

00261
171



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO

ESCUELA NACIONAL DE ARTES PLASTICAS
DIVISION DE ESTUDIOS DE POSGRADO

DE LA COMIDA EN EL D.F. Y OTRAS COSAS...
Una revisión crítica de la iconografía de
comida en la representación pictórica
mexicana

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE:
MAESTRO EN ARTES VISUALES
ORIENTACION PINTURA

P R E S E N T A :
JUAN FERNANDO VELEZ GONZALEZ

Director de Tesis:
Doctor Julio Chávez Guerrero

México, D. F.,

Julio del 2002

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

ESTADÍSTICA GENERAL
DE LA ECONOMÍA

15-Jul-02

ESTADÍSTICA GENERAL
DE LA ECONOMÍA

A Naty, Dante y al D. F.

ÍNDICE

	Pág.
Índice	5
Introducción	9
Entrada. Capítulo I: arte y comida.	13
I.1 Botana: el cuerpo que come y que pinta en el D.F.	15
I.2 De cocinas y cubiertos: espacios, objetos y herramientas.	21
I.3 La comida en la iconografía pictórica: origen del bodegón.	32
I.4 El chef recomienda: los cocineros-artistas, los gastrósofos y el arte comestible.	41
Plato fuerte. Capítulo II:	
La comida de la ciudad: arte, historia y vida.	51
II.1 Los hijos del maíz.	53
II.2 El encuentro de dos mundos y el Virreinato.	64
II.2.1 Lo inevitable	64
II.2.2 Del mercado.	70
II.3 El Virreinato.	76
II.3.1 De las ordenes religiosas y los hogares coloniales	76
II.3.2 De la pintura y otras cuestiones	84
II.4 La Independencia y la Revolución.	95
II.4.1 Del siglo XIX y la Academia de San Carlos.	95
II.4.2 La influencia francesa.	105
II.4.2.1 De la comida y la aparición del restaurante	105
II.4.2.2 De los orígenes del arte del siglo XX	113
II.4.3 La Revolución.	133

III.2.5 Autorretrato comiendo mi brazo izquierdo	188
III.2.5.1 Descripción preiconográfica.	188
III.2.5.2 Análisis iconográfico.	191
III.2.5.3 Interpretación iconológica.	193
III.2.6 La clase de cocina.	194
III.2.6.1 Descripción preiconográfica.	194
III.2.6.2 Análisis iconográfico	197
III.2.6.3 Interpretación iconológica	198
Consideraciones finales.	202
Agradecimientos.	206
Índice de ilustraciones.	208
Bibliografía.	213

Introducción

El presente documento tesis es el resultado de casi cuatro años de investigación por parte del autor, alrededor del arte y la comida en el Distrito Federal. La realización del mismo, tuvo como objetivo primordial cumplir con los requisitos finales para optar por el grado de Maestro en Artes Visuales, con orientación Pintura, en la Escuela de San Carlos de la ENAP-UNAM.

La cocina mexicana encierra la historia de su cultura. Las representaciones de comida habitan dibujos, acuarelas, pinturas, esculturas, tallas y algunos artesonados entre otros soportes, además de los mismos objetos destinados, bien para la contención como para la producción de los alimentos. El texto que leerán a continuación, revela la presencia del tema alimenticio en algunas de las diferentes expresiones artísticas mexicanas. Identifico el tema de la comida desde algunas imágenes del arte prehispánico hasta mediados del siglo XX, pasando por mis percepciones personales y algunas consideraciones producidas por este universo culinario.

En el Capítulo 1 se abarcan las sensaciones del autor frente al producto alimenticio y la experiencia misma del comer en el Distrito Federal. Los objetos que acompañan esta expresión humana del alimento, se constituyen como los primeros elementos para concretizar la comida y el cocinar; éstos a su vez, han servido de soporte para decoraciones o representaciones humanas de comida en un momento histórico determinado, develando por sí mismos un contexto, una época y un gusto específicos.

En México, la iconografía de comida acompañó al hombre desde los inicios prehispánicos, y continúa luego de la Conquista con los orígenes europeos del bodegón. Esta temática fue constituida a partir de la pintura del Renacimiento europeo y fue importada a América entre botellas de vino, especias y gente de origen diverso. Caravaggio, Velázquez, Cézanne, Picasso; la historia del arte

puede ser apreciada a través de este rico y nutritivo tema de la alimentación, que comienza de manera específica a partir del siglo XVI.

El material alimenticio en sí, como práctica cultural, lleva una carga expresiva significativa que está implícita en una variedad de objetos efímeros y comestibles. Las relaciones entre arte y comida me llevan a considerar tratadistas del gusto como Antonine Carême, Grimod de la Reyniere, Brillant-Savarin y el contemporáneo Michel Onfray, que asumen la comida como una expresión artística que habla de un individuo y su cultura, de un tipo de arte comestible.

En el Capítulo 2, la historia de México a través de sus representaciones de comida, me dan pie para entender la gastronomía actual del Distrito Federal. Dicha información es la causa de mi motivación para desarrollar esta investigación no solo teórica, sino visual. Las imágenes sobre piedras y cerámica, los códices mexicas, la pintura colonial, la arquitectura, el Barroco, el Churrigüeresco, la Independencia, la Escuela de San Carlos, las influencias españolas, inglesas y francesas, el Porfiriato, la Revolución y el muralismo mexicano, fueron etapas y momentos históricos habitados por hombres y mujeres que, agrupados en gremios o bien individuos de manera particular, produjeron imágenes donde la comida siempre estuvo representada.

La investigación *De la Comida en el D.F. y Otras Cosas*, abarca hasta mediados del siglo XX mexicano, por la razón de que el desarrollo posterior de las artes a partir de esos tiempos, me darían base para desplegar toda una nueva tesis dedicada de manera exclusiva, al estudio del papel de la comida en el arte de estos multifacéticos años hasta nuestros días.

En el Capítulo 3 se desarrolla mi obra personal en pintura, inspirada en algunas de las experiencias que dejaron, de una u otra forma, una huella en mi memoria sensitiva. Seis telas de gran formato me sirven para evaluar, desde los planteamientos metodológicos de la interpretación de la imagen propuesta por Panofsky, la iconografía de comida implícita en mi obra pictórica.

El estudio de una cultura a partir de la comida representada en la imagen, me ayuda a comprender una realidad urbana específica en la cual me encuentro inmerso. Como extranjero, mi percepción de la comida en México me llevó por universos paralelos a los de la plástica. La acción efímera del alimentarse es un acto cultural y la comida, al igual que la pintura, representan en sí mismas el sentir de un individuo que hace parte de una sociedad y de un contexto.

La pintura como expresión individual, sigue vigente entre las tendencias y prácticas artísticas del siglo XXI. Las seis pinturas que presento, se constituyen como mi propuesta personal para asumir la comida como objeto de estudio desde la imagen y la experiencia artística o visual; una manera más de abordar el complejo análisis de la realidad particular mexicana y latinoamericana en general.

Juan F. Vélez G

México, D. F., 2002.

ENTRADA

Capítulo I

Arte y comida

Dime lo que comes y te diré quien eres.

Honorato de Balzac



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that proper record-keeping is essential for transparency and accountability, particularly in the context of public administration and financial management. The text highlights the need for clear documentation to facilitate audits and ensure that all actions are justified and supported by evidence.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It describes how different types of information are gathered, from direct observations to surveys and interviews, and how this data is then processed and interpreted. The author notes that the choice of methods depends on the specific research objectives and the nature of the data being collected.

3. The third part of the document focuses on the ethical considerations that must be taken into account when conducting research. It discusses the importance of obtaining informed consent from participants, ensuring confidentiality, and avoiding any potential conflicts of interest. The text stresses that researchers have a moral obligation to treat their subjects with respect and to minimize any harm that might be caused by their work.

4. The final part of the document provides a summary of the key findings and conclusions. It reiterates the importance of rigorous methodology and ethical standards in the research process. The author concludes that while the research process can be challenging, it is essential for advancing knowledge and understanding in any field. The document ends with a call to action, encouraging researchers to continue to explore new methods and approaches to their work.

I.1 Botana: El cuerpo que come y que pinta en el D. F.

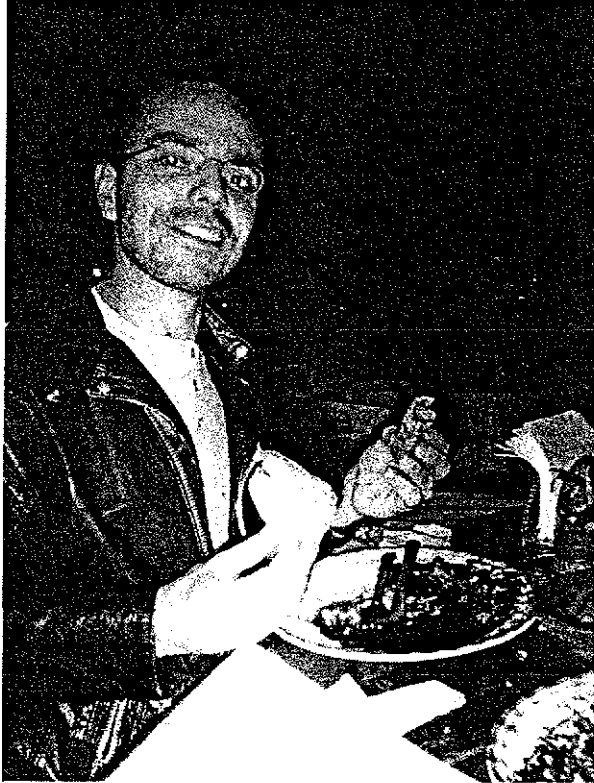
En el libro *Espacio estético y arte efímero*, José Fernández Arenas recoge un texto escrito por Javier Aguilar Icaza, quien afirma que "las imágenes del mundo cotidiano entran en el cerebro por los sentidos. La comida entra físicamente en el cuerpo, durante este acto se transmiten sensaciones al cerebro como pueden ser los olores, los sabores, e incluso las mismas imágenes de la comida (...) los estímulos y reacciones que produce un sentido como el gusto caen dentro de la oposición de dos valores importantes: lo agradable y lo desagradable. Esta valoración depende del que juzga, de su educación, formación y cultura... se construyen los juicios y se fabrican los valores, en gran parte afectados por la memoria y el subconsciente"¹. Alrededor de la cocina se tejen toda una serie de códigos ligados a las emociones, al erotismo, a los recuerdos, a las sensaciones y a las percepciones.

Encontrar la cocina en las diferentes representaciones humanas como el grabado, la pintura y las artes en general, permite tener una visión del contexto que ha acompañado a la comida en el correr de los tiempos. "Cocinar, saborear, es poner en juego los valores de una civilización, ya sea criticándolos o negándolos"². Pintar y observar imágenes, plasmarlas en el lienzo o en el poliéster o en el papel o en la pantalla del ordenador; en un contexto específico y con un contenido crítico o propositivo, igual.

Todos los sentidos son llamados en el acto de comer, la vista, el olfato, el tacto, el gusto y hasta el oído cuando mordemos una cebolla cruda o escuchamos el rechinar de una carne recién asada; el goce gustativo abarca las mucosas causando una sensación global en nuestro interior, "estas sensaciones como de lleno, caliente, pesado, etc. , no se pueden comparar con las sensaciones sexuales, pero sí

¹ Aguilar Icaza, Javier. En, José Fernández Arenas *Espacio estético y arte efímero*. Barcelona, Anthropos, 1988, p 104.

² Onfray, Michael *La razón del gourmet*. Buenos Aires, Ediciones de la flor 1999 p 184



1. Foto del autor comiendo mole en San Pedro Atocpan, D. F. 2001.

se pueden contemplar como reacciones y matices de placer similares, que tienen que ver directamente con el interior y el exterior del cuerpo"³.

La boca, ese órgano por el cual introducimos el alimento al cuerpo, es de vital importancia para el ser humano; sus diferentes funciones fuera del comer como el lenguaje, el gritar, cantar, vomitar, implican que la no realización de cualquiera de sus funciones puede comprometer la vida del hombre. La sensibilidad de esta pequeña región del cuerpo que también utilizamos para besar llega a extremos inigualados, y el primer contacto con el mundo, la primera sensación del afuera, la tenemos en el momento de probar con la boca. El sentido del gusto conoce sutilezas y sorpresas como los aromas, las fragancias y texturas; se entrelaza de manera muy directa con la imaginación: la cacería de ese sabor de la infancia, la textura del algodón de azúcar, el sabor de las sopas que hacía mi abuela. No sólo se necesita imaginación para cocinar, sino también para comer, pues en el momento de llevarnos un bocado a la boca realizamos movimientos conscientes e inconscientes que son el "comer", cómo comer, dónde comer, con quién comer, decisiones llenas de imaginación y subjetividad.

Al encontrar estas características representadas en el arte visual, el cuerpo recuerda sensaciones y la imaginación recrea espacios, lugares comunes, destinados al acto específico del comer. Tras las imágenes de comida se esconde un universo simbólico y cultural que nos permite desentrañar e identificar un contexto determinado. En conjunto, dichas producciones humanas resumen y sustentan en imágenes la historia particular de una cultura, de un grupo de individuos que come.

Afectado por la comida, nuestro organismo reacciona de tres formas básicas, según Aguilar Icaza: Percibe, come y digiere. El alimento que afecta nuestros sentidos por sí solo, de manera natural, es una cosa temporal, un proceso que pertenece a la vida y al tiempo⁴ de nuestra percepción. La comida, la cena y el

³ Arenas, José Fernández. op cit , p 105.

⁴ El factor tiempo, se mueve en el espacio: en la cocina la culinaria es un proceso temporal

sentarse a comer en un determinado instante, colma nuestros sentidos, estimula el apetito y satisface la necesidad biológica de alimentarnos. Acto seguido la digestión, ese momento de reflexión y satisfacción luego del efímero acontecer, en el que el cuerpo toma sus nutrientes para reponer las fuerzas perdidas

Sin embargo, siempre en las posibilidades del entorno, el simple acto biológico de alimentarse, como lo pueden llamar algunos, es trascendido por el entramado y complejo sistema cultural en el que se esté inmerso.

La comida, como el arte, son expresiones de la cultura individual y colectiva; en México la experiencia de la comida me ha determinado los hábitos alimenticios variando los lugares destinados para el acto de comer: el restaurante, la calle, el mercado, la casa, etc. La variedad gastronómica, el bagaje histórico y mi sensibilidad de artista migrante colombiano, me han permitido tener una visión distinta a la del habitante común de la comida cotidiana en esta ciudad. Una visión que en mi calidad de extranjero, posibilitó el desarrollo de una sensibilidad casi visceral, producto del comer y vivir la comida. El mismo acto del cocinar, que ya estaba presente en mi educación gracias al contacto temprano con la cocina en mi familia, cautivó mi admiración frente a este nuevo universo gastronómico mexicano. La necesidad de recrearlo y de probarlo me llevó a la pintura, a la vez que cocinar se volvió “pan de cada día”.

Sin lugar a dudas el atractivo especial para la vista, llamado vulgarmente decorado, resulta al mismo tiempo, ser muy interesante de acuerdo con la cultura de donde proviene y demuestra la imaginación y creatividad de un pueblo. Entrar en una pastelería como La Ideal, en la calle de Uruguay o 16 de Septiembre, es deleitarse con los zoomorfos panes y galletas dulces, los barrocos pasteles cumpleaños, las empanadas rellenas como los pasteles de Colombia, la variedad de panes, panecillos, galletas y hojaldres; o esperar la llegada de octubre y noviembre para buscar mi nombre escrito en azúcar sobre la frente de una azucarada, chocolateada o amarantada cabeza de calavera festivamente decorada, que me muestra los dientes en la época de muertos.



2. Cabezas de calavera en amaranto. D.F. 2001.

Quizás el factor más importante en la percepción de la comida es el color, y la riqueza cromática en el interior de un mercado en México lo confirma. Desde las frutas frescas, las verduras, el puesto de los chiles frescos y secos, hasta los filetes de cecina, las piernas de cerdo, las enormes hojas de chicharrón, las vísceras y el amarillo del cuero de los pollos, entre otros, han sido para mí generadores de experiencias definitivas. Representarlas a través del acto pictórico, es una reflexión personal que parte de un instante, es el análisis de un lugar, de un contexto, de una cultura; un documento visual o bien un objeto artístico, inspirados por mi vivencia de la comida en el Distrito Federal.

