural y potencializa la gestión cultural, además como lo mencionan Andrade y Zamorano emerge “el compromiso etnográfico por la observación sistemática y la preeminencia de discusiones sobre la política y la ética de la representación antropológica”,<sup>22</sup> como la trascendencia de pensar el patrimonio cultural solo en expresiones objetuales y de conservación hacia la participación de sujetos, comunidades y colectivos en la toma de decisiones y acciones autogestivas sobre su PCI.

Por otra parte la Convención sobre la Protección y la Promoción de la Diversidad de las Expresiones Culturales (2005) amplió el concepto de expresiones culturales al indicar que también suelen ser creaciones innovadoras e individuales, por lo que motiva el desarrollo de industrias culturales, actividades, bienes y servicios así como la difusión del PCI (UNESCO, 2005). Esta nueva puesta en valor y desarrollo económico de la relación entre patrimonio cultural y turismo a través de los bienes y servicios o de las industrias culturales generaron grandes aciertos, pero también críticas por falta de políticas públicas y participación social de las poblaciones originarias, que hasta la fecha es motor para llevar formas de patrimonialización negociadas que involucren a los portadores y promover la autogestión y consolidar herramientas legales sobre los derechos culturales colectivos y sus conocimientos tradicionales.<sup>23</sup>



Peña y Hernández, *Nopal hñähñu*, Muestra gastronómica de Santiago de Anaya, Hidalgo, 2019. Colección particular.



**Peña y Hernández,** *Leonor Lozano Reyes*, participante en la Muestra Gastronómica de Santiago de Anaya, Hidalgo, 2019. Colección particular.

En este largo trayecto de configuración del PCI y sus actores sociales, la fotografía adquiere un valor como producto cultural, uso social para documentar y registrar, pero también se generan desafíos, ya que como menciona Lara (2005) al acercarnos a distintos contextos culturales del pasado y presente en su dimensión como expresión inmaterial de la cultura, la fotografía muestra algo que no siempre es representativo de la realidad por ello requirió integrar la participación de los portadores para repensarla como memoria y presente con valor histórico y etnográfico. La narrativas identitarias requieren que se siga profundizando, buscando cambios colaborativos y dialógicos que permitan la salvaguarda del PCI por medio de la documentación, investigación, planes de salvaguarda y difusión con tecnologías visuales donde destaca la fotografía, ya que hay PCI en riesgo debido a...

la imposición y estandarización de patrones y pautas culturales, la urbanización, la aculturación industrial, el turismo, los avances tecnológicos y en la transformación acelerada de los modos tradicionales de vida.<sup>24</sup>



**Peña y Hernández.** *Ximbo de chincoyote con gualumbos y escamoles*, 2019. Colección particular.

La fotografía histórica y etnográfica ha permitido la conformación de *corpus* visuales de investigación para construir un patrimonio vivo con lazos históricos que se considere por la comunidad como algo digno de poner en valor y conecte al pueblo con lo que quiere transmitir de su patrimonio y lo que espera construir en el registro del PCI de su cocina tradicional.

Algunas comunidades utilizan la fotografía y otras técnicas como herramientas autogestivas, por lo que otros actores sociales externos como realizadores, investigadores y gestores culturales pasan a ser acompañantes del proceso o, en su caso, requieren establecer metodologías de participación y consentimiento libre, previo e informado. Además de que las series fotográficas documentadas en el ámbito histórico y etnográfico del pasado se han comenzado a abrir para potencializar un segundo encuentro etnográfico que influya en la apropiación y justicia social de los descendientes de las culturas inmortalizadas en imágenes.<sup>25</sup>

## Reflexión sobre la relevancia visual de las cocinas del siglo xxi

Actualmente el PCI sobre cocinas tradicionales y expresiones culinarias se presenta en acervos visuales como fotografía histórica y etnográfica de instancias públicas y privadas, que se configuran en diferentes soportes impresos o digitales, desde catálogos, registros, exposiciones, libros y artículos con alto contenido fotográfico, y que son de gran utilidad para el reconocimiento cultural, la investigación, difusión y activación del patrimonio.

A la par se ha desarrollado un tipo de “fotografía gastronómica” con carácter estético para la puesta en valor y difusión de bienes y servicios para el desarrollo y la derrama económica particularmente turística que incorpora los estándares de la era digital; así como la información de fotografías y *selfies* que aparecen en las redes sociales y posicionan la experiencia subjetiva que se considera puede tener algún valor, ser tendencia en el ciberespacio; recrear experiencias con personajes, espacios, alimentos y productos de marca a través de las plataformas y las aplicaciones. Materiales que también son susceptibles de ser analizados desde la historia del tiempo presente como por diferentes disciplinas de la antropología.

### **Página siguiente**

© 374235

**López.**

*Niña vende  
comida en la Villa  
de Guadalupe.*

Ciudad de México,  
México, ca. 1950.

Colección

Nacho López.

SECRETARÍA DE  
CULTURA. INAH.

SINAFO.FN.MX.



**Edith Yesenia Peña Sánchez.** Instituto Nacional de Antropología e Historia.  
**Lilia Hernández Albarrán.** Investigadora independiente.

- 1 En el texto "La definición social de la fotografía", Bordieu expone los usos de la fotografía y que el estudiarlos le ha permitido observar quiénes fotografiaban, qué fotografiaban, cómo lo fotografiaban, sus estatus socioeconómicos, géneros, la expansión de la motivación como eventos familiares, turísticos, comerciales e incluso espíritas y de ficción entre otros. Véase Pierre Bordieu, *Un arte medio. Ensayo sobre los usos sociales de la fotografía*, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, p. 135-172, 1998.
- 2 Rioux plantea que los usos que se han ido ampliando siempre tratando de captar, relacionar e investigar sobre la parte efímera e inmaterial de la cultura y la cotidianidad social, pero también, como espejo de las continuidades que abogan por la defensa de las identidades. Véase Rioux, J.P, "Historia del tiempo presente y demanda social" en *Ayer*, núm. 32, pp. 71-81.
- 3 Andrade, X. y Zamorano, G., "Antropología visual en Latinoamérica Presentación del dossier" Dossier *Íconos Revista de Ciencias Sociales*. Núm. 42, Quito, enero, pp. 11-16, 2012.
- 4 Hernández Márquez R. y M. A. López Rangel, *Los banquetes del centenario. El sueño gastronómico del porfiriato*, CDMX, Rosa María Porrúa, 2010.
- 5 Véanse Barros, C. y M. Buenrostro, *¡Las once y sereno! Tipos mexicanos del siglo XIX*, México, FCE/CONACULTA, 1995. Lotería Nacional; García Cubas, A., *El libro de mis recuerdos*, México: Imprenta de Arturo García Cubas, 1904. Hermanos Sucesores y Alba, Martha de, Arnaud Exbalin y Georgina Rodríguez, "El ambulante en imágenes: una historia de representaciones de la venta callejera en la Ciudad de México (siglos XVIII al XX)", en *Cybergeo. Revue Européenne de Géographie*, núm. 373, 2007.
- 6 Villaseñor, E, "Algunas reflexiones en torno a los grandes géneros fotográficos, México: *Foro Iberoamericano de fotografía*, pp. 1-14, 2011.
- 7 Salas Zamudio, S. y R. Y. Atilano Villegas, "Fotografía porfiriana: la intencionalidad y la mirada en la revista el Mundo Ilustrado", *Majotzi Boletín Científico de Artes del IA*, vol. 8 núm. 15, pp: 63-70, 2020.
- 8 Lara López, E. L., "La fotografía como documento histórico-artístico y etnográfico: una epistemología", *Revista de Antropología Experimental*, num. 5, pp. 1-28, 2005.
- 9 Véase Gamboa Cetina, J., "La fotografía y la antropología: una historia de convergencias" *Revista Latina de Comunicación Social*, abril-junio, año 6, num 55, pp. 1-10., y Alba González, Martha, 2010, "La imagen como método en la construcción de significados sociales" *Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, UAM/Iztapalapa, núm. 69, julio-diciembre, pp. 41-65, 2003.
- 10 Véase Brisset, M. D., Acerca de la fotografía etnográfica /On ethnographic photography. *Gazeta de Antropología*, num 15, 11, disponible en <http://hdl.handle.net/10481/7534>. Sekula, Allan 1981, The traffic in photographs. *Art Journal* 41 (1): 15-25, 1999.

- 11 En 1912, entre las cátedras de antropología física, historia y etnografía que se impartían en el Museo Nacional se indicaba que la fotografía debería de tener un lugar especial (Güemes, 1988). Así como la necesidad de los artistas por aprender etnografía y la necesidad del acercamiento con las comunidades y sus dudas (Andrade y Zamorano (2012).
- 12 Juárez, J. L., *Engranaje Culinario. La cocina mexicana en el siglo XIX*. México: CONACULTA, 2012.
- 13 Solís Hernández, O., "Agustín Víctor Casaola: Imágenes y género en el contexto de la Revolución Mexicana", *La Aljaba*, segunda época, vol. xxii, pp. 17-31, 2018.
- 14 Salas Zamudio, S y R. Y. Atilano Villegas; *Ibid*.
- 15 Canals i Vilageliu, Roger y Cardús i Font L., "De la imagen como huella a la imagen como encuentro". *Revista Chilena de Antropología Visual*, núm. 15, Santiago, pp. 22-39, 2010.
- 16 La antropología visual es una disciplina que analiza los significados culturales de los usos sociales de las imágenes fotográfica y animaciones, cine y video etnográfico, se centra en su investigación y formación principalmente, analizando los procesos de producción y consumo pero sus ámbitos de expansión son muchos más. Véanse Collier, J. & Collier, M., *Visual Anthropology; Photography as a Research Method*. Albuquerque, University of New Mexico Press; Canals y Cardus, *Ibid*.
- 17 Lara López, E. L; *Ibid*.
- 18 González Muñoz, J., 2011, ¿Cómo registrar la memoria? Documentación, registro, archivo y conservación del patrimonio cultural inmaterial en Venezuela, *Measuring Heritage Conservation Performance, 6th International Seminar on Urban Conservation* 55-57.
- 19 Villaseñor, A. y E. Zolla Márquez, , "Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura", *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), pp. 78-101, 2012.
- 20 Bonfil Batalla, G., 2003, "Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados", en *Patrimonio cultural y turismo cuadernos. Pensamiento acerca del Patrimonio Cultural*. Antología de textos, no. 3, Conaculta: México, p. 45-70.
- 21 Villaseñor, A. y E. Zolla Márquez, *Ibid*, p.77.
- 22 Andrade, X. y Zamorano, *Ibid*.
- 23 Peña, E. Y. y Hernandez, L., "Biodiversidad, patrimonio y cocinas", México: Secretaría de Cultura/INAH, 2018.
- 24 Borisova, A., "Prácticas colaborativas en el documental como medio para la preservación del patrimonio cultural inmaterial", xi Congreso virtual Internacional Turismo y Desarrollo/ vii Simposio virtual Internacional Valor y Sugestión del Patrimonio Artístico y Cultural, julio, pp. 413-419, 2017.
- 25 Troya, M. F., "Un segundo encuentro: la fotografía dentro y fuera del archivo, *Íconos*, revista de Ciencias Sociales, núm. 42, enero, pp. 17-31, 2012.



# Le falta volumen. (Ficción sobre una fotografía)

Mauricio Zavala

La mano color almendra de Tina toma una misiva que entrega un chamaco con rostro indígena, perfectamente aseado, en un traje de manta blanco y con el cabello engominado. <<¡Gracias, niño!>>, dice Tina. Atraviesa corriendo el patio de la casa de Tacubaya que hace un mes, habita con Weston. Edward discute con el casero por unos tapices que considera estéticamente espantosos; los arranca de la pared con fuerza. En un básico español, intenta hacerse entender. Tina interrumpe sin importarle, está cansada de tener que traducir y mediar entre Weston y el mundo que ahora les rodea. <<¡Mira!>>, dice Tina. Acercándole la carta: <<Gerardo y María del Carmen nos invitan a comer en su piso en La Merced, creo que es un convento>>. Weston lanza un par de improperios en inglés, que espera el casero no entienda. Tina reacciona y habla con el casero, convenciéndolo de condonar cualquier respuesta. <<¡Está bien!>>, dice el casero, resoplando en señal de enfado mientras da la vuelta para retirarse. Weston asiente y sigue arrancando el tapiz en actitud de triunfo.