Comer, saborear, oler, oír, mirar, tocar, las experiencias se comparten al momento de percibir la producción humana de objetos efímeros o no. La aceptación o el rechazo son la única opción sin comentarios intermedios; las unidades plásticas de la pintura se enriquecen con elementos extra-pictóricos, que aumentan su campo de acción y de interpretación alrededor de la comida. La aglomeración en un puesto de tacos, en una pastelería o en un solo puesto de mercado, sea cual fuere su especialidad, me lleva a reflexionar en torno a la simbología implícita en la pluriculturalidad y el paso del tiempo, la abundancia de ingredientes y formas de preparar: lo crudo, lo asado, lo hervido, lo sudado, lo salado, lo ahumado, lo secado, lo curado.

Letreros escritos con marcador sobre fondos fosforescentes, el olor a cebolla y aceite, el grito sordo, el murmullo del lugar atestado, el espacio reducido, gente que pide, gente que paga; la acumulación es la constante, el barroquismo actual es espacio y objeto, para unos, cotidiano, para otros nuevo. Los venteros atienden rodeados de su mercancía y te dan a probar de sus productos, al igual que los fruteros y los cocineros, los marchantes de las pescaderías, carnicerías de res o de cerdo te preguntan, te ofrecen, ¿qué busca, güero?: desde los puestos de comida corrida te invitan a sentarte, o que pruebes el huauzontle, que el caldo de barbacoa, que los tacos de carnitas, que las quesadillas de sesos, que el pozole, que los licuados, etc. El mexicano del Distrito Federal es amplio cuando de comer y beber

se trata, como su amplia gastronomía es su apetito y su gusto catador de la mejor salsa, de la mejor tortilla, de la mejor carne, de las mejores tortas.

I.2 De cocinas y cubiertos: Espacios, objetos y herramientas

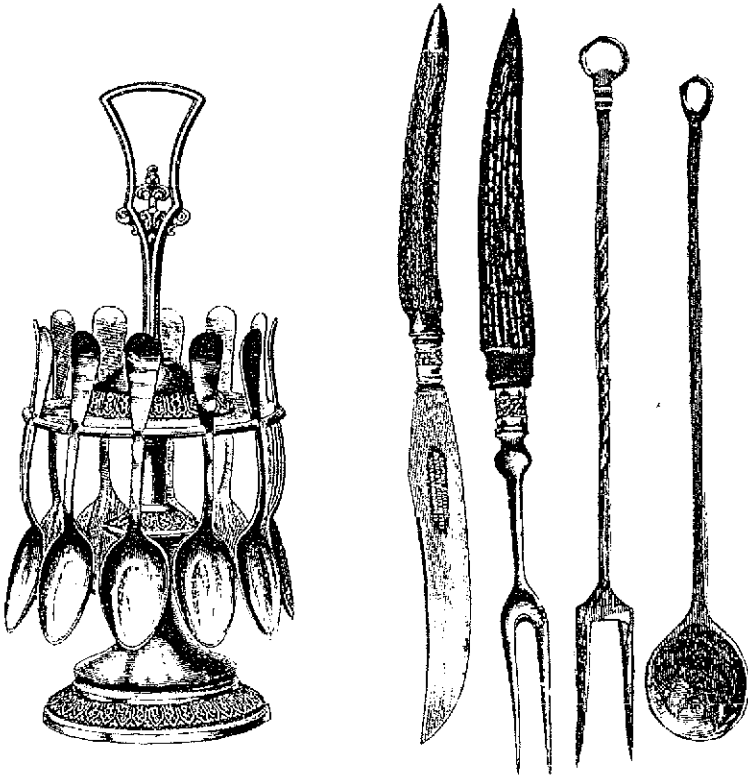
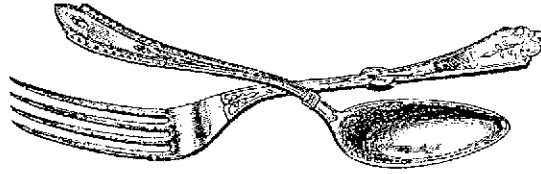
Es obligatorio resaltar a esta altura, el proceso a través del cual se han ido produciendo herramientas y utensilios, desde los básicos como el plato, el vaso o copa, el tenedor, el cuchillo y la cuchara, "los cuales han creado nuevas posibilidades para comer, fomentando unas nuevas experiencias muy importantes"⁴, hasta otros más complejos como los producidos en el campo del diseño industrial de máquinas o instrumentos para preparar, comer y conservar la comida.

Si tomo en cuenta los objetos y herramientas no sólo en la categoría a la que pertenecen, sino en sí mismos, por su diseño y decorado, puedo considerarlos en un sentido estético, como artísticos. "A veces me pregunto si el material, al igual que su utilidad, no fue solamente un factor secundario, sirviendo éste como un soporte más para una obra de arte"⁵. Son abundantes las imágenes y los museos donde se muestran todos estos utensilios: Tenedores de marfil, cuchillos de oro, platos japoneses finamente decorados, mesas y sillas talladas a la perfección. No es la historicidad de dichos objetos la que me hace admirarlos como obras de arte sino su cualidad de objetos sensibles cargados de expresión y plasticidad.

La principal preocupación del hombre primitivo, según Icaza, pudo ser la de crear utensilios para transformar o cocinar la materia comestible, asar con la ayuda de simples piedras, ramas, hojas, tierra o la grasa del mismo animal; posteriormente hervir obligaría a conseguir bolsas de cuero, conchas marinas o

⁴ Sánchez Vázquez, Adolfo *Cuestiones estéticas y artísticas contemporáneas* FCE. México 1996, p 99

⁵ Arenas, José Fernández op cit., p 103



3 Implementos y herramientas de cocina.



4. Elementos para servir y cocinar.

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

cestas usadas como receptores hasta descubrir la cerámica, el bronce y el hierro para llegar a la olla de hoy. De manera similar, para la defensa, la caza y la preparación de alimentos, los objetos para trincar o cortar se convirtieron en cuchillos de diversos materiales; para levantar el líquido de algún receptor y ligada a la aparición de lo hervido, surgirían infinidad de diseños de cucharas en hueso, marfil, madera, bronce, plata y oro.

El tenedor, ese objeto tan cotidiano que conocemos “de siempre”, data en España del 1500, por lo cual esta herramienta estuvo ausente en la conquista y el primer uso del mismo, proviene realmente de la corte francesa como excentricidad burguesa de María Medici⁶. Su origen suele atribuirse a Venecia en el siglo XI, hay indicios de la hija de un emperador bizantino que lo usaba, e igual los romanos utilizaban un tenedor primitivo de dos púas. Del tenedor, hasta a Leonardo da Vinci se le atribuyen derechos de autor del tenedor.

En el caso del plato, fue a partir del siglo XVII y XVIII que en Francia se le incluyó como servicio individual de mesa, afectando directamente la forma como concebimos el comer actualmente⁷ de manera individual; pudo hasta ser una costumbre observada de las culturas orientales o de los señores aztecas. El vaso, unido al descubrimiento de lo hervido, es también un elemento que cuenta con excelentes ejemplos de la docilidad, la transparencia y la fineza del complejo y antiguo trabajo del vidrio; y su similar la copa, más refinada para el consumo de bebidas como el vino y la cerveza. La taza por igual no puede pasarme inadvertida, ese híbrido entre plato y vaso donde sabe tan bien el chocolate, la aguapanela, la masamorra⁸ o el café con leche.

Es importante destacar el provecho y la apropiación de materiales como la madera, la piedra, el marfil, los huesos, y los descubiertos por el hombre como la cerámica, el vidrio, los metales, el tejido de fibras naturales, etc; que aparte de su

⁶ Arenas, José Fernández. op cit, p. 100

⁷ Ibid, p. 101

⁸ La una, bebida tradicional de Colombia, un agua de piloncillo que se toma fría o caliente. La otra un claro de maíz cocido arraigado a costumbres campesinas, que se toma y se come frío con leche o sin ella



5. Águila comiendo una serpiente (San Agustín). Piedra.

uso cotidiano alrededor o no de la comida, tenían un uso ritual, un contenido simbólico, una utilidad implícita y una función estética.

Todos estos materiales se usan y se han usado tanto para la representación en la elaboración de productos y objetos con fines exclusivos al arte visual, como para la producción de herramientas útiles a un fin humano. Bien sean como soporte o herramienta, como elemento representado u objeto artístico en sí, lo único que realmente los diferencia es la finalidad y la intención de sus productores con los mismos

Resulta de máxima importancia, para la comprensión del presente documento, descubrir estos objetos en las numerosas imágenes que ha dejado el ser humano plasmadas sobre la enorme variedad de soportes que van desde la rústica piedra hasta la virtualidad de la pantalla del ordenador. Bisontes, pájaros, escenas de cacería; grabados medievales, códices aztecas, construcciones arquitectónicas y pinturas de todos los tiempos, son apenas algunas de las representaciones humanas ligadas de una u otra forma al tema de la alimentación.

La cocina y el menaje de la misma son igualmente elementos indispensables para la concreción de la comida; de igual modo este espacio aparece de manera constante en diferentes tipos de representaciones que nos ilustran cómo ha cambiado el espacio por excelencia que acompaña a la comida: la cocina, el lugar donde la materia cósmica se vuelve comestible. Su construcción, su arquitectura y dotación han variado con el pasar de la historia, pero sigue siendo la misma habitación con la misma finalidad de todos los tiempos.

“La sala, la galería, la antecámara, y aun la propia alcoba, fueron, como ya se ha dicho anteriormente, las estancias en que se instalaba transitoriamente la mesa. El comedor, como habitación diferenciada de las demás, surge en el siglo XVIII, (donde también) se refinó el proceso de decorar la mesa, más pequeña ahora, con finos manteles, vajillas de porcelana, copas de cristal y tenedores de

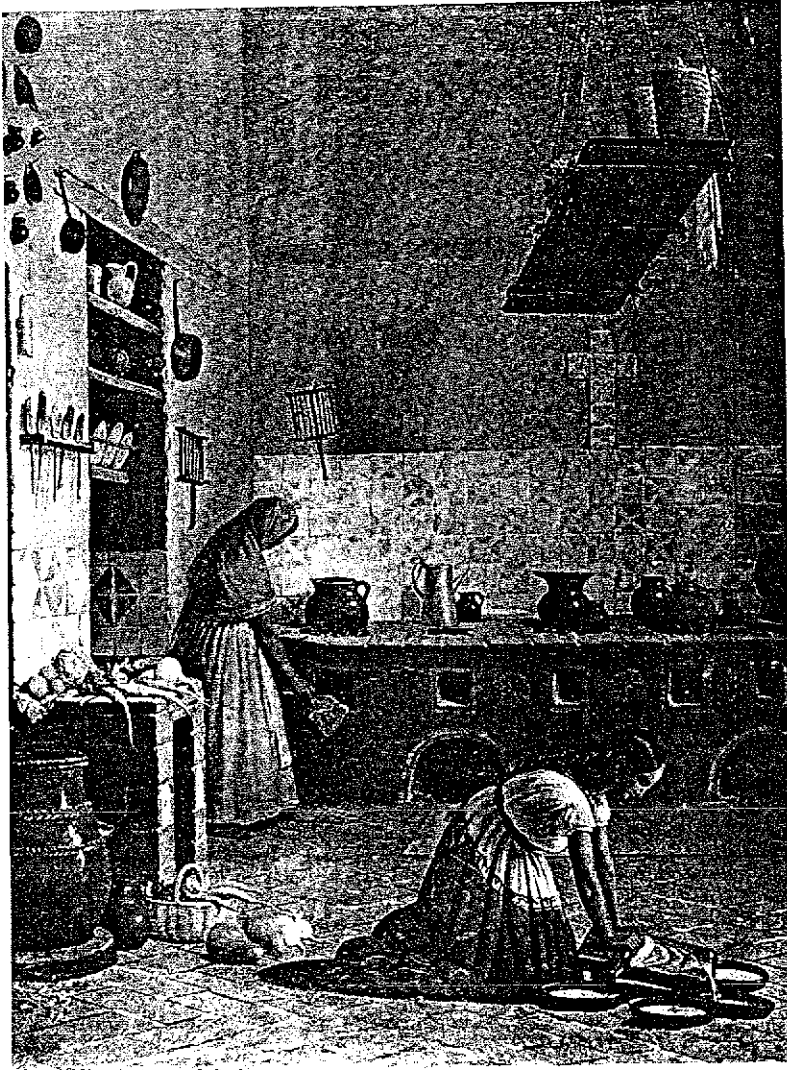
plata, pero este refinamiento no era paralelo a los modales del Barroco.”⁸ Los modales y el comportamiento en la mesa no llegaron con el descubrimiento, los españoles utilizaban sus dedos para comer y acaso un cuchillo para cortar o picar, acostumbrando limpiarlo en las solapas o cordones de sus camisas con un uso más bélico que alimenticio. Los tacos y los antojitos mexicanos en general se comen con la mano, la tortilla es plato y cuchara, y seguramente así permanecerá esta costumbre por mucho tiempo; los modales son parte de la expresión cultural colectiva e individual, rodeada de valores y juicios que no son globales, sino regionales.

Un contexto específico se puede descubrir en el análisis particular de las diferentes imágenes que tienen la comida como tema, como protagonista o como coprotagonista del acto representativo. La cultura se refleja en la comida, y la imagen de la misma se convierte en medio para apreciar y entender no sólo la comida, sino los vestidos, la arquitectura, los objetos y las costumbres de un tiempo, de una época y de un lugar en específico.

En la Mesoamérica prehispánica por ejemplo, los objetos ligados a la cocina emergen de sus producciones representativas, y éstas eran tan variadas en materiales como en usos. En numerosos códices podemos observar que los hogares en Tenochtitlan eran construidos sobre el piso, cocinar y moler eran actividades que se hacían a esta altura. El fogón, constituido por tres o cuatro piedras distribuidas en triángulo alrededor del hueco destinado a la lumbre, era espacio sagrado, y su nombre en nahuatl, *tlecuilli* o *tenamaztli*, incluía mitos y augurios alrededor del sitio que contenía esa fuerza cambiante del fuego. Alimentado por maderas variadas, pencas de maguey o los olotes, la lumbre era avivada con sopladores de plumas o de palma para calentar cazuelas, cántaros, ollas de barro y comales recubiertos con cal para las tortillas.

El metate de roca volcánica, utilizado ahora y siempre para triturar granos; y el molcajete del mismo material para elaborar salsas, son tan mexicanos como el

⁸ Arenas, José Fernández op cit, p 102



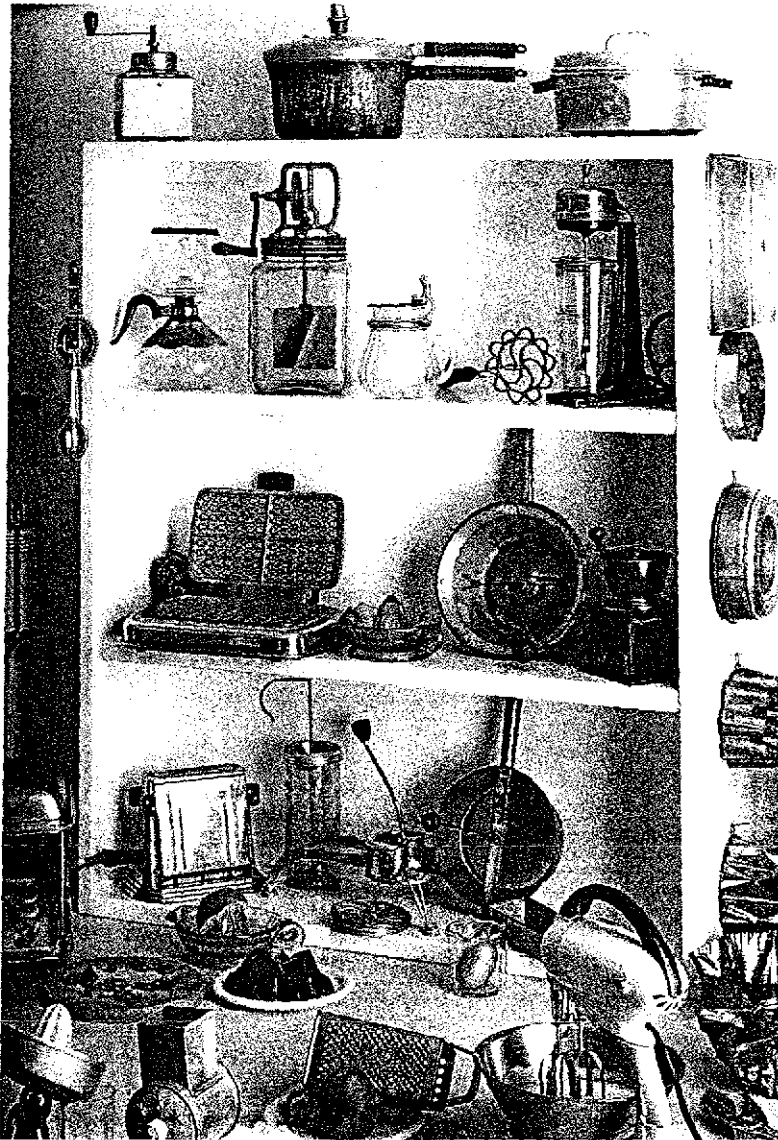
6. *Cocina poblana*. Eduardo Pingret. México. 1854.

dulce jitomate o el mantequilludo aguacate. Estos objetos los encontramos en todas las civilizaciones, pero en México son actuales y su uso cotidiano, urbano, ha permanecido sin cambios al igual que otros utensilios de cocina antes mencionados. “Doña Celia, la señora de setenta y pico años que trabajaba en casa de Lourdes, no hacía ni una de sus famosas salsas sin un molcajete, simplemente no quedaban igual según ella”, y la gran mayoría de mexicanos. Las tortillas hechas a mano, los quelites, la salsa verde de molcajete, las aguas de jamaica, los chapulines o los jumiles son para mí, y seguramente para muchos más, tan preciados como un mural de Siqueiros, Orozco o Rivera.