<<¿Qué dices Edward, vamos?>>, canturrea Tina emocionada, <<necesitamos salir, ir a la ciudad, acá estamos muy lejos de la vida>>. Weston asiente con gesto plano, pensando en los cuarenta y cinco minutos de tranvía que les esperan para llegar al centro de la Ciudad de México.

**Página anterior**

© 35275

**E. Weston,**

*Tina Modotti, retrato,*

Ciudad de México,

México, ca. 1923.

Colección

Tina Modotti.

SECRETARÍA DE

CULTURA. INAH.

SINAFO.FN.MX.



© 874777  
*Entrada al Bosque  
sobre la vía de los  
tranvías a Tacubaya,  
Ciudad de México,  
México, 1911-  
05 SINAFO,  
LAVILA(2013)*





© 127862 **Casasola**, *Gente frente a un puesto de flores en un mercado*, Ciudad de México, Distrito Federal, México, 1930, SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

La luz de invierno en las calles del barrio de La Merced suele ser dura por las tardes, pero cálida. A Weston le recuerda las tomas con árboles que realizó de Mather durante la primavera algunos años atrás. Ahora, camina con Tina por las calles del barrio de La Merced donde, desde hace tiempo, se venden todo tipo de productos alimenticios que surten a toda la ciudad. Muy cerca de ahí, compraron en la plaza “El Volador” muebles para su nueva casa, una vajilla de Puebla, unos candelabros y un collar de cuentas de ámbar para ella.

<<Compremos unos mangos Manila>>, dice Tina frente a un puesto de frutas. A Weston le gusta el acomodo de la fruta en los puestos de La Merced, desde la primera vez que los vio, le parecieron divertidos. Al lado del puesto de frutas, está un clásico puesto de la calle de Roldán donde venden chiles secos. Weston es atraído por el vendedor. <<¿De cuáles lleva, patrón?>>, grita el regordete personaje. Weston se acerca para inspeccionar un chile meco. <<Parece la piel de un animal grande, como de elefante>>, le dice Weston a Tina. Mientras, ella sigue seleccionando mango en el puesto con fruta de temporada, que llega desde Xochimilco a través del canal de La Viga. La acequia de Roldán hace tiempo dejó de ser un canal con trajineras, pero el comercio y las bodegas siguen siendo el centro de distribución de todo tipo de productos comestibles, incluidos los chiles.



© 285298 Casasola, *Puestos del mercado de la Merced, vista superior*, Ciudad de México, México, 1950. SECRETARÍA DE CULTURA. INAH. SINAFO. FN. MX.

Hace meses que Edward decidió cambiar la forma de hacer imágenes. Los pictorialistas, con excepción de Paul Strand, le parecen acabados y está en este país para encontrar algo, no sabe qué, pero algo. Algo que cambie su forma de ver el mundo, su forma de ver la fotografía, ya está cansado de hacer impresiones dulces y retratos de la aristocracia norteamericana.

— ¡Mira esta olla!, se ve hermosa — comenta desde otro puesto Tina.

— ¡Ya tengo una negra!, y me gusta mucho— responde Edward, sin quitarle la mirada al chile.

— Sí, pero solo la observas, no le haces ninguna toma.

Weston con aire de maestro responde:

— Mi padre me enseñó a no desperdiciar material, ya sucederá, ya sucederá.

Deja el chile meco y encuentra entre los montones otro espécimen que le llama la atención.

— ¡Ese es chile ancho! — dice el dependiente.

Weston lo observa y piensa que ha visto pocos regordetes en México, en Hollywood los hay en cada esquina, pero aquí solo los había visto en el Sanborns de los azulejos.

Tina mira unas flores, va pasando de puesto en puesto como abeja polinizando de alegría cada uno de ellos, pensamientos, nomeolvides, claveles y lilas son las que a Weston le gustan desde que visitó Xochimilco junto con su hijo Chandler y Tina. Aunque les llovió y se mojó el equipo fotográfico, lo disfrutó mucho admirando el Iztaccíhuatl y el Popocatepetl entre las ramas de los sauces llorones y las nubes naranjas, todo un espectáculo que le recuerda los pocos paisajes que ha visto de Gerardo, al que le llaman Dr. Atl.

Aunque a veces es taciturno, a Weston le gustan las fiestas mexicanas. Desde su viaje a México +en el barco Colima, entendió que a los mexicanos les encanta hacer amigos mientras beben. Con el capitán se había puesto la primera borrachera con tequila, antes de tocar suelo mexicano en Mazatlán.

Weston sigue inspeccionando chiles, pasa de moritas a habaneros, a cascabeles, a pasillas, a colorados. Se detiene en uno y lo estudia de arriba, de lado, lo saca fuera de la sombra del puesto, dentro de la sombra del puesto, lo tapa con la mano, gira en torno a él, pasa de disfrutar la experiencia, a frustrarse frente al chile iluminado por la luz cálida que entra entre los edificios de la calle.

Tina lo toma de la mano y lo jala: <<¡Ya vamos!, que se hace tarde>>. Caminan hasta la calle Manzanares, donde encuentran la pulquería “La alegría”. <<Llevemos pulque>>, dice Tina. Weston recuerda la foto que hizo a la pulquería “El Charrito” y de la borrachera que se puso después de la toma: “Con los pulque traídos de Apam”, como canta el letrero de entrada. <<Sólo un poco>>, responde Weston — pensando todavía en los chiles dejados atrás—.

**Página siguiente**

© 35298

**Tina Modotti,**

*Alcatraces,*

Ciudad de México,

México, 1924,

SECRETARÍA DE

CULTURA.INAH.

SINAFO.FN.MX.





<<Regresemos>>, dice Edward caminando hacia el puesto. Modotti entra a la pulquería, sin prestar demasiada atención, compra un litro del natural por cinco centavos. Aunque la cerveza ya había hecho su aparición, el pulque todavía era la bebida que más se consumía en la ciudad. Mientras tanto Edward compra diez chiles mecos de los grandes y regresa con Tina que sale de la pulquería. <<¿Para qué es eso?>>, pregunta ella. <<No lo sé, no resistí a comprar estos chiles>>, responde Weston. <<A veces, no te entiendo>>, dice Tina.

<<¡Pasen!, están en su casa, bueno, en su convento>>, ríe a carcajadas María del Carmen Mondragón, parada en la puerta de entrada del ex convento. En el patio principal, se ven niños jugando y personas que pasan de un lugar a otro, aquello es una verbena de gente que va y viene. Familias enteras, de bajos recursos, han encontrado ahí un lugar no sólo donde vivir, sino un lugar para soñar, un México con oportunidades culturales. Gerardo Murillo, el Dr. Atl, les enseña pintura, artes y oficios. Ellos le ayudan en la venta y promoción de sus cuadros. A Tina le parece maravilloso, le recuerda su natal Italia. El ex convento es una comunidad creada por el Dr. Atl desde que se fugó de la cárcel de Tlatelolco y buscó refugio en el barrio de La Merced.

María del Carmen, bautizada por Atl como Nahui Olin —la “Musa del Eterno Movimiento”—, los dirige a una habitación donde Gerardo pinta un cuadro sobre el Popocatepetl. <<Lo vi desde Xochimilco>>, dice Weston. Gerardo voltea y saluda efusivo, con la sonrisa que le caracteriza entre aquella barba blanca: <<¡Pasen, pasen!>>. Weston y Modotti traen todavía en mano las compras en las calles de Roldán. <<Trajimos mangos y pulque>>, dice Tina, dejándolos en una cómoda en la habitación. Un grupo de mujeres entra entre bromas y risas, alegrando la pieza, conversan rápidamente sobre dibujo y mecanografía con Gerardo. Salen a la misma velocidad airada con la que entraron. <<Pero vamos a la sala>>, dice Atl, <<mientras nos preparan la comida, nos tomamos un tequila y un pulque>>.

La conversación de la sala es animada. Atl platica sobre su estancia en la cárcel y las pinturas en proceso, los retratos de Nahui Olin y una nueva técnica en la que está experimentando, la vida nocturna del barrio de La Merced, sus clases de pintura y de sus alumnos más connotados, como Diego Rivera y Orozco; sus excursiones al Poca-

**Página anterior**

© 459351

**Casasola,**

*Claustro de la  
merced portales  
de planta alta,*  
Ciudad de México,  
México, 1920,  
SECRETARÍA  
DE CULTURA.  
INAH.SINAFO.  
FN.MX.

tépetl y a La Mujer dormida. <<Deberías acompañarme>>, le dice a Edward. Entre trago y trago, entra un grupo de músicos callejeros a saludar a la pareja. Nahui pide “Adiós mi Chaparrita” y Tina un “Viejo Amor”. Para cambiar el ánimo melancólico de la música, Gerardo pide un Danzón y toma como pareja a Tina. Moviendo apenas los pies, en un movimiento sensual, Tina se ve radiante entre la luz que entra por la puerta. Weston observa la imagen, al tiempo que rechaza la invitación a bailar de Nahui Olin, para luego darse cuenta que debería aceptar. Torpemente, como lo hacen todos los norteamericanos, intenta seguir el paso. La tarde es divertida, y el lugar es un edén; pero Weston no deja de pensar en los chiles, en sus texturas, en la luz sobre ellos. Está distraído, pero contento.

Olin saca la segunda botella de tequila, y la conversación sigue animada, cuando entra una chica indígena que a Weston le parece hermosa. Piensa que tiene un porte especial. <<Ya está la comida>>, dice la chica. Pasan a la mesa y se sirve Elotlakuali, una sopa de elote que Atl presume: <<Es de la zona de Veracruz>>. Se acompaña con el pulque que la pareja trajo. A la mesa se sientan un par de músicos que se han quedado a la reunión y, uno de ellos, llena los vasos de pulque. El segundo plato se ve delicioso, un montículo bañado en una salsa de jitomate y coronado con aguacate. Tina da el primer mordisco y pela los ojos hacia Weston en señal de aprobación. <<¡Qué rico!>>, exclama sin dejar de masticar. Olin increpa a Weston: <<¡Ándale, pruébalo!, son los chiles que trajiste, los preparó Lucia, los rellenó de Etl (frijol negro) y queso>>. Weston recuerda sus chiles, los compró para fotografiarlos, no para comerlos. Un poco molesto, y con la mirada de Nahui sobre él, da el primer mordisco. Le sorprende su sabor. <<Esperaba que picaran>>, dice y le da el segundo mordisco. Ahora, acompañado de aguacate, en verdad le parecen muy buenos, pero son sus chiles, los que compró para fotografiar, ¡no deberían de estar en la mesa!

Después de un postre llamado Ayoktsopelik, hecho de calabaza, y unos tragos más, llegaron más visitantes a la tertulia: pintores, escritores e integrantes de lo que llaman “El sindicato”. Por la aquella misma puerta en la que horas antes Weston vio bailar a Tina, entra un prominente abdomen en un overol de mezclilla lleno de pintura, sin duda, es Diego. Weston se había lamentado no poder hablar más



© 382236 **Nacho López**, *Músico callejero toca guitarra y acordeón en una banqueta*, Ciudad de México, México, 1950, SECRETARÍA DE CULTURA.INAH.SINAFO.FN.MX.

con él cuando lo conoció, se preocupa de pensar que las copas no le permitirían poner atención a sus anécdotas sobre su estancia en París. Venía acompañado de Guadalupe, su mujer. A Weston le agrada mucho la pareja. Los músicos regresaron, y la tertulia continuó hasta muy entrada la noche. Entre risas y traspiés, se despidieron de los anfitriones, no sin antes acordar una sesión de fotos para otro día. Weston quería fotografiar a Nahui Olin, y ella quería una foto de Gerardo junto a un poema que ella escribió en una pared del convento. El tranvía ya no pasaba, así que tuvieron que esperar junto con Diego y Guadalupe un taxi muy cerca del zócalo, que les cobró dos pesos. A Weston le pareció caro, pero ya era de noche. Diego y Guadalupe se fueron en otro taxi y, ahí mismo, se despidieron.