El refrigerador, los plásticos y papeles de aluminio, los electrodomésticos, las cocinas eléctricas, el gas y el microondas entre otros, son igualmente la serie de herramientas que ofrecen al pintor y al cocinero toda una serie de enormes posibilidades. Desarrolladas desde la misma aparición del fuego, el fuerte impulso que propició la era industrial y hasta nuestros días, los cocineros, los creadores de máquinas y diseñadores de todos los tiempos, artistas en su época o genios como Leonardo, han estado íntimamente ligados a la gastronomía, ya sea produciendo o teorizando alrededor de la misma. El uso y las costumbres influyen de manera definitiva en la concepción de los objetos. Es así como una jícara de barro negro oaxaqueña, puede ser contenedor para cocinar, florero para adornar un altar de muertos o parte de una instalación de Helen Escobedo. Los objetos habitan un espacio que los contextualiza, sea la cocina, el restaurante, la sala de exposiciones, el museo, el cuadro o mi casa; la materia se conserva, pero el significado se transforma de mano en mano.

En realidad, el mobiliario que observamos por ejemplo en los diferentes códices mexicanos, y que acompañaba el comer en aquellos tiempos, no dista mucho del actual. Esteras, bancos de madera o rollos de otate que servían para sentarse, cajas de metate que en el caso de los señores o *tlatoani*, estaban cubiertas

* Lourdes Hernández Fuentes, esposa del artista Felipe Ehrenberg, tenía un restaurante en el cual trabajé al lado de Doña Celia, señora famosa por sus salsas y sus tortillas hechas a mano



7. Electrodomésticos e instrumentos modernos de cocina.

según Bernal Díaz del Castillo con “manteles de manta blanca y unos pañizuelos algo largos de lo mismo” De igual forma se acostumbraba comer en platos, cajetes, *xicallis* y tocomates. Los líquidos se servían en vasos de barro, copas, jícaras, tazas e incluso jarras y cántaros, de los que aún existen buenos ejemplos; las descripciones no se alejan para nada de la manera de servir nuestras actuales mesas.

En ese contexto cultural los alfareros constituían un importante gremio, sin lugar a dudas, con especializaciones en los diferentes tipos de enseres de los cuales eran expendedores en tianguis y mercados. De los materiales dados casi de forma directa por la naturaleza como los calabazos, se fabricaban cucharas, igualmente de madera que han sido utilizadas a lo largo y ancho de la historia culinaria de nuestros pueblos. Por ejemplo el arequipe o dulce de leche de vaca que venden en Cali, es enfriado y servido en totuma¹, que también es taza y contenedor de agua según el corte que se le dé al fruto, pantalla de una lámpara o falda de un ensamble escultórico que representa a una señora con falda; o como en el Amazonas colombiano, que es utilizado por la comunidad indígena huitoto a manera de molde para hacer sus cortes de cabello característicos.

Todo el menaje de la cocina lo podemos admirar en los museos de Antropología e Historia de todas las culturas, al igual que en pinturas y objetos artísticos varios. Los objetos van desde simples modelajes de cerámica sin decoración hasta los delicadamente pintados, grabados, esculpidos o policromados, destinados para los señores o los rituales religiosos; con símbolos, grafismos y formas que al estar descontextualizados en la vitrina, sin su uso ritual, superan el simple valor decorativo que se les suele atribuir. Se descubren los gestos, la línea segura, los colores y figuras, los materiales y las unidades plásticas que sustentan la representación, la expresión de una cultura y la sensibilidad de un pueblo que plasma su cultura a través de los objetos y espacios, que de una u otra forma, están ligados a la cocina.

¹ Recipiente hecho en la cáscara del fruto calabacero no comestible Totumo que conozco de Colombia

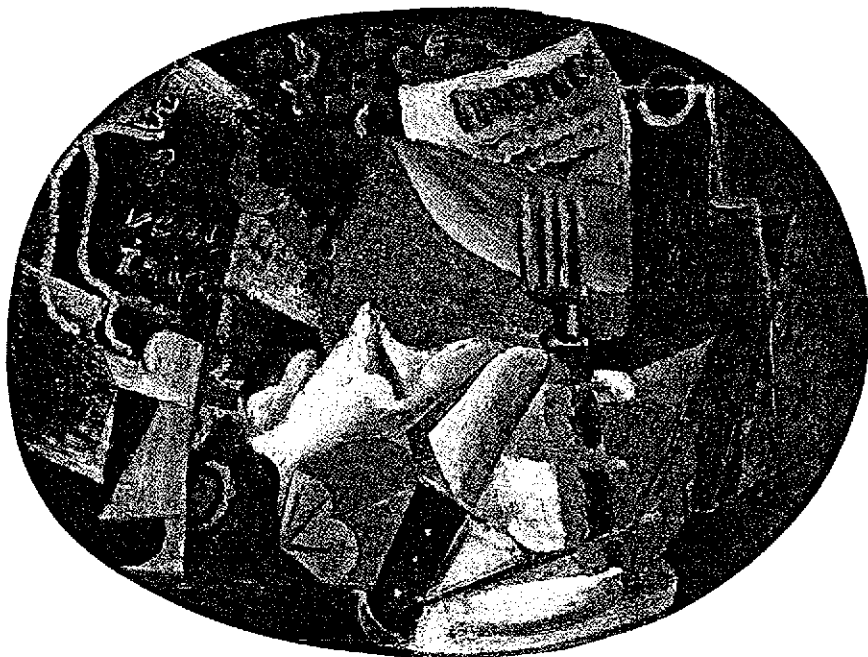
I.3 La comida en la iconografía pictórica: Origen del bodegón

La representación de la comida no ha estado ausente en ningún periodo de la historia de cualquier pueblo, y el encuentro de los mundos casualmente concuerda con la aparición, en 1600 aproximadamente, del género del bodegón en la historia del arte europeo.

Desde la antigüedad los artistas sintieron la necesidad de plasmar sobre diferentes superficies las escenas de la vida cotidiana: frutas, animales y pájaros, objetos de uso cotidiano o ritual que han estado presentes en la representación pictórica de todas las culturas y en todos los tiempos. Evolucionando y variando técnicamente, el bodegón se ha consolidado en la historia del arte como uno de los principales temas de la pintura. Podría decir que casi todos los artistas hemos pintado, esculpido o ensamblado por lo menos un bodegón entre los numerosos objetos creados en nuestras vidas.

Sin embargo, la representación de cosas naturales y artificiales sólo se transformaría radicalmente a partir del final del siglo XVI, y el potencial decorativo de dichos objetos, que habrían sido explotados desde la antigüedad, sólo se desarrollaría hasta dicha época donde se establece una nueva relación entre el ojo del pintor, su pincel y su mente. Desde Caravaggio y Sánchez Cotán, hasta Chardin y Goya, Cézanne y Picasso, sucesivas generaciones de grandes pintores han lidiado con los propósitos pictóricos más serios en sus intentos por reproducir un simple arreglo de frutas, flores u elementos de la cotidianidad.

A partir de esos tiempos se puede vislumbrar el origen del arte moderno que se separa del contenido narrativo, y que para la época se concentrará en la percepción de la naturaleza, en la resistencia del arte y el poder del artista como los objetivos primordiales de la disciplina artística.



8. *Bodegón restaurante* Pablo Picasso. Óleo y aserrín sobre cartón,
29.5 x 38 cm. 1914

Esta nueva percepción no habría sido posible sin los cambios que se dieron en Europa a nivel político, científico, filosófico y artístico a finales del siglo XVI. El bodegón se internacionalizó gracias a la comunicación entre los artistas de los principales centros culturales de las ciudades europeas. Y España, ciudad de mi interés particular por su determinante influencia en nuestra cultura, y como una de las principales capitales de Europa en su época, fue la encargada de difundir con sus artistas e intelectuales las nuevas ideas de la naturaleza y el arte que de una u otra manera llegaron a América

Alrededor de 1550 se dio en Ámsterdam la invención de un nuevo tipo de composición llamado *naturaleza muerta invertida*, que sería el antecedente más próximo para el impulso del bodegón. Pintado en un inicio por Pieter Aertsen (1508-1575) y Joachim Beuckelaer (1530-1573), pintores de escenas religiosas en las que los pintores invertían el relativo énfasis de las cosas, relegando la escena religiosa a una pequeña porción del fondo, mientras dotaban el primer plano de elaboradas naturalezas muertas, donde su extraordinaria técnica, se concentraba en la descripción de arreglos con cosas de comida y utensilios de cocina.

Al mismo tiempo que se desarrollaba el estilo de la naturaleza muerta, innovaciones similares se daban a nivel literario y filosófico. El origen de la novela moderna inaugurada por Cervantes en España, empezaba a satirizar alrededor de las figuras literarias propias del Renacimiento y los sistemas epistemológicos que desde la antigüedad habrían estado siguiendo las clásicas teorías de Aristóteles. La nueva infraestructura empírica del Toledano Juan Huarte de San Juan, imposibilitó el conocimiento de la verdad a través de las categorías de la antigüedad y en cambio, instó a seguir las verdades generales sobre la naturaleza del hombre a partir del estudio de la individualidad. Esta nueva revisión de la naturaleza del conocimiento se expresó en el arte pictórico con un aproximamiento al naturalismo, implicando la preocupación de los artistas por probar su habilidad al imitar la apariencia natural de las cosas. El desarrollo de la naturaleza muerta habría sido imposible pues, sin este cambio en las ideas de los hombres.

El primer relato de lo que conocemos como naturaleza muerta o bodegón está en los escritos de Plinio el Viejo, que narra como Parrasio, famoso pintor de la antigüedad, representó en una tabla unas uvas que engañaron a las aves que estaban cerca del cuadro y que lo picotearon. Entendemos pues, por bodegón, la representación plástica de objetos inanimados que tienen un uso cotidiano, particularmente en la cocina o el comedor⁹. Y como la palabra lo indica, también se refiere a los objetos que se encontraban antiguamente en una bodega o alacena, es decir, cacharros para preparar y servir alimentos, jarros, cubiertos, insectos y flores, frutas, hortalizas y animales vivos o muertos; objetos de vidrio, cerámica o metal.

En el Renacimiento europeo, "la espiritualidad de la pintura fue irónicamente subrayada por su énfasis materialista"¹⁰, tratando de crear conceptos complejos entendibles a través del significado de los objetos cotidianos. En este ambiente humanista en el que pintaron Aertsen y Beuckelaer, sus trabajos sólo podían ser comparados con las descripciones literarias en boga del antiguo pintor griego. Dicho precedente no únicamente servía para sustentar y justificar la innovación de los artistas, sino también para enaltecer el espíritu de competencia con los trabajos que existían sólo en la descripción de los textos antiguos, en los cuales, se mostraba la habilidad de los artistas para imitar la naturaleza. Estos dos artistas desarrollaron de igual forma, con contenido religioso y creación pionera, las primeras escenas seculares de mercado en la pintura europea donde se mostraban hombres y mujeres en la lucha diaria de su sustento alrededor de la comida.

Sus trabajos fueron imitados a lo largo y ancho de Europa e influenciaron a otro gran pintor del norte de Italia, Vincenzo Campi (1530-1591), quien no sólo siguió la idea de las naturalezas muertas invertidas, sino que también pintó muchas imágenes sin contenido religioso que pusieron fin a la secularización del

⁹ Ganado Kin, Edgardo. En REVISTA LIBRO POLIÉSTER Vol. 2 Número 7 México, 1993 p.8

¹⁰ Jordan, William B. *Spanish still life in the golden age 1600-1650* Kimbell Art Museum Fort Worth, 1985 p. 3



9 *Bodegón* Anónimo. Óleo sobre tela, 89.5 x 122 cm.
Primer cuarto del siglo XIX.

arte en Europa. Muchas de sus pinturas viajaron a España, se metieron en las colecciones de aristócratas e impactaron de manera definitiva a los artistas españoles que presto copiaron las nuevas composiciones: donde se representaban las figuras y los objetos como nunca antes se habría visto. El termino *bodegón* se acuñó rápidamente en España y fue percibido en sus inicios como algo extranjero, pero pronto se confirmó que dichos trabajos eran parte de una nueva tendencia internacional que cambiaba sustancialmente el sujeto del asunto del arte. Este nuevo tema permitió a los artistas ubicados en diferentes y distantes zonas, tener una perspectiva propia de la naturaleza muerta, lo que generó una gran diversidad de estilos, desde Italia, los Países Bajos y España, alrededor de una misma cosa.

Dichas peculiaridades nos permiten ahora disfrutar de escenas donde no sólo vemos los diferentes platillos regionales, sino que podemos identificar contextos culturales e históricos de la Europa en aquellos tiempos. Usos y costumbres de pueblos, vestidos, objetos y herramientas, representados con estilos que influenciaron y viajaron a través de los mares.

El primer artista que probablemente independizó el género entre los bodegonistas de la historia del arte fue Caravaggio, en su lugar de origen Flandes, y como respuesta al recorte de producción de imágenes religiosas en la Reforma protestante. Dicho recorte fue propicio, ya que por un lado exigió que los pintores buscaran temas que satisficieran a su clientela y por el otro, pusieran en practica su interés por la representación y el estudio casi científico de la naturaleza en el Renacimiento. Esta motivación es la característica principal de la técnica del bodegón desarrollada en esos días, en la cual la habilidad para reproducir la efímera naturaleza, observarla, analizarla e imitarla era un acto que en sí mismo se tornaba como la meta del arte.

La *canasta de frutas* por ejemplo, es la primera naturaleza muerta conocida de Michelangelo Caravaggio (1571-1610), pintada y ejecutada con gran naturalismo en la técnica del *trompe l'oil*, y según Jordan, sin paralelo alguno en los frescos de la antigüedad o los retablos del Renacimiento italiano. Pero Caravaggio, más

conocido por sus trabajos alrededor de la figura humana, rechazaba la tradición antigua y fue motivado a pintarla para dar a entender la superioridad de su propio talento con respecto de los pintores de la antigüedad¹¹. Al lado de esta posición contestataria de Caravaggio encontramos otros artistas como Juan Sánchez Cotán, Rembrandt, Daniel Seghers, Willem Claesz, Juan van der Hamen, Zurbarán, Velázquez, Arellano, Goya y Luis Meléndez entre otros, que exploraron en la pintura un sinnúmero de representaciones que marcarían profundamente a los pintores venideros.