<<Los taxistas de la ciudad son suicidas, ¡conducen rapidísimo!>>, se había quejado anteriormente Weston. Pero, en esta ocasión, se sentó en la parte de atrás del taxi y dejó pasar, uno a uno, los sauces llorones de la avenida que los llevaba de regreso a Tacubaya. No dejaba de pensar en esos chiles, que desgraciadamente se había comido. No pudo comprar más porque era de noche, y los puestos ya no estaban.

El mismo color de luz que había en las calles de La Merced entra por las cortinas de encaje de la habitación de Tina. Después de ver el techo por unos minutos, se levanta y sale de la habitación atravesando la sala, limpiándose las lagañas. Encuentra a Weston en pijama, con la mano en la barbilla, observando el interior del cuarto de baño. <<¿Qué haces?>>, dice Tina. Weston se lleva las manos a la cabeza, acercándose al excusado, y dice dubitativo: <<Le falta volumen...>>. Ahora lo dice de forma afirmativa: <<Sí, sí, le falta volumen, al chile le falta volumen>>.

# Chiles Mecos a la Weston

## Ingredientes

- 8 chiles Mecos
- Una taza de frijoles refritos con manteca (opcional con chorizo)
- 250 gramos de queso chihuahua
- Un trozo de piloncillo
- Un chorrito de vinagre de manzana
- Crema para adornar

## Para la salsa

- 4 jitomates medianos
- Media cebolla
- Un ajo
- Una cucharada de caldo de pollo en polvo
- Una pizca de orégano

## Preparación

En una cacerola con un litro de agua caliente se ponen los chiles, previamente lavados, junto con un trocito de piloncillo, un chorrito de vinagre de manzana y se dejan hervir por cinco minutos para que se hidraten y ablanden. Se dejan enfriar y, con unas tijeras, se cortan a lo largo, se sacan las semillas

y se quita el rabo. Se rellenan con los frijoles refritos y un trocito de queso. En una bandeja para horno, se colocan los chiles, se les pone queso rallado y se llevan al horno a gratinar.

### Para la salsa

En una cacerola caliente, con un chorrito de aceite, se pone la cebolla, el ajo y los jitomates. Se dejan cocinar por cinco minutos, sin dejar de mover. Pasado ese tiempo, se pone media taza de agua, el caldo de pollo y el orégano, se deja cocinar por diez minutos. Se licúa para que quede una salsa espesa y se reserva (opcional, se puede agregar un chile meco hidratado).

### Emplatado

Se pone en un plato un espejo de salsa circular, se colocan encima los chiles mecos y se adorna con crema y láminas de aguacate.

**Mauricio Zavala.** Director de la Escuela 360 Grados. Centro de Arte y Fotografía.

- 1 Rafael Vargas (traductor), "Fragmentos del diario de Edward Weston" Revista de la Universidad de México, CREACIÓN, núm. 6, (Febrero de 1977): 5-11.
- 2 Rebeca Monroy, "Los objetos del deseo: Edward Weston en México" Revista de la Dirección de Estudios Históricos. núm. 32 (1994) abril-septiembre: 79-86.
- 3 Enrique Vela, "El chile: una breve historia" Revista Arqueología Mexicana", núm. 32 (2009) Octubre: 6-26.

# SINAFO

Ana Karen Arredondo Hidalgo  
Temilotzín Miguel Ramírez



## La colección de Monumentos Coloniales: los orígenes de una fototeca

Ubicada en la calle de Correo Mayor No. 11, Centro Histórico de la Ciudad de México, alcaldía Cuauhtémoc, se localiza la Fototeca Constantino Reyes – Valerio, espacio destinado a la conservación de fotografías con temática de arquitectura y Monumentos Históricos de nuestro país, donde se resguarda la colección *Cajas de Negativos de Monumentos Coloniales*, integrada por 2,170 cajas con aproximadamente 100 negativos cada una, 217 mil piezas en total. También se localizan algunas fotografías de vida cotidiana, entre otros temas.

Cada negativo está colocado en una guarda de papel tipo *glassine*<sup>1</sup>, con un número de folio que corresponde a un listado que se encuentra al inicio de cada caja, y a su vez se encuentran agrupados en paquetes de 100 negativos aproximadamente, en una

caja de pasta rígida forrada con keratol<sup>2</sup>. Cada caja tiene grabada la leyenda *Coloniales* y está identificada con un número consecutivo romano que también se encuentra grabado sobre la misma. La colección comparte espacio con otras colecciones del acervo de la fototeca, dentro de una bóveda que cuenta con condiciones climáticas controladas.<sup>3</sup>

Esta colección se debe en gran parte al trabajo de los Inspectores de Monumentos Históricos. De acuerdo a los antecedentes de la fototeca,<sup>4</sup> los negativos forman parte del Instituto Nacional de Antropología e Historia, ya que estos soportes contienen los primeros registros fotográficos realizados por los inspectores, quienes tenían la tarea de documentar todo lo relacionado con la arquitectura de su región.



El registro de cada pieza estaba incompleto y no contemplaba campos que aportaran más información sobre la colección. A partir de noviembre de 2019 se comenzó a trabajar de nuevo el inventario desde el primer negativo, registrando la información en una base de datos, cuyos campos contemplan los datos originales de la foto, aspectos geográficos, autorales, temporalidad, estado de conservación, entre otros. Hasta diciembre de 2022 se han inventariado 22, 125 piezas, representando el 10.1% del total de la colección.<sup>5</sup>

A partir de este trabajo se han encontrado datos importantes. Uno de ellos es la temporalidad, siendo el periodo de 1914 hasta 1959 las fechas extremas que se han identificado. En el aspecto geográfico, la mayoría de los negativos inventariados corresponden a Ciudad de México, seguido de los estados de Puebla, Estado de México, Michoacán, Morelos, Oaxaca e Hidalgo. En el caso de Ciudad de México, la alcaldía Cuauhtémoc es la más sobresaliente. También se han logrado identificar negativos con temática de países como Perú, Estados Unidos y España.

El inventario ha permitido confirmar los soportes de la colección; pese a que la mayoría están registrados como "película sobre soporte plástico",<sup>6</sup> se han identificado nitratos de celulosa y acetatos de celulosa, siendo este el de mayor cantidad. Producto de las medidas de conservación preventiva empleadas en el acervo, la mayoría de los negativos presentan un buen estado de conservación. Este trabajo ha permitido identificar una serie de autores que intervinieron en el registro fotográfico de esta colección, sobresaliendo imágenes de Luis Limón, seguido de Lauro Elías Rosell, José R. Benítez Ibarra y Manuel Ramos, esto por mencionar algunos, ya que la mayoría son de autor no identificado.

El trabajo de inventario permite comprender el trabajo de los inspectores y conocer con mayor detalle una de las principales colecciones del acervo. En ocasiones las imágenes son una ventana al pasado ya que se registraron inmuebles que ya no existen o que han sufrido daños o modificaciones, como el Templo San Juan Parangaricutiro, sepultado por la lava en 1943.



María Fernanda Valverde (2004), restauradora y especialista en conservación de fotografía define los negativos como “imágenes de cámara únicas que se utilizan como originales para la producción de múltiples impresiones positivas. Generadas en la escena real, las imágenes negativas son fuentes primarias de información visual

y representan la mitad del paso hacia la creación de la impresión fotográfica”.<sup>7</sup> Esto se aplica a las colecciones de la fototeca, ya que la mayoría de los álbumes fotográficos están conformados con impresiones a partir de tomas únicas registradas en cada soporte de la colección Cajas de Negativos de Monumentos Coloniales.

Ana Karen Arredondo Hidalgo | Temilotzin Miguel Ramírez

Fototeca Constantino Reyes Valerio. Coordinación Nacional de Monumentos Históricos.

- 1 Papel translúcido blanco, con dos caras de aspecto parafinado.
- 2 Tela plastificada que trata de imitar el acabado de la piel.
- 3 Humedad relativa y temperatura.
- 4 La información se ha obtenido de documentos internos localizados en la Fototeca Constantino Reyes-Valerio, así como de entrevistas a antiguos empleados.
- 5 217,000 negativos aproximadamente.
- 6 Negativos que no cuentan con leyenda, muescas o deterioros para poder identificarlos.
- 7 Valverde María Fernanda, *Photographic negatives—Guide for identification and preservation*, George Eastman House – Image Permanence Institute, 2005, p.4

# SOPORTES E IMÁGENES

Arturo Lechuga García



## La digitalización. Un proceso planeado

El término digitalizar es de uso cotidiano. Invadió de forma abrupta todos los espacios de nuestra vida. Según el diccionario de la Real Academia de la Lengua, digitalizar es “convertir o codificar en números dígitos o informaciones de carácter continuo, como una imagen, un documento o un libro”. Todo aquel proceso en el

que la información que poseemos se llega a codificar en dígitos, se traduce como digitalizar, para ello hacemos uso de uno o varios dispositivos: una computadora, una cámara digital, un escáner o un teléfono celular. La acción de digitalizar es, por tanto, una forma más que común de entender nuestro entorno e interactuar con él.

Cuando llevamos a cabo procesos de digitalización sistematizados y ordenados, nos enfrentamos a diversas variables que debemos resolver a fin de que nuestra interacción sea eficiente y productiva. Pongamos un ejemplo: cuando tomamos nuestro teléfono celular y comenzamos a tomar imágenes, nuestras únicas limitaciones son la capacidad del dispositivo, el tiempo que tengamos para la actividad y la imaginación que poseamos para llevar a cabo la tarea. La labor no termina con la toma de fotos; es más, podemos decir que apenas comienza.

El volumen de imágenes (llamémosles archivos) que producimos puede llegar a ser abrumador. Ante tal situación y para evitar sumirnos en un volumen inmenso de información, es que debemos establecer protocolos que nos ayuden a planear, organizar y discriminar archivos, así como mecanismos que nos ayuden a rescatar la información que generamos; a todo eso lo llamamos proyecto de digitalización, piedra base de toda generación de información digitalizada; en el vamos a establecer metas, alcances, parámetros, rutas de trabajo y resultados proyectados. Si bien es cierto que este tipo de acciones se deben tomar para elaborar proyectos institucionales, también es recomendable realizar alguna de estas acciones para las actividades cotidianas.

Regresemos al ejemplo del teléfono. Cuando tenemos ya nuestros archivos, el siguiente paso es seleccionar; es decir, escoger que imágenes vamos a conservar y cuáles van a ser desechadas, lo cual se debe hacer a partir de los objetivos que deseamos alcanzar: tal vez una publicación en alguna red social, la impresión de una o varios archivos, la integración de algún trabajo académico o simplemente las que deseamos conservar.

Después de llevar a cabo la selección, debemos ordenarlas para diferenciarlas una de otras, lo cual puede ser de forma numérica o alfabética, o bien dándole nombre a la actividad o evento, etc.). Al ordenamiento le sigue la clasificación documental y finalmente el almacenamiento y los métodos para tener acceso nuevamente a ellas.

Si en un principio el proceso nos parecería complicado, a la larga nos evita muchos dolores de cabeza (desorden en nuestros

archivos, búsquedas infructuosas que demandan mucho tiempo, y en el peor de los casos, la pérdida de la información). Si bien, el ejemplo que realizamos fue a partir de una sesión de toma de fotografías con nuestro celular, esto no impide que lo apliquemos a otras formas de digitalización: trabajos escolares en distintos formatos (procesadores de texto, hojas de cálculo, presentaciones, etc.); datos e información del lugar de trabajo; comprobaciones fiscales y más.

Los proyectos de digitalización son una parte importante de los procesos de generación de información (ya sea administrativos, culturales o de creación artística). En un proyecto de digitalización debemos tomar en cuenta muchos factores, entre ellos las metas que deseamos alcanzar, los objetivos que nos proponemos, los recursos materiales y humanos con los que contamos, la metodología a emplear y los resultados que deseamos obtener.