La decoración grotesca de los muros y techos de numerosos palacios en Sevilla, elaborados alrededor de 1600, demuestran los temas que estaban en boga entre los cortesanos de la época. Se representaban alegorías a las cuatro estaciones, los cuatro elementos y la vida de Noé con intrincadas composiciones de vegetales y volutas; abstracciones de follajes, flores y racimos de fantásticas frutas con adornos de bestias como dragones característicos de la decoración grotesca. En dichos paneles empiezan a aparecer bodegones pintados con la técnica del *trompe l'oil*, que sobresalen de la superficie y que se refieren directamente a las tradiciones antiguas romanas de imitación de la naturaleza, dramáticamente rodeados por los motivos decorativos y recargados de la época.

Las tempranas naturalezas muertas de España eran exactamente contemporáneas de aquellas desarrolladas en Italia y los Países Bajos. El trabajo del español Juan Sánchez Cotán (1560-1627), expone una nueva visión del tema en el que el cuadro debía decir todo cuanto pudiese del objeto a reproducir, lo cual, dotó al bodegón español de imaginación por medio de los propósitos extremos del artificio, que de manera notable se trasplantó a las Américas ya en proceso de colonización.

Las mencionadas decoraciones grotescas son características que indican la preocupación que tenían los pintores alrededor del siglo XVII por crear imágenes que conmovieran al hombre a través del enorme parecido de las mismas con la

¹¹ Según Jordan *op cit*, p. 5

naturaleza. Dicha actitud naturalista, mezclada además con un sentimiento de forma artística independiente nos permite ahora observar verdaderas e impresionantes reproducciones de la realidad en pintura, las cuales con seguridad llegaron a ser picoteadas por pájaros de verdad

Francisco Pacheco (1564-1644), el aprendiz de pintor y maestro de Velázquez, quien para 1638 escribiría luego de treinta años de trabajo el *Arte de la pintura* (1649), plasmó entre las páginas de su libro los diferentes aspectos teóricos, prácticos e iconográficos del arte de pintar que reflejan básicamente el hieratismo de los géneros de la época. Pacheco distingue en sus escritos entre la pintura de frutas y flores sobre lienzo, y la pintura que se hacía como accesorio de decoración en muros, clasificando a ambas definitivamente como simple imitación de la naturaleza. Su conservador punto de vista desdeña el trabajo en las pinturas que eran consideradas como un género de "entretenimiento"; a lo cual respondería contrariado Caravaggio, diciendo que para él era tan difícil hacer una buena pintura con una canasta de frutas o flores, que una escena con figuras humanas.

En el cambiante mundo del siglo XVII encontramos que los artistas estaban reexaminando las formas históricas para encontrar el vehículo de expresión a sus preocupaciones más urgentes. Es así como en las pinturas del joven Velázquez, por ejemplo, se observa la revisión de los trabajos de la Grecia antigua con un renovado sentido de actualidad para el momento de su concepción. Los temas que abordaron desde el bodegón, van desde el festín visual hasta el ojo hambriento. Los artistas holandeses introdujeron el tema y les siguieron los franceses, españoles e italianos, tentados por las manzanas, los centros florales, las piezas de caza o pesca y los objetos de metal, cerámica o cristal que tenían más próximos.

En la también llamada naturaleza muerta, puede haber elementos y motivos de origen diverso apoyados sobre una ventana, ordenados en un estante o en una alacena, en un cesto o en cualquier recipiente similar, con una enorme riqueza de tratamientos pictóricos y expresivos que abordan la composición o el color o la

materia, que nos hablan de una época, de unas costumbres, de una historia de cocinas y de gustos plasmados por los hombres y mujeres en la materia plástica.

El retrato, el paisaje, los temas cotidianos y la naturaleza muerta fueron los temas más socorridos en una buena porción de la historia del arte que se implantó en América. La pasión por la decoración y por mostrar las posesiones de la nueva burguesía, llevaron estas imágenes a los sitios más concurridos del hogar como el comedor y los lugares de estancia. Adornados con una impresionante variedad de representaciones que, basándose en la disposición y representación de frutas, logró trascender su estricto margen pictórico implantado en el siglo XVII, e invadió, de manera notable, otros campos como los artesonados de los techos, altares, retablos y púlpitos de iglesias, los marcos de los cuadros, los muebles de las casas, etc.

En México, el bodegón como tal surgió a partir de la Colonia con las pautas estéticas europeas. El alto grado de realismo en la representación de la naturaleza exótica americana, tenía entre sus fines dar a conocer con detalle la vida en las tierras del nuevo mundo. Es así como empiezan a aparecer las imágenes de piñas, mameyes, aguacates; la representación de las frutas, verduras y animales al lado de retratos de las diferentes castas raciales y sociales del mundo virreinal.

En la segunda mitad del siglo, las ciudades de Sevilla y Valencia se convirtieron en centros importantes de la pintura de naturaleza muerta en España, les seguiría la ciudad de Toledo y en todas el nuevo género sólo estaría para el deleite de la corte hasta 1650¹². Desde sus inicios, como en el foco de un nuevo tipo de relación entre los artistas y el mundo que los rodea, los artistas rápidamente desarrollaron su potencial como un vehículo de expresión casi poético con la naturaleza, antes impedida por la necesidad de los contenidos iconográficos.

La naturaleza muerta contribuyó al más grande florecimiento que haya experimentado la forma artística en el siglo XVII. Un florecimiento que se ha sostenido y desarrollado a través de sucesivas generaciones, con su capacidad de permitir a los artistas imprimir sus propias expectativas en el trabajo del arte a

¹² Jordan, William B op cit , p 25

través del bodegón. Es este aspecto el que ubica a este tema como un importante paso en el desarrollo de una actitud moderna hacia el arte; una actitud que abrió una nueva era en la historia del arte.

Lleno de clasificaciones superficiales y vagamente peyorativas, el bodegón ha sido señalado de manera errónea como una mansa reproducción de objetos llamativos o de cocina, bajo el título despectivo del carácter decorativo o del ejercicio pictórico. Sin embargo, todos los movimientos artísticos de la historia y sus protagonistas, pueden ser vistos a través de esta rica temática.

I.4 El chef recomienda: Los cocineros-artistas, los gastrósofos y el arte comestible

El material alimenticio es generalmente menospreciado como un proceso estético, sino ético. Sin embargo, y en palabras de Michel Onfray, “la cuestión gastronómica es una cuestión estética y filosófica: la cocina se relaciona con las bellas artes y con las prácticas culturales de las civilizaciones de todas las épocas”¹³. En las cocinas se reflejan los diversos periodos históricos, tanto como en las pinturas, esculturas, piezas de teatro o estilos arquitectónicos.

El cocinero o la cocinera son artistas del tiempo, sus obras están destinadas a desaparecer en el momento de la ingestión y la digestión, ellos son capaces de crear una forma a partir de materiales informes, darles una textura, una firmeza y un contenido propio que nos produce emociones y recuerdos derivados del olor, el sabor de la infancia y la visión del plato. En su continuo hacer y rehacer, siempre desaparece, “sometido a la tiranía de Cronos, lucha diariamente contra la muerte y

¹³ Onfray, Michael *La razón gourmet. Filosofía del gusto*. Ed la Flor, Buenos Aires, 1999 p. 124.



10. *Cocinero del restaurante Sylvain* Principios del siglo XX
Colección Fototeca de Pachuca. INAH.

sus formas: todas las variaciones sobre el tema de la duración”¹⁴. Demasiado cocido y el plato se echa a perder, que demasiado crudo, que demasiado asado, que si antes o después y la obra habrá fallado. La cocina es como la *performance*, o el *happening*, o el acontecimiento, exaltaciones de lo efímero y lo fugaz, donde la lucha con el tiempo es cuerpo a cuerpo.

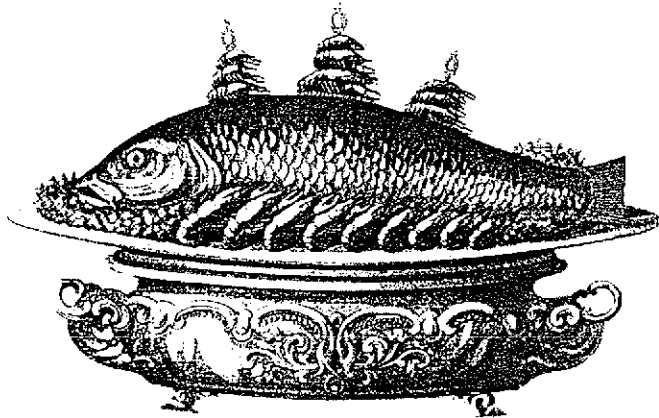
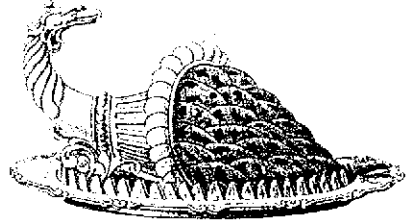
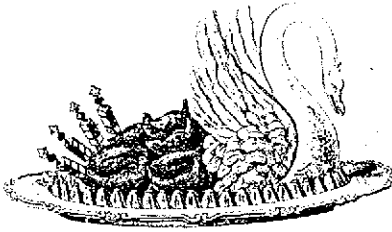
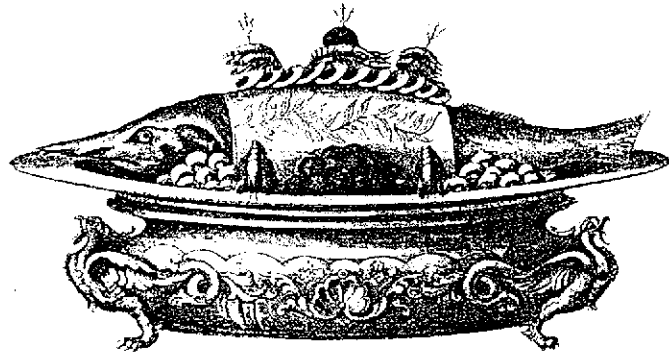
En la pintura el proceso es similar, pero el objeto, resultado igualmente de un proceso temporal, vence el paso del tiempo y se convierte en mercancía recopilable e intercambiable. La cocina está ausente en los museos, su durabilidad no la hace coleccionable ni valuable, es ignorada de manera errónea como productora de sensaciones y percepciones tan importantes como las producidas por cualquier otra expresión humana.

Así como en las artes plásticas, en la cocina existen ayudantes y maestros, inventores y seguidores o genios, el cocinero-artista es ante todo un hombre, determinado por una historia personal y otra colectiva; en los fogones y en la cocina radican su naturaleza y su potencial de artista, en palabras de Onfray, expresan una quinta-esencia, una síntesis de lo universal y lo particular en forma de singularidad. Es evidente, a mi modo de ver, que su arte es partícipe de las antes llamadas Bellas Artes, ya que expresa una fuerza única y una genialidad personal con un estilo y una forma, que son el resultado del encuentro entre un individuo y la cultura.

“En su obra el artista-cocinero es voluble. Él se narra, se muestra y teoriza. Él escribe, diseña y explica, pinta y muestra un modo de usar, produce un acontecimiento y lo explicita. Al contrario, el cocinero-artista la mayor parte del tiempo se instala en la práctica pura y dedica la mayor parte de su tiempo al hacer, a fabricar”¹⁵. Por lo general la cocina se ubica más en la estética que en el terreno de los artistas, el cocinero es un hombre sencillo y sólo pide que lo dejen en los fogones, lo que no impide según Onfray, que sean hombres de arte.

¹⁴ Onfray, Michael op cit , p 124

¹⁵ Ibid p. 168



11. Decoraciones de alta cocina.

En realidad la cocina entra en la categoría de las bellas artes y en el arte contemporáneo, a partir de la lógica estética del revolucionario Marcel Duchamp, es él quien hace posible la concepción de la obra de arte efímera, manteniendo otro tipo de relación con el tiempo y la eternidad de la convencional obra-prima¹⁵. Es así como, bajo el pretexto de lo vulgar, lo imperceptible, lo fugaz, el exceso de impresiones fugitivas y pocas pruebas tangibles, que la cocina al igual que el arte africano, oceánico e incluso latino, aún no tienen su puesto ni el acceso al status del arte occidental; bajo el pretexto de ser un arte bruto, de mucho cuerpo pero de poca alma, un arte degenerado donde se habla más de decadencia, de comedia de mistificación o de disparate.

Los primeros tratadistas conocidos por su intensa reflexión sobre el tema de la comida, surgieron luego de la aparición del restaurante inmediatamente después de la Revolución Francesa. Grimod de la Reynère, uno de los primeros gastrónomos-escritores que teorizó sobre los valores de los alimentos junto con Brillant-Savarín, Antonine Carême y el político Talleyrand, quien fomentó la industria del buen comer¹⁶, intentaron estructurar la cocina francesa a finales del siglo XVIII, como una Bella Arte.

Antonine Carême^{*} pudo ser el primero de los cocineros-artistas, su pasión por la arquitectura lo llevó a conocer España, los laberintos y jardines japoneses, las casas de campo francesas y sus formas tradicionales. Influidido por la arquitectura y las formas habitables, traspuso su conocimiento a su gusto en formas sublimadas y alimentarias, ingeribles y digeribles. Carême elaboraba en azúcar y confitería, complejos palacios con columnas, arcos, frontones, rampas y arcadas, cúpulas, torres y nichos de carácter monumental. Se conocen sus propuestas escultóricas de adecuación urbana y embellecimiento de la ciudad de París y San Petesburgo, dedicados a los grandes de su mundo, la monarquía en

^{*} Según Onfray, lo que vence al tiempo se inscribe en la lógica de la duración, certeza honrada por la antigüedad, donde lo que no puede dejar vestigios y desaparece no puede ser considerado una obra de arte

¹⁶ Arenas, José Fernández. op cit., p 95

^{*} Considerado por Michel Onfray como el primero de los cocineros-artistas



decadencia. Todos sus monumentos pretendían un efecto sobre el cuerpo del espectador, una sensación y una emoción que debían convencer al ciudadano sobre la superioridad y la grandeza de la civilización a través de sus monumentos hechos con comida. La monarquía, la paz, el comercio, las artes, la industria, la prosperidad serían los fetiches y las ideas que desde su arte anunciaban la burguesía y el capitalismo triunfantes de la época.

Alexandre Balthasar Grimod de la Reynière fue el padre de la escritura gastronómica e inventor de la crítica del mismo nombre. Excéntrico famoso y según Onfray, fundador del dandismo por su cuidado en las maneras y las extravagancias, “ese hombre, apasionado por la mecánica, por el teatro y las excentricidades, vivió la existencia como un vasto territorio susceptible de experiencias para nuevas posibilidades de la vida. Diabólicamente precursor, el podría ser también un padre de la modernidad estética, si viéramos una de sus acciones importantes desde la estética contemporánea, aparecería codificada como un evento o un *happening*.”

Grimod muestra concepciones del mundo, experimenta ideas y asume posiciones conceptuales¹⁷. Siendo un hombre mayor y gracias a su fortuna familiar, su status de burgués y sus influencias, mandó construir un espacio como palco de teatro, donde se realizaban las acciones de sus enigmáticos banquetes. Con el fin de confundir a los asistentes, su teatro era un lugar entre la realidad y la fantasía, donde la farsa y la comedia estarían siempre en evidencia; dotado de falsas paredes, tubos acústicos que intercomunicaban los diferentes espacios para causar la impresión de compañías inesperadas, espejos y artificios que tenían el fin primordial de producir en la gente, nuevas y diversas sensaciones, universos modernos donde una reflexión, un discurso, un alimento o un banquete eran acompañados de teatro.

Los comensales eran invitados a descubrir y a conocer por medio de los sentidos los sabores reformados, el sonido del vino al ser servido, los olores, la

¹⁷ Onfray, Michael op cit , p 33

catarsis y las prácticas lúdicas donde el tiempo y el espacio estaban sometidos a imperativos de reflexión, tiempos de cocción y nutrición. “ Grimod no se cansará de demostrar que una mesa, como un teatro, es un laboratorio para sabias revoluciones futuras. La gastronomía funciona como la disciplina que permite una codificación de esas reglas singulares, un método para realizar nuevas relaciones entre los hombres, entre lo corporal y el alma, entre lo corporal y lo propio.”¹⁸

Dentro de sus reflexiones y libros sobre la gastronomía encontramos el *Almanaque de la gula* (1803) y el *Manual de los anfitriones* (1808) donde se ve lo relativo a la buena mesa, los restaurantes y en suma una crítica gastronómica, que luego se convertirá en una política del gusto. Con la aparición de su libro *Fisiología del gusto* (1825), su visión del gobierno y sus conceptos, inauguraban la instalación de una comunidad hedonista donde el código, el teatro, el juego, la provocación, el cinismo, la ironía y a veces el humor, trabajaban para una misma finalidad política que trascendió y fundó las bases del dandismo naciente de la época. El hedonismo es una obligación entre todas las partes, es una filosofía del placer que debe guiar los actos, las acciones, las palabras y la práctica, la satisfacción personal no tiene cabida sin el otro, la intersubjetividad pensada de modo jubilatorio y feliz con *repercusiones positivas para toda la vida*.