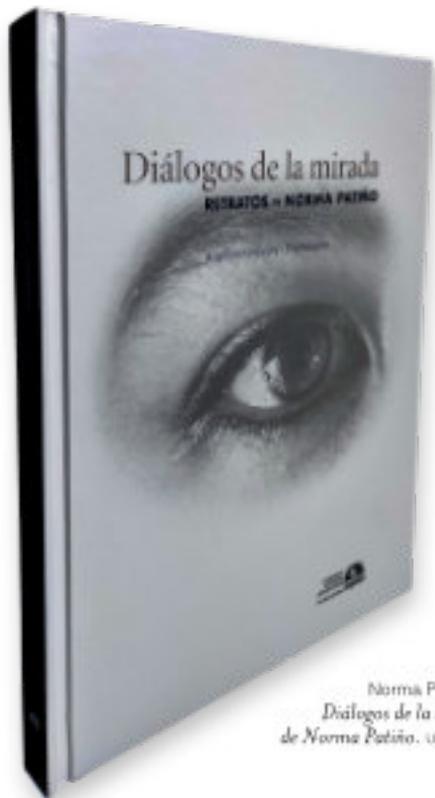
Para poder llevar a buen término un proyecto de digitalización debemos de tomar en cuenta los siguientes puntos: objetivo del proyecto, función de las imágenes digitalizadas, tipo de material que vamos a digitalizar (papel, película, material nativo digital, etc.), parámetros que se van seguir para el proceso de digitalización (resolución, profundidad de pixel, formato del archivo, tamaño real, etc.), recursos materiales con que contamos (escáner, computadora, cámaras digitales, dispositivos de almacenamiento) y metas programadas.

Los proyectos de digitalización pueden ser muy variados, con objetivos muy particulares y diferentes alcances. Podemos encontrar proyectos cuyo objetivo fue dar a conocer una determinada colección de dimensiones pequeñas, con una base de datos que nos permita acceder a sus materiales, a través de una interface y un navegador web; o puede ser un proyecto de digitalización de colecciones extensas con un número grande de piezas, cuyo objetivo será en primer lugar la preservación de los materiales originales y la investigación académica.

La digitalización es un proceso que nos ha alcanzado y que debemos llevarlo con orden y empeño si no queremos ahogarnos en volúmenes interminables de archivos.

# RESERVIAS

Sonia del Angel Covarrubias



Norma Patiño, eds. 2015.  
*Diálogos de la mirada. Retratos de Norma Patiño.* UAAZ Azcapotzalco

El retrato de personajes o figuras destacadas siempre ha sido un tema recurrente en la producción artística. Pintores, escultores y fotógrafos tienen como uno de sus temas esenciales plasmar imágenes que expresen rasgos o facetas de aquellos individuos que son parte de nuestro imaginario colectivo: héroes, villanos, artistas (de todo género), políticos e incluso gente común son registrados para la posteridad a través del retrato.

**Diálogos de la mirada** es una obra de la fotógrafa, doctora en Diseño y Estudios Urbanos por la UAM y diseñadora gráfica por la UNAM, Norma Patiño, que nos despliega un centenar de retratos de diferentes personajes de la vida artística y cultural de México, dejando a la imaginación, el tiempo en que se realizó cada uno de ellos.

El libro es un recorrido cautivador que nos lleva fácilmente de una imagen a otra, iniciando con el retrato de la periodista Angélica Abelleira, quien plasma en una relevante presentación con su texto *Construir miradas*, las emociones que nos desvela la autora al retratar a cada personaje en este conjunto de imágenes. Abelleira menciona que esta obra es derivada del libro *Las costumbres del rostro*, solo que en esta ocasión nos encontramos con dos o hasta cinco versiones del mismo personaje, aderezando la serie con una cita personal.

La formación profesional de la autora se distingue en la obra, ya que sumado a la técnica fotográfica que aplica a cada uno de los retratos, vemos detalles de sus conocimientos como diseñadora gráfica. Los retratos muestran rasgos comunes y familiares que nos hace pensar que existe cierta complicidad entre la autora y los personajes retratados.

Patiño capta la fuerza y profundidad de la mirada en casi la totalidad de los retratos, como las de Lourdes Almeida, de Agustín Castro, de Sonia Couoh o la ligereza de Ernesto Álvarez, la ternura de Luis Argudín y de Natalia Beristáin, la picardía de Rafael Barajas "El Fisgón", y la mirada retadora de Federico Campbell.

También encontramos retratos que confunden a simple vista (sobre todo si no se conoce físicamente al personaje), ¿qué actividad es la que desempeña el fotografiado?, como Huberto Batis, Moisés Zabludovsky, Djahel Vinaver, Xavier Velasco, Eugenio Trías... ¿será fotógrafo, escritor, escultor, deportista, bailarina, actor?, se necesita recurrir al índice donde esclarece la duda de la actividad del personaje.

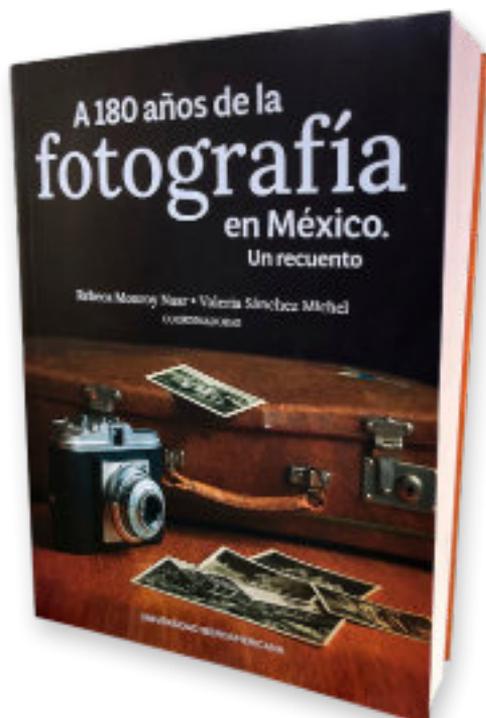
Al recorrer las páginas del libro, podemos apreciar que la secuencia de personajes es indistinta en su género o actividad, artistas visuales como José Luis Cuevas, Noemí Ramírez y Eloy Tarcisio, anteceden o preceden a un fotógrafo como Rogelio Cuéllar, un psicoanalista y periodista cultural como Miguel Ángel Quemáin o pintores como Shinzaburo Takeda y Francisco Toledo; artistas vivos y otros ya fallecidos, mezclados entre sí como el pintor Philip Bragar, el escritor Emilio Carballido o los fotógrafos Mariana Yampolsky y Héctor García.