Con Brillant-Savarin, el otro “grande” de la estética del gusto, asistimos a la corriente filosófica de la ideología, aunque su trabajo sería desechado en esta escuela por tener reflexiones sobre temas tan banales y faltos de dignidad como el gusto, la nutrición, los alimentos y el cuerpo. Su *fisiología del paladar* (1825) es un libro de filosofía que erróneamente es clasificado como libro de anécdotas de mesa o como diario de un *gourmet*; partir del cuerpo como medio del conocimiento, fue en su época una auténtica revolución metodológica que hasta ahora los filósofos modernos la ponen en duda. Sin embargo, el subtítulo de la obra *Meditaciones de una gastronomía trascendental*, demuestra el deseo de Brillant por inaugurar una

¹⁸ Onfray, Michael op cit . p 38

nueva ciencia a partir de una genealogía teórica de la gastronomía. Un método que permite inscribirla en el contexto de la ciencia como tal.

La fisiología estaba de moda en su época, el cuerpo, objeto de estudio de Brillant, era en su concepto una máquina que ingería alimentos para producir energía. El gusto estaría por encima de los otros cuatro sentidos, ya que éste pone en evidencia al cuerpo que mastica, que digiere, ingiere y excreta; este sentido es el que mejor demuestra que el hombre es materia.

La gastronomía es caracterizada según Brillant, como el conocimiento racional de todo lo que se relaciona con lo humano en cuanto que se alimenta; y son "sus *objetivos*: la conservación de los hombres; sus *medios*: la alimentación; sus relaciones: una historia natural, la economía política y varios sectores científicos; sus *metas*: la convivencia, el hedonismo, la satisfacción"¹⁹ Se comprende así el abordaje que hace la gastronomía en el ámbito filosófico y además científico, pues los progresos técnicos en la clasificación y el análisis de las materias alimenticias, la composición básica de los alimentos y su organización, darían pie a la comprensión de los diversos sistemas corporales y su funcionamiento. La *Fisiología del paladar* es pues un elogio al arte de gozar desde el punto de vista gustativo, gastronómico; una articulación entre naturaleza y cultura demostrada en todos los niveles; una filosofía de la pasión, en un sentido etimológico, de la emoción, de la sensación

A principios del siglo XX, el movimiento artístico del Futurismo en Italia encabezado por Marinetti y Fillia²⁰, retomaría muchas de las reflexiones desarrolladas por Brillant, Grimod y Carême, alrededor de la cocina. Sus reflexiones y manifiestos estaban dirigidos por una ideología nihilista de razas superiores obtenidas a partir de la alimentación, la pasión por la máquina y la velocidad. El movimiento se vería eclipsado con el surgimiento de la II Guerra Mundial y el enlistamiento de Marinetti para ir a la guerra de Etiopía en 1940

¹⁹ op cit , p 86

²⁰ El teórico cocinero del movimiento, según Onfray

Veinte años más tarde los nuevos realistas italianos bajo el mando de Daniel Spoerri, retomarían algunas de las consideraciones del futurismo y fundarían el movimiento artístico del Eat-art¹.

No son pocos pues, los artistas que han utilizado la comida como material plástico para generar experiencias artísticas. Manray por ejemplo, pintó con color azul un pan francés recién salido del horno y lo presentó como escultura; Piero Manzoni puso su huella digital en una serie de huevos cocidos que serían comidos por los espectadores de la exposición en el marco del Ready-made.

Como los eventos del excéntrico Grimod de la Reynière o los pasteles y confituras de Carême en el siglo XIX, Spoerri explora las sensaciones estéticas de la comida y las trasplanta a un alto grado de expresión donde el simbolismo y la metáfora, la acción, el color, el concepto, la comida y la instalación, conviven en una misma pieza artística. En realidad el Eat-Art o Arte-Comestible fue fundado por el italiano, y él sería el productor de los primeros objetos artísticos comestibles: coronas y esculturas hechas con arte que uno puede masticar y tragar. La intención en realidad es lo que cuenta y diferencia a los objetos comestibles entre sí: el ser creados o no con la determinación de hacer arte.

¹Arte-comestible



PLATO FUERTE

Capítulo II

**La comida de la ciudad:
Arte, historia y vida**



1. The first part of the text discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is crucial for ensuring transparency and accountability in financial reporting.

2. The second part of the text focuses on the role of internal controls in preventing fraud and errors. It highlights that a robust system of internal controls is essential for the integrity of financial statements.

3. The third part of the text addresses the need for regular audits and reviews. It states that these processes are vital for identifying potential issues and ensuring compliance with relevant regulations and standards.

4. The fourth part of the text discusses the importance of communication and collaboration between different departments. It notes that effective communication is key to ensuring that all stakeholders are aligned and working towards the same goals.

5. The fifth part of the text concludes by emphasizing the overall importance of maintaining high standards of financial reporting and transparency. It states that this is essential for building trust and confidence among investors and other stakeholders.

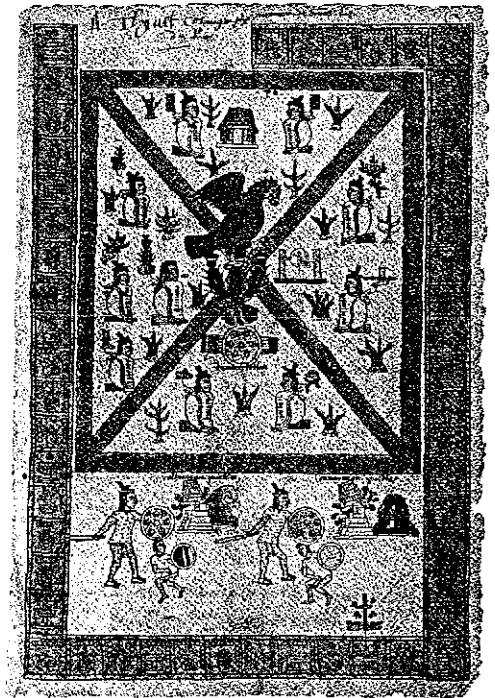
II.1 Los hijos del maíz

A la llegada de los españoles la ya larga tradición alimenticia precolombina, era variopinta en orígenes e ingredientes culinarios propios de la región como hortalizas, tubérculos como la papa, frutales, especias y yerbas aromáticas, algas y hongos, gramíneas como el maíz, animales de caza, pesca y domésticos; desde aves comestibles hasta ranas, renacuajos, gusanos y abejas melíferas. Las imágenes de las costumbres mexicanas fueron plasmadas en el texto escrito por el cronista y monje franciscano fray Bernardino de Sahagún, quien escribiría fascinado por las tierras mexicanas casi en tono poético:

" . Gran diversidad de montañas, montes y riscos, donde hallarás árboles silvestres de todo género, y bestias y fieras y serpientes. Tienes un jardín poblado de todos los árboles fructíferos, y de todas maneras de yerbas, en donde hay fuentes y ríos de diversas maneras.

Está lleno de aves , animales y peces de todo género. Tienen una floresta muy deliciosa, llena de todo género de flores, . En ellas hay aves de dulces cantos y ricas plumas, hay también florestas edificadas a las mil maravillas. Tienen diversidad de caminos y edificios, tienen así mismo campos y llanuras donde hay toda manera de mantenimiento, donde hay charcos y lagunas, donde se crían cañas, espadañas y juncos,... diversas maneras de animales acuáticos y terrestres, donde hay minas de todas maneras de piedras preciosas, y de otras muchas cosas prodigiosas a la vida humana ..."

La ilustrativa cita del fraile constituye un ejemplo de lo que encontraron los hispanos en la zona mexicana rebautizada por sus conquistadores cómo la Nueva España. Tenochtitlan, la gran capital del imperio Azteca en el momento de la conquista, contaba con una extensión de territorio que controlaba por el sur desde



12. *Águila y cactus*. Anónimo. De una lámina en Papeles Varios. 1834.

13. *Códice Mendoza*. Bodleian Library, Oxford.

los límites mayas en Guatemala hasta el norte de Tampico. La mitología azteca representada en sus códices, nos cuenta cómo este grupo debería fundar su ciudad al encontrar un águila con una culebra en el pico posada sobre un nopal; y fue así como los *tenochcas-mexicas* encontraron las señales cerca del lago de Texcoco y fundaron su imperio, hoy bajo nuestros pies.

Es bien sabido, según Lucía Rojas de Perdomo, que sólo cuando la agricultura se desarrolló y permitió el ocio productivo entre una cosecha y otra, se dio paso a la creatividad y diversificación de oficios que florecieron en las altas culturas, tanto en América Precolombina como en la historia de la humanidad. Estas sociedades agrícolas desarrollaron complejos sistemas políticos, culturales y en especial religiosos, manifiestos en la planeación urbana con una monumental arquitectura civil y religiosa, un estado fuerte y poderoso, el comercio activo de productos propios como la alfarería, metalurgia, textiles, artes y artesanías, relacionados con lo religioso y lo espiritual; entre otras manifestaciones de orden social.

Las ceremonias sujetas a la agricultura, derivarían en la observación astrológica, los ciclos lunares y el régimen de lluvias, ligados a los cultivos; ceremonias que generaron una diversidad de rituales e imágenes que llegaron hasta nuestros días, actos realizados para rogar por el éxito de las cosechas, la siembra y las lluvias. La expansión territorial de la gran ciudad por su desarrollo, motivó la necesidad de buscar nuevos territorios cultivables para cubrir la demanda de la creciente población; este factor influyó en la diversificación de la dieta y la incorporación de nuevas plantas y animales alimenticios aportados por nuevos poblados subyugados, que ayudaban a sostener el enorme aparato estatal y religioso característico de esta alta cultura prehispánica.

El despliegue de la cocina de aquellos tiempos, expone dos importantes ejes culinarios: maíz y papa, con incorporación de elementos variados y sistemas de cocción diferentes según la región, el gusto y significación del plato. En México la adición intencional de yerbas aromáticas y especias nativas como el epazote y el chile, la producción de salsas frías y calientes, la mezcla de carnes con verduras,

frutas, y la evidencia histórica de una comida del poder, de otra sacra y de otra cotidiana; manifiestan y ejemplifican el grado de creatividad y sensibilidad que rodeaban la comida en aquellos tiempos. Rasgos y características culturales que se extendieron y conservaron hasta la actualidad culinaria del Distrito Federal

Es natural asociar el desarrollo alimenticio propiciado por los avances agrícolas, con el estado del arte en general. Esta relación se da en el sentido de la creatividad en cuanto al manejo de los ingredientes, con la variación de platos y con cierto balance nutritivo de frutas, legumbres, diversas carnes y cereales o gramíneas en la dieta alimenticia. Y además, como complemento y necesidad de desarrollar las labores de cocina, la vivienda, la ceremonia, el almacenamiento y el servicio, la labor de los alfareros y artesanos contribuyó en una variada y eficiente pluralidad de objetos y herramientas que podemos admirar en museos, como ollas de barro, textiles, joyas, etc.; las obras de los arquitectos, pintores, planeadores de esculturas y constructores de ciudades monumentales que también aportarían, en cierta medida, al auge, la representación y la adecuación de la cocina. Todos por igual, cocineros, alfareros, artesanos, arquitectos, pintores y escultores, serían productores de objetos destinados a usos estéticos, cotidianos, rituales o de status social.

Retomando el flujo de la historia, la imagen usual del indígena austero con escasos bienes materiales y parcidad en la alimentación, difiere de los variados ejemplos de la vida social mesoamericana, representada en dibujos y textos de cronistas, de lujos y festines; ambos ejemplos formaban parte de la misma realidad, y la paradoja se explica en la distribución desigual, como ahora, de placeres y penurias entre los miembros de la sociedad. El mundo de la calidad que deslumbró a los españoles era reservado a la numerosa corte, a los viajeros pochtecas, los sacerdotes, los nobles y la minoría culta, que se concentraban en el centro y confluencia del poder azteca; eran ellos los protagonistas de las variadas representaciones que quedaron en los códices y murales donde podemos apreciar el ambiente que rodeaba la ceremonia en particular.



14. Compartiendo los alimentos. Códice Florentino. De izquierda a derecha:
Libro segundo. De las ceremonias de la fiesta; Libro décimo. De los vicios y
virtudes; Libro segundo, de las ceremonias de la fiesta; Libro cuarto. De la arte
adivinatoria.

La mesa o el festín de Moctezuma, hecho crónica por Bernal Díaz del Castillo, nos cuenta como la degustación de los alimentos comenzaba por los ojos: los cocineros presentaban los diversos platillos y recomendaban los mejores guisos en el momento de servir. La selección y estimulación de los sentidos corría a cargo de elementos externos de tipo decorativo²⁰, producto de largas horas de preparación. En diferentes códices podemos constatar las palabras del cronista al respecto de cómo los comensales se sentaban sobre una esterilla al frente de una mesa baja puesta con manteles de manta blanca, y se les llevaba entre otras cosas, empanadillas de carnes diversas con chile amarillo, codornices asadas, peces en cazuela, ranas en chile verde, hormigas, grillos, gusanos de maguey, camarones y renacuajos; terminaban bebiendo cacao y al final, después de fumar un cigarro de tabaco, venía la hora de reposo. En las ocasiones y festividades especiales, como al elegirse el nuevo señor de México, los asistentes comían, bebían y bailaban durante dos o tres días con sus noches, al tiempo que se solucionaban y discutían problemas, se generaban alianzas y se aliviaban tensiones con el humor y la satisfacción que siguen a un regio convite.

Es inevitable pues, que a partir de las descripciones que leemos en las crónicas descubramos que en efecto hubo un arte culinario en el México antiguo; creatividad, imaginación y búsqueda de un placer sensible o, si se quiere, gastronómico, que además quedó plasmado en las numerosas representaciones de la época. La comida influye de manera visible en la imaginaria mexicana: hay esculturas de mujeres moliendo en sus metates, cargadores de frutas y enseres en canastos llevados a las espaldas, aguadores, escenas de comida e ídolos como la *Coallicue* con su falda de mazorcas de maíz. Vasijas fitomorfas y zoomorfas con formas de calabazas, chapulines, monos, pescados, patos, realizadas en piedra y cerámica con pinturas al fresco, policromados, relieves e incisiones donde aparecen escenas costumbristas de hombres tomando líquidos en vasos y copas o mujeres

²⁰ Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*. UNAM México, 1981 p. 29



15. Coatlicue, diosa de la tierra. Basalto. Azteca (1325-1521)

haciendo tortillas. Platos con decoraciones de aves, pinturas de aguillitas reales, loros, jaguares devorando corazones humanos, plantas, perros, conejos, venados, serpientes, pescados, nopales, magueyes, ofrendas, sacrificios de animales y humanos, hasta las mismas herramientas para cazar como flechas, hachas y cuchillos hechas de piedra o plata.

Un conjunto de objetos que demuestran una maestría en el manejo y desarrollo de las diferentes unidades plásticas, tanto en los objetos bidimensionales como en los tridimensionales, con temas que van desde la mitología hasta escenas costumbristas o simples decoraciones de trazos exactos, sobre soportes que se relacionan de manera directa con el acto alimenticio. El carácter religioso también estaba presente a todo momento, y la alimentación lo sustentaba en su cultura, *Huitzilopchtli*, la encarnación del sol según su mitología y el máximo dios de su panteón politeísta, les indicó no sólo su lugar de residencia, sino también la forma de sembrar el maíz, planta sagrada y base de su alimentación. El alimento del dios era la sangre humana, y quizás la práctica de sacrificios entre los hijos del maíz para honrar al sol o a la tierra, fue lo que más estremeció a los conquistadores hijos del trigo; lo que causó y motivó la destrucción de templos maravillosos y objetos diversos.

Entre algunos de esos objetos que sobrevivieron la destrucción para beneplácito del buen observador están los códices. Al contemplar estas precisas pinturas hechas sobre el papel de agave o *amatl*, pintadas con tintes de origen vegetal, mineral o animal, encuentro que la cocina está implícita en innumerables representaciones: Jícaras con espumoso chocolate, platos de ofrendas con costillares, peces, aves y extremidades de animales o humanos, cargas de materiales culinarios pagados como tributo al imperio, frutas, vegetales y plantas, textiles, cuchillos, escenas del comer, etc. Realizadas con tal precisión de trazo, con un proceso gráfico y pictórico que en el caso del *Libro de Tezcatlipoca, señor del*



16. Vaso trípode con temas decorativos asociados a Tlaloc. Teotihuacan.
Época clásica (300-700).

*tiempo*²¹, demuestran el detenimiento en la composición, en el dibujo, en los colores planos y en la representación detallada.

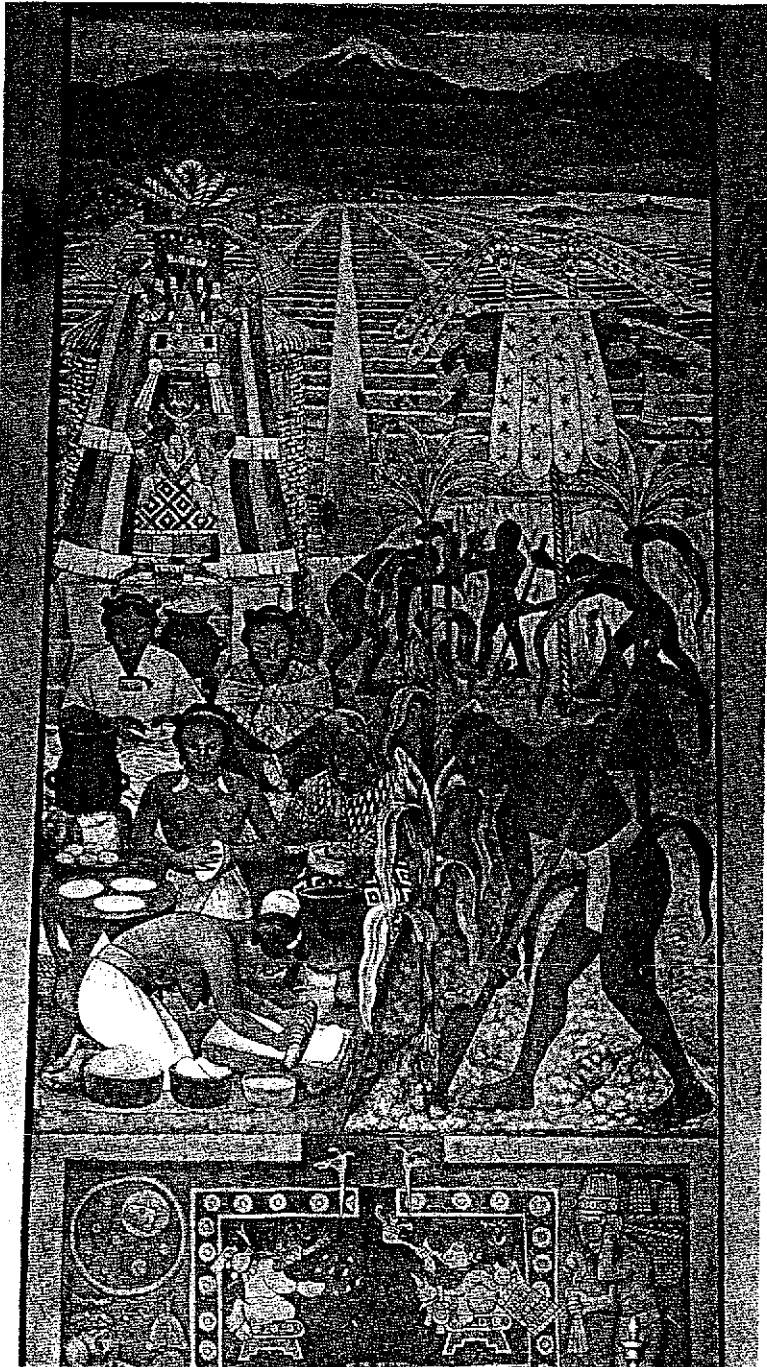
Los códices son una manera de lenguaje visual que como expresión humana transmiten una forma de sentir, de percibir; un sistema de valores representado en dibujos y pinturas, un momento y un espacio donde los corazones humanos de los sacrificados eran el alimento de los dioses, donde la tierra te tragaba y las estrellas eran ojos, donde el mito y el rito estaban elaborados y practicados con un complicado y auténtico barroquismo que no se aleja mucho de la actualidad. Estas características que reconozco como plásticas, me remiten no sólo al uso que tenían los códices como medio de comunicación a través de símbolos e imágenes reconocibles, sino incluso me permiten en la actualidad, admirarlas y recontextualizarlas como obras de arte donde la comida hace presencia en todo momento, bien sea a manera de ofrenda con profundos significados o bien el simple atributo de la representación de elotes, magueyes, vegetales, animales, plantas, sangre, agua y fuego.

En palabras de Ángel María Garibay, la conducta de afuera es el espejo de lo que yace en el fondo del alma. Y quizás el maíz, acostumbrado ingrediente alimenticio en México y Colombia, fue el fondo común que me permitió encaminarme en esta dirección: tras las huellas de esa instancia milenaria indispensable para suplir la necesidad de comer, ese alimento que contribuiría con el pasar del tiempo al proceso de integración que llamamos cultura. La cultura del maíz.

La arepa* y la tortilla tienen cosas en común, pero la arepa no guarda las proporciones de consumo que en México tiene la tortilla: plato y cuchara que se consumen en el acto. Ella envuelve, guarda, acomoda y también disimula los ingredientes más variados; entre el taco van chiles, frijoles, verduras y guisados que preferiblemente son más degustados sobre una tortilla hecha a mano y puesta

²¹ Anders Ferdinand Jansen, Marteen Reyes García, Luis *El libro de Tezcatlipoca señor del tiempo* FCE México, 1994

* Similar a la tortilla de maíz, consumida en algunas regiones de Venezuela y Colombia (Nota de autor)



17. *La civilización huasteca* Diego Rivera. Fresco. 1950.

en el comal minutos antes de comer, que una hecha industrialmente; lo hecho a mano y el sabor casero son valores que van de la mano con la tradición del gusto y tanto aquí como en mi tierra, el sabor de una arepa hecha a mano y la huella de los dedos en el modelaje de la misma, son sensaciones que una máquina productora de arepas o tortillas al por mayor no puede reproducir.

La triunfal tortilla envuelve el chicharrón en salsa verde, los chiles conviven en el mercado con la canela, el queso se derrite entre quelites y flores de calabaza. La representación de los mercados, de personajes, de sembrados, ingredientes y escenas del comer reflejan a Tenochtitlan: construida en el centro del lago de Texcoco, sus cuatro calzadas, su monumental arquitectura, su sistema de canales y su comercio, le darían la calificación de la “Venecia Americana” en tiempos de la conquista.

¿Podrá pues la representación de la comida, sintetizar, explicar y reflejar los valores o las preferencias estéticas de una cultura?, sigo el paso de la historia para demostrar que desde mi experiencia en México, lo que como influye en mi forma de ser y de pensar. La alimentación me ha llevado de la mano al lado del arte, seduciéndome a romper los límites exclusivos e impuestos por las Bellas Artes donde la cocina esta subordinada y rebajada de manera despectiva al grado de un arte menor, aun a sabiendas que es una común habitante de imágenes, una proveedora de soportes y materiales que llevan consigo una interesante carga de significaciones artísticas, estéticas, religiosas y culturales.

II.2 El encuentro de dos mundos y el virreinato

II.2.1 Lo inevitable

Tenochtitlan esta rodeada por los españoles, la ciudad está sitiada, sin maíz, sin chile, sin agua y la carne de los teules no tiene gusto; las lagartijas se acaban, también las algas; los hombres, mujeres y niños mueren de disentería. Ochenta días duró el sitio y el olor a carne podrida de la matanza; sin embargo, la historia siguió y sigue desde aquellos trágicos días de guerras, hambrunas y penurias

Los españoles ganaron y terminada la gesta militar de la conquista, da comienzo en México el proceso de instituir los modos de pensar y de vivir europeos. Fue un largo periodo donde hubo ajuste y entrega mutuos: “de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar”.²² En los barcos que llegaron de Castilla no sólo venían soldados ambiciosos y enfermedades, capitanes y sacerdotes; también hacían su aparición nuevos ingredientes culinarios, que entraron a enriquecer y complementar la dieta a lado y lado del mar

En 1521, en palabras de Sonia Corcuera de Mancera, confluyeron entre las ruinas de la devastada Tenochtitlan dos civilizaciones para las cuales el hambre era, por razones históricas diferentes, la perpetua preocupación, y el alimento fugaz, el temporal alivio. *El hambre fue sentida por todos y tardaba en irse*. Conquistadores y conquistados se miraron por vez primera y tuvieron que olvidar sus gustos personales; se alimentaron tomando apenas lo indispensable, y el forzado contacto de unos con otros, dio paso al intercambio que desencadenó con el pasar del tiempo en lo mexicano. El encuentro fue crucial y la revisión de los valores culturales entre los que se encontraban la comida y el arte, suministró a los hombres de aquellos tiempos, la oportunidad de renovarse y experimentar nuevas sensaciones. Quizás en la época pudo ser un hecho bastante conflictivo y traumático, pero con el tiempo, la disposición de todo un nuevo sistema de valores daría como resultado la conformación de nuestras culturas actuales latinoamericanas.

²² Novo, Salvador. *Cocina mexicana*. Ed Porrúa México. 1997 p 31

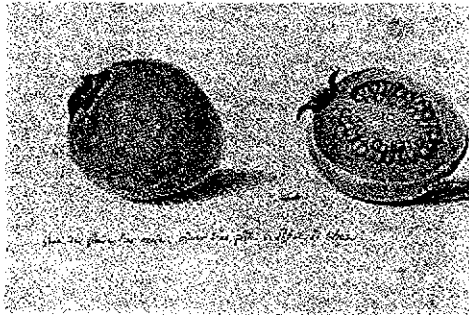
En Europa, el descubrimiento de las nuevas tierras determinó un proceso de migración hacia las Américas donde muchos españoles intentaron hacer o realizaron el viaje, huyendo del hambre y buscando riquezas. Aunque los alimentos en Europa eran abundantes, las estaciones tan marcadas, la falta o el exceso de lluvias, las plagas incontrolables y otras calamidades causaban en sus habitantes largos periodos de abundancia y miseria. En pinturas y grabados europeos de la época, las escenas de los grandes banquetes donde participan las diferentes clases sociales, contrastan con escenas de hambre y enfermedad donde la pobreza era capaz de llevar a las madres a cocinar a sus niños para saciar el hambre de otros.

“El encuentro fue consecuencia de la necesidad de hallar rutas comerciales después que los turcos otomanos conquistaron el Asia Menor y cerraron las vías comerciales a la India y a sus abundantes especias”²³; la comida desempeñó el papel más importante para el contacto de los dos mundos. Fue Cortés quien insistió en que la corona apoyase una nueva política económica, en la que cada navío que viajara, debía traer cierta cantidad de plantas para la población y perpetuación de las mismas en la Nueva España. Para 1524 muchos indios se dedicaban a la agricultura de los nuevos productos; pero el cambio definitivo en la alimentación del hombre americano, el producto que ciertamente más cautivó a los indios, fue el cerdo y sus derivados. Los indígenas lo adoptaron por convicción y le dieron el nombre mexicano de cochino “gordo animal que siempre dormía: *cochi*, dormir”²⁴; y los españoles aceptaron las tortillas por necesidad, como un sustituto temporal del pan²⁵. Desde la Española pasaron igualmente el arroz, las vacas, ovejas y cabras, animales por cierto ideales para aplacar el hambre de los jóvenes españoles que eran ignorados en cierta manera por los habitantes más antiguos de

²³ Long, Janet *Conquista y comida Consecuencias del encuentro de dos mundos* UNAM México, 1997 p 108

²⁴ Novo, Salvador op cit , p 29

²⁵ Corcuera de Mancera, Sonia. op cit, p 53



18. *Guayaba* Jean-Baptiste Debret. Acuarela sobre papel, 13.2 x 18.6 cm.
Ministerio de Cultura, Museu Raymundo Ottoni de Castro Maya, Rio de Janeiro.

S. F

estas tierras, quienes utilizaban el cuero y el cebo dejando la carne a perros y animales de rapiña

Poco a poco los indígenas fueron probando los sabores nuevos mezclándolos con los propios y juzgando para después aceptar o rechazar. Los españoles por el hecho de estar lejos de casa y por factores económicos, tuvieron que aceptar más por necesidad que por gusto los alimentos que les ofrecía la tierra aprendiendo a degustar con gran placer las piñas, los zapotes, los mameyes, aguacates, faisanes, pavos, venados y colmenares de miel que pronto empezaron a aparecer en las representaciones pictóricas y en las decoraciones de iglesias y casas.

La nueva dimensión sensible producida por las expediciones de conquista estaba muy a tono con las ideas renacentistas de búsqueda e interés por el mundo material. Las cualidades culinarias y artísticas que habían sido validas hasta entonces, tuvieron una nueva medida en la primera mitad del siglo XV español donde se comparó lo propio con lo extraño. Se deseaba conocer pueblos remotos y recién descubiertos para subrayar las diferencias, comparar y escoger. La crisis general que atravesaba la Iglesia en vísperas de la Reforma por una pérdida de prestigio y autoridad espiritual, había alejado al hombre europeo del pecado y el castigo.

La búsqueda de la felicidad terrena y la alegría de la vida en el aprecio por los placeres más simples que caracterizaron al Renacimiento, dieron a la comida en común otros valores donde se permitía compartir y recibir a la vez²⁶. Surgió el bodegón en Holanda como tema pictórico y el costumbrismo con escenas del mercado y la vida de la cotidianidad; el hombre obtuvo un crecimiento en el aprecio por los placeres sensibles y como muestra de este cambio, aparecen los banquetes con numerosos invitados que empezaron a ser comunes entre monarcas y señores, incitando a sus amigos todos los días a degustar una enorme variedad de alimentos donde el derroche demostraba generosidad, aunque a la larga, el resultado fuese la ruina.

²⁶ *Ibid*, p. 56

Los soldados cuentan otra historia. Llegados a las Indias eran jóvenes, de origen campesino y oscuro; el sólo hecho de venir a América era para considerarse a sí mismos como hidalgos ante los naturales. Su condición los impulsó a conservar su modo de vida que recordaban o hubieran deseado tener; la importación y aclimatación de ingredientes como el aceite, el pan y el vino, componentes básicos del contexto religioso judío-cristiano, tuvo como primordial objetivo mantener viva la tradición española. Deseosos de hacer fortuna, los jóvenes conquistadores estaban dispuestos a participar en lo que para ellos fuera una misión trascendente y triunfal, una obra que sobrepasara sus intereses personales; aunque en realidad tanto ellos como los religiosos, “buscaban lo que a su juicio era una superación del modo de vida anterior y se consideraban agentes de una amplia renovación”²⁷.

Los conquistadores justificaron su labor civilizadora por todo aquello que difería de la medida tradicional en el mundo cristiano, y que por lo tanto juzgaban de manera negativa. Las pinturas que representaban a los indígenas recién descubiertos estaban llenas de demonios que simbolizaban dioses extraños, salvajes y malignos. Sin embargo pasada la conquista, aprendieron a identificar que no todo lo que les ofrecía la nueva tierra estaba tocado por Satanás. Fue a partir de ese momento que empezaron a amar este mundo diferente al suyo para comenzar a fraguarse y esbozarse lo mexicano.

En el banquete del primer virrey de la Nueva España Antonio de Mendoza, descrito por Bernal Díaz del Castillo, el cronista recuerda entre los diferentes tiempos de servicio y la parafernalia de la presentación: ensaladas, cabritos, perniles de tocino asado, pasteles de codornices rellenas, gallos de papada o pavos y gallinas rellenas, manjar blanco, pepitoria, empanadas, nabos, coles, garbanzos, aceitunas, quesos, vino, cacao, etc.; un menú que ya mezclaba, para el año 1534 en la Ciudad de México, varios siglos de tradición gastronómica, igualmente

²⁷ Ibid p. 59

representada en imágenes, que con el intenso encuentro de los dos mundos sobrellevará una transformación a lado y lado del océano.