Todos y cada uno de los personajes actúan para la mirada de Norma Patiño, unos actores de profesión como José Carriedo, Noé Hernández, Tenoch Huerta, Fermín Martínez, Jesús Ochoa y Jorge Zárate.

Entre la vastedad de rostros que nos presenta la fotógrafa Norma Patiño, podemos destacar por su perfección estética o la técnica empleada los retratos de Arturo Rivera, Vida Yovanovich, Rubem Fonseca, Julieta Egurrola, Paloma Woolrich, Rocío Sagaón y Carmen Gaitán, sin que ello demerite el resto de la producción en el libro, ya que cada una nos cuenta una faceta íntima del personaje que registra.

El escritor Andrés de Luna, que también forma parte de esta serie de retratos, se refiere a la obra de Patiño como "obra ejemplar que habla de la consistencia de establecer ese intercambio, siempre amistoso, con los artistas a quienes convocó gracias a su cámara manejada con la destreza que es parte de su indudable labor plástica".

Se puede decir que esta obra es un referente obligado para aquellos jóvenes fotógrafos e interesados en la fotografía de retrato y, que desean capturar la esencia de un personaje a través de su mirada, más allá de lo que la lente de su cámara le muestra, ofreciendo otra forma de compartir el rostro que registra.



Monroy Nasr, Rebeca; Sánchez Michel Valeria, coords.  
*A 180 años de la fotografía en México: un recuento.*  
 México, Universidad Iberoamericana, 2022, 526 pp.

Con el deseo de celebrar los 180 años de fotografía en México, Valeria Sánchez Michel (Universidad Iberoamericana) y Rebeca Monroy Nasr (Dirección de Estudios Históricos del INAH) coordinaron una obra editorial que muestra distintas perspectivas para el análisis de las imágenes.

En el primer apartado, el investigador Aurelio de los Reyes propone "Recuerdos y perspectivas sobre la fohistoriografía en México", en el que contextualiza los estudios que se han emprendido en el país. Por su parte, Monroy Nasr, indaga qué pasaba antes de la era de la fotografía y cómo se nutrió de otros inventos técnicos y experimentaciones. Arturo Aguilar revisita al fotógrafo francés Désiré Charnay, y analiza desde una nueva perspectiva cómo se presentó su trabajo en la prensa gala. Patricia Massé nos coloca frente a la metodología que siguió para estudiar a Antonio Azurmendi, un fotógrafo aficionado del siglo XIX que trabajó con un equipo muy profesional; la autora desarrolla su análisis desde la historia de las mentalidades.

En la segunda parte, Rosa Casanova, pionera en los estudios sobre fotografía, revisa imágenes de tres momentos históricos, y nos invita a cuestionar el origen, el uso social y la información contenida en ellas, mientras que Daniel Escorza cuestiona el término *fotografía documental*, en un atento llamado a la reflexión desde la consistencia del trabajo con archivos, materiales hemerográficos y la historia.

El texto de Carlos Martínez Assad comprende los vasos comunicantes entre cine y fotografía en los años revolucionarios y posteriores, exaltando sucesos determinantes en nuestra vida nacional. Por su parte, Samuel Villela trabaja la microhistoria a través de fotógrafos como la familia Salmerón o Sara Castrejón, fotógrafa de la Revolución. Esta segunda parte cierra con una crónica de José Antonio Rodríguez sobre aquel primigenio coloquio de fotografía realizado en el Museo de Antropología (1991) que llevó el nombre de "Reflexión sobre la imagen". José Antonio muestra cómo empezamos, qué hicimos y qué deseábamos trazar.

En la tercera parte, Claudia Negrete muestra otra mirada a la invasión norteamericana a Veracruz en el año de 1914, bajo la lente del fotógrafo estadounidense Jimmy Hare. Gina Rodríguez nos presenta el archivo familiar de Armida Loaiza y nos muestra la capacidad de repensar las imágenes y trabajar con escasa información. Sánchez Michel aborda el tema de la arquitectura y la fotografía como una relación indisoluble en el ámbito de la Ciudad Universitaria en la Ciudad de México. Alberto del Castillo nos permite encontrarnos con Marco Antonio Cruz, que formó parte de la generación constructora del nuevo fotoperiodismo mexicano. Marion Gautreau, presenta una reflexión en torno a lo que significan los conceptos de fotografía documental, de prensa, el fotoensayo y fotorreportaje sobre la obra de Elsa Medina, también dentro del marco del *nuevo fotoperiodismo mexicano*.

Ariel Arnal nos pone ante el dilema de analizar y trabajar con las nuevas manifestaciones generadas al declinar el siglo XX; bajo la Declaración de Florencia, muestra la agenda mundial para valorar los millones de imágenes digitales creadas. En su ensayo Mayra Mendoza argumenta de manera clara y contundente las diferentes vetas por donde se han insertado las imágenes y nos sumerge en el mundo de las *selfies* y los temas trabajados por los *instagrameiros*. Cierra el libro el antropólogo Sergio Raúl Arroyo con un ensayo erudito, reflexivo, punzante y sólido, en el que propone cómo la fotografía sigue, por lo pronto, siendo una actriz principal. En la parte final aparecen los "Apuntes para una cronología de la fotografía en México" preparados por Rosa Casanova con gran acierto.

Si bien faltan algunas plumas para repensar este recuento de la fotografía mexicana, es un primer esfuerzo y un referente claro de lo construido en las últimas décadas, para saber de dónde viene y a dónde va la historia de nuestra fohistoria.



# Mediateca INAH

Visita nuestro acervo en: [mediateca.inah.gob.mx](http://mediateca.inah.gob.mx)

**Mediateca INAH** es el repositorio digital de acceso abierto del **Instituto Nacional de Antropología e Historia de México**. Su objetivo es preservar y hacer accesible la representación del patrimonio histórico y cultural bajo su resguardo, así como el conocimiento científico que genera a través de sus centros de educación e investigación.



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**SINAFO**





**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**INAH**

**SINAEQ**