II.2.2 Del mercado

Las mercancías para la Nueva España eran importadas y embarcadas desde la Península Ibérica en el Puerto de Sevilla, y su puerto de llegada en México era el de Veracruz. El viaje duraba entre 75 y 90 días y las embarcaciones estaban expuestas a tormentas, naufragios y ataques piratas, además del deterioro de algunos envases o alimentos que no resistían el viaje. La llegada de las flotas a Veracruz causaba una tremenda actividad, donde los tripulantes, los esclavos cargadores negros y los comerciantes vaciaban las naves para distribuir los productos en los mercados al por mayor, o bien recibirlos los arrieros que transportaban las mercancías al interior del país. El comercio de los dos mundos empezaba desde estos dos importantes puertos en los que arribaron los productos indispensables para los españoles y desde los cuales se despacharon igualmente los tesoros que enriquecerían a España por un buen tiempo.

La distribución de las mercancías en la Colonia se daba tanto por tierra como por mar. Fue así que se fundaron poblados tan importantes como Puebla y Segura de la Frontera, zonas estratégicas entre la Ciudad de México y Veracruz, donde florecieron los centros de intercambio de mercancías de más larga duración en la historia del país²⁸. Puebla es un testimonio de la riqueza en aquellos tiempos. Su fina arquitectura, su escuela de pintura, su prodigiosa cocina y su historia, resumen el punto de encuentro con los productos introducidos no sólo de Veracruz, sino por el Puerto de Acapulco fundado en 1532, que uniría el Pacífico asiático con las costas americanas del sur.

²⁸ Ibid p 28



19. *Biombo de La Conquista* Detalle. Miguel Gonzalez. Óleo sobre madera estofada y enconchada. Museo Nacional del Virreinato. México, siglo XVIII.

Encontrar imágenes de puertos y descubrir los diseños de los barcos que navegaban mar adentro, es recrear aquellos tiempos de viajes inciertos a tierras lejanas. Las mercancías, muebles, vinos y productos carnicos y agrícolas eran desembarcados por esclavos; y los intrépidos viajeros, aparte de su dudosa procedencia, se trasladaban con el mismo deseo de cualquier inmigrante actual de buscar nuevas oportunidades.

El territorio mexicano fue por más de dos siglos el área de intercambio de las mas preciadas mercancías originarias de Oriente y Occidente, transportadas por galeones conocidos genéricamente como la Nao de la China, la Nao de Acapulco o el Galeón de Manila. En estas flotas de galeones especias como la canela, la pimienta, el clavo y el té, formaban parte del cargamento entre otras personas y demás objetos suntuarios que empezaron a aparecer en las mansiones novohispanas: Vajillas de porcelana china y japonesa, muebles decorados con marfil, carey, marquetería y pinturas. De la misma forma se desplazaron algunos cultivos tropicales originarios de ambos lados del pacifico que no tardaron en aclimatarse y rendir sus frutos: el mango y la canela en América, y el aguacate, el camote, el chile, la papa y el tabaco, en Asia.

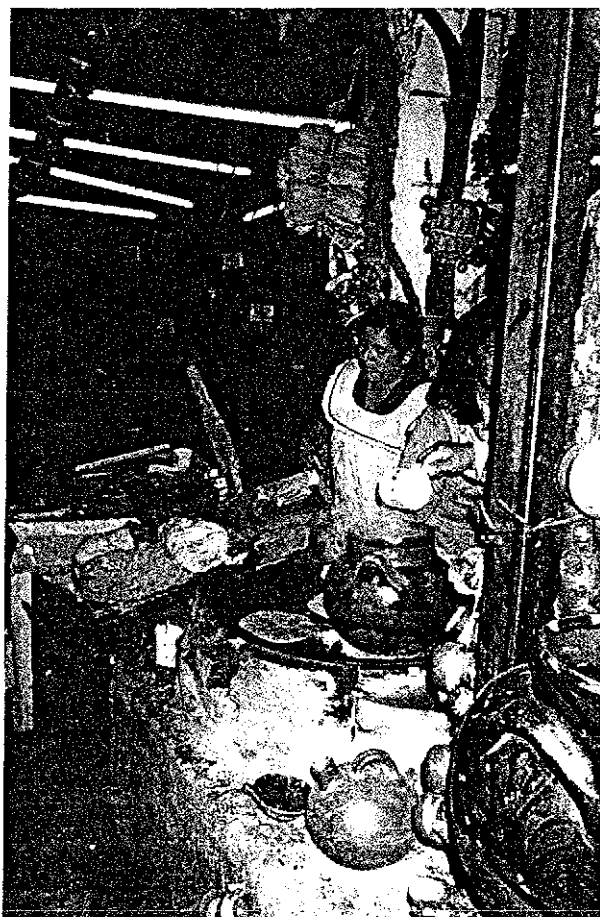
La pintura occidental también llegó en esos galeones. El óleo y el fresco empezaron a inundar los frisos de las iglesias donde la representación de la comida acompañaba las escenas religiosas con platos de alimentos, pan, pescado, uvas, vasos, copas, etc. Al igual que la decoración de iglesias y para el menaje de las mismas, la elaboración de cruces y fachadas en piedra, se mezcló con alegorías de elotes, piñas, nopales, flores y serpientes de la imaginaria mexicana, ingredientes culinarios que pretendían una comunicación mas directa en el adoctrinamiento de que fueran víctimas los recién conquistados

Para abastecer de productos locales a los diferentes mercados de la ciudad colonial se siguieron utilizando los sistemas de canales, acequias y embarcaderos de construcción mexicana que surtían de frutas, verduras y flores provenientes de los poblados indígenas situados alrededor del lago de Texcoco. La abundancia de

viajeros dio origen a los mesones donde se ofrecía albergue y alimento por un precio en oro determinado. El primer mesón de que se tiene constancia, surgió en la Villa Rica de Veracruz y a medida que se iban estableciendo poblados en las rutas comerciales fueron apareciendo mas donde se ofrecía a los viandantes menús que combinaban alimentos de las dos tierras: maíz, gallina, pavo, cerdo, pan, vino y agua. La convivencia daba sus resultados y todo este sistema comercial de intercambio de mercancías, viajeros, gustos y costumbres, modificó las tradiciones y abrió paso a concepciones gastronómicas, estéticas y culturales que transformarían con el tiempo a los tres continentes.

El comercio juega pues un papel protagónico y ha sido una de las constantes características de la Ciudad de México desde los recónditos orígenes de su antigüedad. El mercado de igual forma ha sido, desde los inicios de la representación, indispensable para el fomento de la imagen misma. El comercio y la necesidad de archivar y documentar las transacciones del mismo, obligó al hombre a generar imágenes, símbolos, ideogramas o grafismos, que plasmados sobre algún soporte llegaron hasta nuestros días.

En el mercado de la Ciudad de México, antiguamente ubicado en la Plaza Mayor, *se encontraban todas las mercancías imaginables. Desde las llegadas de Oriente y Occidente, hasta las tradicionales encontradas en los antiguos barrios indígenas alrededor de la plaza.* Los mercados ambulantes por ejemplo, son una costumbre que supieron conservar y que aún sobrevive bajo el mismo nombre con el debido cambio de objetos, mercancías y materiales aún más globalizados que en aquellos días. En una calle que cierran a propósito, cada ocho días, una serie de vendedores ambulantes o nómadas tianguistas organizados, levantan estructuras, les ponen de techo lonas rosadas o azules, instalan sus variadas mercancías y viandas y las ofrecen un poco más caras que en los mercados hasta las cuatro de la tarde que empiezan a levantar.



20. Mujeres haciendo tortillas. San Pedro Atocpan, D. F. 2001.

Las quesadillas de Mina^{*}, que fueron las primeras que probé, al igual que las tortas de Villa Coapa, las carnitas de la calle de Fernández del Castillo en la colonia Nativitas donde vivo ahora, las flautas del frente de la escuela de San Carlos donde tantos se han enfermado, los tacos del mercado de Portales, mi afición por ellos y por las tortas; son entre otros los alimentos, los espacios, los momentos que de una u otra forma me producen y me han producido experiencias gastronómicas sensibles. Experiencias que procuro traducir en imágenes donde mis sensaciones, pensamientos y reflexiones alrededor de la comida, se mezclan para presentarse de manera reiterada y directa en mi expresión plástica y pictórica.

Algo similar pasa en todas las representaciones de cocina, y hablar de comida según Iturriaga, es mucho más que hablar de un mero aspecto material de la vida de los hombres. La representación de la comida de los pueblos está vinculada a su cultura. Nutrirse es un acto biológico; comer es un acto cultural²⁹. A través de la comida podemos comprender la historia particular de los pueblos, y al plasmarla en soportes por medios pictóricos, proporcionamos un medio de análisis visual personal y social.

En los mercados del periodo colonial, se encontraban ya, improvisadas cocinas de antojitos al lado de puestos de frutas, verduras, productos lácteos, panes y toda clase de alimentos y objetos de consumo. La visión del pasado no dista para nada de la actualidad. "Entre jcales de tabla y petates que, además de funcionar como tiendas, servían de viviendas a los indígenas que ahí comerciaban"³⁰, los mercados y centros de abasto eran los lugares donde se expendían la variedad de productos finos y de importación, alimenticios, decorativos, vivos o muertos. Visitando cualquier mercado actual como el de La Merced, el de San Juan, el de Portales e incluso la Central de Abastos; cualquier tianguis de cualquiera de las infinitas calles de la Ciudad de México o recorrer el Centro Histórico y sus

^{*} Mi casera durante los dos primeros años de residencia en la ciudad (Nota del autor)

²⁹ Long, Janet op cit . p. 397

³⁰ Rojas de Perdomo op cit., p. 46

parroquias, conventos y casas, nos da una idea de lo que ha sido México en el transcurrir de los años.

La comida marca la cultura y ésta siempre ha sido representada tanto en la pintura, como en las otras tantas expresiones “cultas” y populares del universo sensible mexicano; el espíritu del mercado del Parián, de la Plaza Mayor, la Plazuela de la Paja o del Volador del siglo XIX, se percibe en las numerosas imágenes de escenas de mercado que se recontextualizan y toman vigencia al momento de entrar en cualquier plaza, en cualquier tianguis, de la enorme metrópoli actual.

II.3 El Virreinato

II.3.1 De las órdenes religiosas y los hogares coloniales

Para el siglo XVI las primeras órdenes monásticas se convierten en importantes factores del cambio espiritual y material de América. Los monjes franciscanos, dominicos, agustinos y betlemitas son los primeros propagadores del evangelio y además, son los fundadores de una nueva modalidad arquitectónica derivada del barroco europeo. Su estilo novohispano mezcló lo románico, lo gótico, lo plateresco, lo clásico y lo mudéjar; construido con mano de obra indígena, el aporte arquitectónico se conformó en una nueva escuela y los monjes, con “entusiasmo y celo evangélico”, mandaron edificar un sinnúmero de iglesias y conventos para cumplir la misión asignada por la corona española.

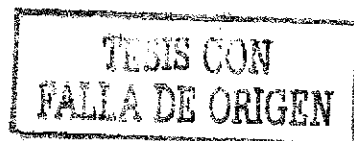
La aparición de representaciones de piñas, mazorcas y follajes inspirados en la misma iconografía indígena empiezan a decorar las fachadas y los interiores de los conventos. La inclusión de la comida en diferentes medios de representación,

se convierte, de cierta manera, en un medio de acercamiento para facilitar la evangelización a partir de la inserción de imágenes reconocibles por los indígenas. Estas imágenes sincréticas revelan el esfuerzo de la Iglesia por conquistar a sus fieles y hacerlos olvidar costumbres y tradiciones que interferían con la potente institución de la Palabra de Dios.

La creatividad, el ingenio y la investigación para la correcta construcción y distribución de los diferentes espacios, hace de los constructores de monasterios de la Edad Media, el ejemplo mas avanzado que habría existido en el diseño de los espacios destinados a la cocina. En México existen monasterios como el convento de Huejotzingo en Puebla, que conjuga los adelantos del espacio culinario de ese siglo³¹. Su cocina estaba provista con los mejores avances técnicos y arquitectónicos destinados a la producción, elaboración, conservación y consumo de alimentos, contando con huerto, aljibe, acueducto, frigorífico, cocina, panadería y refectorio; estos monasterios por la disciplina secular, lograban ser autosuficientes en el abasto y la producción de comestibles. No obstante, en un buen número de conventos la mano de obra era indígena y pues eran ellos los encargados de cuidar y cultivar las frutas y legumbres, en un estado de casi esclavitud, a cambio y paga de la enseñanza del evangelio.

La necesidad de decorar estos conventos e iglesias da nacimiento a la pintura renacentista en la Nueva España. Los frailes organizaron verdaderos centros de estudio como la famosa Escuela de Artes y Oficios, donde la utilización de los grabados e iconografía europea como modelos para los pintores, fomentó a gran escala la reproducción al óleo y al fresco de las imágenes religiosas. Surgió una pintura cristiano-indígena, llamada así por Toussaint, en el sentido de que es cristiana porque sirve esencialmente para los fines religiosos; pero es indígena porque se puede apreciar la ingenuidad de la mano aborigen y algunas veces la pobreza técnica de los artistas neófitos.

³¹ *Revista artes de México* op cit , p 33



Los contenedores de agua, los morteros de madera, mármol o bronce para las especias, los cazos y cazuelas de todo tipo de materiales, las hortalizas frescas y las frutas, habitaban la cocina de la época, fielmente ilustrada en un sinnúmero de pinturas y grabados que encontramos a lo largo de la historia del arte del renacimiento en América y Europa. Poco a poco el espacio culinario europeo transplantado al novohispano, se fue enriqueciendo con objetos de factura indígena que cumplían la misma función de los instrumentos equivalentes a los españoles y del encuentro de objetos, ingredientes, fórmulas y estilos culinarios, nacería la cocina mestiza.

Gracias a muchas imágenes en grabado de la época, podemos observar que el espacio destinado para la cocina era el espacio por excelencia donde se comía. En los hogares de la época dichos espacios tenían el fuego sobre el piso y la utilización de madera causaba una descontrolada llama que botaba mucho humo y consumía un exceso de combustible. Con la aparición del carbón vegetal la emisión de humo y cenizas en la cocina disminuyó, al mismo tiempo que el fuego permitió un mayor poder calorífico. La chimenea estaba apoyada a la pared o en el centro de la habitación y remataba al techo con una campana; las paredes estaban llenas con alacenas y ganchos para guardar y colgar cacharros, cucharas de madera y utensilios para cocinar. El espacio contaba con una mesa donde se trabajaba y se comía; se podía tener en la misma habitación un horno para hacer el pan, y un cuarto que servía de alacena, o bien, para ahumar las carnes, las cuales llegaban a la mesa cocidas, preparadas al horno en pasteles o empanadas, ahumadas y también asadas. El uso excesivo de especias y vinagres en las mismas, como se puede constatar en los recetarios de la época, se daba para disimular el gusto de las carnes rancias, pues se consumían un tanto pasadas.

Para el siglo XVI en las casas acomodadas también tenían un comedor aparte y el menaje del mismo ya contaba con mesas de cedro o de pino con sus respectivos bancos, vajillas que podían ser de talavera elaborada en los alfares poblanos, platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareras y saleros, cuchillos y

cucharas de metal, no había tenedores aún pues su uso fue posterior, y se usaban vasos y copas de vidrio, así como manteles para cubrir las mesas. Las maneras de la mesa, la riqueza de las viandas y los utensilios variaban según el nivel social; pero los gustos al momento de preferir una comida, en el caso de los soldados, los artesanos, los frailes y demás personas de extracción española, la tendencia básica era el consumo de pan de trigo, de carne de res, carnero, cerdo y aves de corral, de vino y aceite de oliva. Ingredientes que además acompañan infinidad de imágenes religiosas donde la comida juega un papel fundamental para la comunicación de la iconografía cristiana: el pan, el pescado y el vino, entre otros.

Los criollos asimilaron a su gusto europeo la tradición alimenticia indígena y los guisos en las clases altas y medias, combinaron la variedad de ingredientes de ambas partes. En las clases populares se gozaban platillos como los frijoles refritos con chicharrón, las rajas de chile verde, sopas de arroz, tortilla o pasta y gran variedad de tacos, tamales y tortas que la enorme mayoría del pueblo disfrutó y siguen disfrutando como alimento cotidiano. La tortilla de maíz, los frijoles y el gusto por el chile son apenas tres de los hechos que confirman la permanencia de muchos de los ingredientes básicos de la comida tradicional mexicana, además enriquecida con los ingredientes y cocinas de diverso origen, que empezaron a llegar a partir de la conquista como el trigo, el arroz y el cerdo.

Cabe anotar que el predominio de la comida indígena en la hibridación alimentaria se sustenta con el maíz, ingrediente fundamental en la dieta actual de ochenta y cinco millones de mexicanos, “cuyas tradiciones son el fruto de una mezcla de culturas donde los estados del país más ricos en ese sentido son los del centro, sur y suroeste de la República³²”. Por el hecho de que en estos sectores florecieron antes del siglo XVI las civilizaciones indígenas con mayor desarrollo, su aportación en el mestizaje fue más importante y los resultados más variados.

Los conventos de monjas al igual que los monasterios, fueron en la capital del virreinato, motivo de admiración para los extraños y orgullo de los habitantes

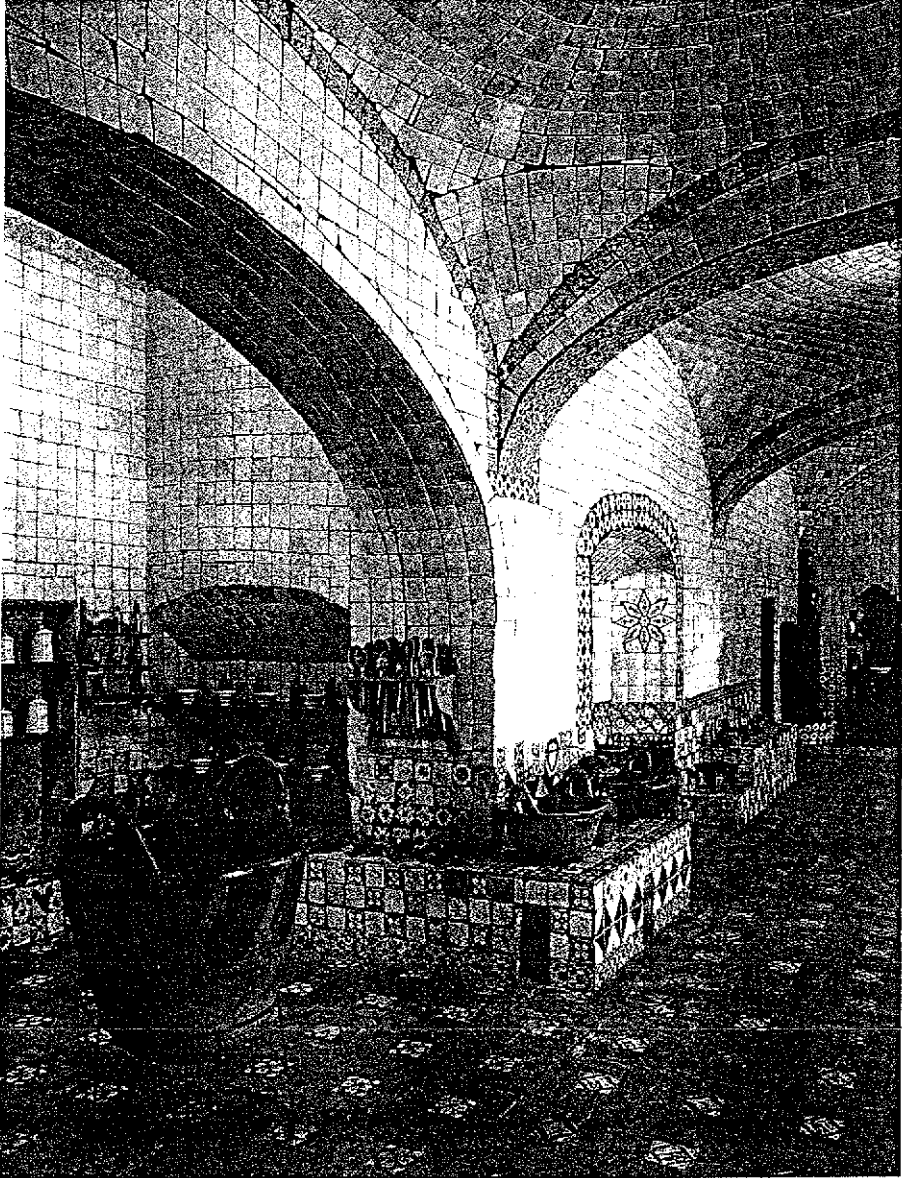
³² Long, Janet op cit , p 399

de la ciudades. A mediados del siglo XVII México contaba con 15 fundaciones religiosas en las cuales las monjas se dedicaron con mayor o menor intensidad al arte culinario. "Su motivación principal era agasajar a sus bienhechores, alcanzar favores, obsequiar a los dignatarios eclesiásticos y recibir a los virreyes, por lo que la cocina fue un modo de allegarse recursos económicos de importancia"³³. Recursos que definitivamente no habrían obtenido sin la calidad de sus manjares: objetos comestibles productores de importantes vivencias estéticas del gusto, del tacto y de la vista para complacer el hambre y deslumbrar al hombre.

Para esta época las cocinas europeas sufren una vital transformación espacial a razón de poder realizar la variedad de labores en un espacio mayor. La cocina se dividió en habitaciones destinadas al tipo de alimentos a preparar y el cambio formal de los fogones, elevados del piso y adosados a los muros, permitirían por fin controlar la intensidad de calor en los mismos. La gastronomía fue quizás el aporte más interesante de los nuevos conventos de monjas sobretodo en el campo de los dulces que hacían de muy diversas clases. A ellas debe México su enorme variedad de panes y los múltiples moles y pipianes de tradición prehispánica que fusionaron con la cultura del Barroco y que aparecerían más tarde representadas en innumerables pinturas costumbristas.

Los dulces convirtieron a los conventos en los surtidores de golosinas que tuvo la corte virreinal: los alfeñiques, los bizcochos, los flanes, las pastas y galletas, las empanadas, las frutas en almíbar y otros muchos dulces de delicado sabor. Ellas fueron expertas en combinar el azúcar, las almendras, las yemas de huevo, la canela y la vainilla. La bebida mas popular de la colonia, el chocolate, floreció preparado por las monjas y su expansión en Europa fue tan exitosa que por mucho tiempo fue bebida para reconstituir a los enfermos, para alegrar los corazones y hasta fue vetado en ciertos conventos por ser considerado como una bebida afrodisíaca y lujuriosa. Este preciado producto mexicano que junto con el tabaco, conquistaron los mas remotos lugares del planeta con una fuerte dosis de placer

³³ *Revista artes de México* Op cit P 33



21. Cocina. Exconvento dominico de Santa Rosa, Puebla. Siglo XVIII

sensitivo, se constituye igualmente como un material plástico para la elaboración de objetos tridimensionales comestibles con formas que van desde una deliciosa chocolatina francesa, hasta un ataúd o una calavera que adorna el altar de muertos en Noviembre.

Las cocinas domésticas a partir del siglo XVII tuvieron una larga permanencia de dos siglos en el diseño y construcción de las mismas. Siguiendo el esquema de las cocinas conventuales, éstas se “decoraban con sensibilidad estética, y así lucían sus pulidos fondos el cedazo para los atoles, el cucharero de madera de naranjo, el molcajete de barro, el brasero alimentado con el carbón de madroño, sobre el que se hervía el chocolate batido con un molinillo de madera de teocaliche, el barril para el agua fresca y las ollas dispuestas en la pared. Las cocinas estaban llenas de aromas y de barro.

En el patio estaba la fuente del agua, con su jabonera, en donde se lavaban todos los cacharros”³⁴. Las destiladeras en los corredores de la casa, cuyas tinajeras ostentaban el escudo de la familia, las charolas de laca colgadas en las paredes encaladas, las bateas, la mantelería que se importaba de Europa y era bordada por las monjas o por las mujeres novohispanas, los muebles que alcanzaron su mayor esplendor en el siglo XVIII de origen oriental, español, francés, inglés o italiano; los comedores, las velas de cebo o de cera, los candiles y candeleros de plata, las paredes con cuadros de motivo religioso o de retratos de la familia o de bodegones o paisajes o de cuadros de costumbres, las consolas de marquetería poblana, los armarios enconchados o incrustados de marfil, nácar, plata o carey, los barrocos centros de mesa, la gran cantidad de mercancías de China, Japón y Filipinas, la porcelana de Compañía de Indias blanca y azul o verde y rosa, que tuvo un gran arraigo en el gusto mexicano, la loza de Guadalajara, la industria de Talavera de Puebla, la cristalería; todos objetos sensibles que fueron representados en numerosas imágenes y que ahora como en aquel entonces, disfrutamos por su delicada elaboración. Hoy más que nunca, los considero como objetos artísticos

³⁴ *Revista artes de México* op cit p 40.

que por ende llevan implícitos un fuerte contenido expresivo, individual y colectivo; numerosos objetos que representan una humanidad, una cultura con usos y costumbres específicas.

Por otro lado, son igualmente comunes las imágenes de fondas, donde aquellos que no podían comer en familia tenían a su servicio estos lugares, de ambiente popular y ruidoso. Igualmente, abarcan una parte de la iconografía “popular”, los puestos callejeros y los comedores de colegios y conventos donde aceptaban con beneplácito a la variedad de comensales. El enemigo mortal de la salud era la gula, y lo sigue siendo en nuestros días; a los viajeros les llamaba mucho la atención los excesos cometidos en la ingesta de alimentos y de chile, al igual que el abuso de “vicios” como el chocolate, el tabaco y el pulque.

Un acontecimiento inusitado, a propósito de placeres, fue en 1713 siendo virrey Fernando de Alencastre Noreña y Silva. Erigió, por motivo del nacimiento del infante Felipe Pedro, una “pirámide de la gula” monumental donde se incluyeron todos los productos comestibles de la Nueva España, adornada con ristas de chorizos de Toluca y de la cual “todo el pueblo vio, conoció, disfrutó y comió, después de admirar la pirámide, alimentos que nunca soñó probar”³⁵. En realidad dicha costumbre tiene sus orígenes en el Medioevo, pero la dieta de la época, según la cual los platillos considerados nutritivos debían ser ricos en grasas y azúcares, presentar una consistencia sólida y ofrecer un sabor fuerte y definido, tenía la propiedad de llenar los estómagos hambrientos y engordar al comensal. Estas características eran parte de los ideales estéticos de la época que aún conservan un gran arraigo entre la población popular latinoamericana, donde la robustez en exceso era y es, un indicio de belleza y salud.

³⁵ Ibid , p 43

II.3.2 De la pintura y otras cuestiones

La pintura europea en México "no puede ser considerada como la mezcla o fusión del arte indígena con el arte del renacimiento español"³⁶. En la cocina la fusión sí se dio pero en la pintura, manifestaciones de índole tan diversa no podían llegar a fundirse en un intercambio, sólo la parte material de la pintura y la mano de obra indígena fueron las fracciones que se adaptaron a la nueva modalidad artística. Aun así la manifestación artística mas interesante desarrollada por la mencionada Escuela de Artes y Oficios fue la decoración mural de templos y claustros que nos recuerdan las obras de algunos palacios florentinos.

Los avances arquitectónicos acumulados hasta el Renacimiento en Europa se trasladaron a nuestras tierras y dicha semilla rindió sus frutos en diferentes lugares de Latinoamérica; las escaleras decoradas por grandes frisos renacentistas, las galerías de arcos y columnas fantásticas que enmarcan en cada compartimiento la representación de un santo suntuosamente vestido, en asientos ricos, escribiendo o leyendo, son características de las pinturas y decoraciones del estilo que llegó de Europa en las naves comerciales; dicho conjunto en definitiva denota tal riqueza y suntuosidad que nos permite reconocer una nueva conquista: la del Renacimiento en México

El esplendor de México y Lima, la naturalidad de Colombia o Venezuela, son ejemplos de las variantes regionales que fueron encontrando estilos y asimilando influencias estéticas con el pasar de los tiempos y las gentes. Los gremios de artesanos y artistas encontraron y formaron a los naturales; el óleo y el fresco, la talla en piedra y en madera, la herrería, la joyería; el vino, el cerdo y el pan, el maíz, el chile y el frijol, todo se mezcló en la misma olla. La pintura al fresco, la cual hace la obra mas duradera, fue realizada por los aprendices indios y su estilo llamado de Romano, consistió en frisos y fajas con motivos vegetales y

³⁶ Toussaint, Manuel. *Arte colonial en México*. UNAM México, 1983 p 17



22 *La sagrada familia* Andrés de la Concha (¿?-1612).

Óleo sobre madera, 290 x 192 cm.

medallones o nichos con escenas de la pasión o figuras de santos que decoraron casi en su integridad a los templos y algunas áreas de los claustros.

Hace su aparición, de manera reconocible, una decoración que incluye a la representación de la comida donde se aprecian tanto mazorcas de maíz, piñas y follajes de la vegetación mexicana, como uvas, panes y corderos de la comida y la iconografía cristiana europea. “La pintura europea se había generalizado en México a mediados del siglo XVI. Los indios continuaban su trabajo, pero la abundancia de obras requeridas hacia que la calidad no fuera de primer orden”³⁷, situación que llevó a las autoridades eclesiásticas a determinar, en el Primer Concilio de 1555, que ningún español o indígena pudiese pintar imágenes o retablos sin ser examinados por los provisos de la iglesia.

Los pintores indígenas fueron sujetos a un examen en el que se exigía que supiesen pintar al fresco y al óleo, dibujar del modelo desnudo y vestido, conocer la perspectiva, pintar los paños, y dominar esa decoración que en Europa llamaron grutesca y que en la Nueva España llevaría el nombre de Pintura de Romano. Pinceladas rápidas que semejan hojas, flores, follajes, conjuntos decorativos con frutas y hasta animales hechos al fresco, de los cuales pocos han logrado sobrevivir al paso del tiempo y la historia

Las primeras ordenanzas de pintores y doradores fueron pregonadas en la Ciudad de México el 9 de agosto de 1557, dividiendo a los pintores en cuatro grupos: Imagineros, categoría mas elevada entre los pintores de aquella época; doradores, pintores al fresco y sargueros³⁸. El primer apogeo de la pintura colonial mexicana ofrece su primera caracterización en el grupo de artistas que se reúnen alrededor del flamenco Simón Pereyng, llamado en la Nueva España Perines, forma que el mismo adoptó hasta para firmar sus cuadros, de los cuales la Catedral de México posee algunos en sus muros. Pereyng formó un grupo de artistas que se reunió en 1585 para reparar la antigua Catedral de México por motivo del Tercer

³⁷ Toussaint, Manuel op cit , p 66

³⁸ Las sargas eran telas pintadas, sin bastidor, que se podían usar como tapices



23. *San Benedicto* Francisco de Zurbarán 1635-1660. Óleo sobre tela,
188 x 103.5 cm. Metropolitan Museum of Art N. Y.

Concilio Mexicano, grupo en el que no adentraré mis reflexiones por no ser del caso, y que constaba de las siguientes personas: Francisco de Morales, Francisco de Zumaya, Andrés de la Concha, uno de los pintores más famosos de su época y Juan de Arrué, el más conocido de esta época considerado por Toussaint como un buen pintor renacentista.

Todos ellos incluían de una u otra forma la representación de la comida en sus pinturas. Platos con alimentos, panes, frutas, pescados y animales que acompañan las escenas bíblicas; en la escultura la elaboración de cruces y fachadas con relieves de animales, elotes, piñas y flores; la inclusión de copas para la eucaristía, cuerpo y sangre de Cristo; los diseños en los vasos, jarrones, platos y vasos de la cerámica poblana, al igual que las escenas de cacería, son sólo algunas de las expresiones artísticas que demuestran la estrecha relación que ha tenido la comida con las artes visuales desde el principio de los tiempos.

Es en este siglo XVII que asistimos al nacimiento de uno de los fenómenos más interesantes de la historia de México. Los conquistadores que más tarde se convirtieron en colonos han muerto y sus descendientes disfrutaban de las fortunas que les habían legado; casados con mujeres nacidas en el país o con indias, se va definiendo una reconocible raza criolla que lucha contra los nuevos españoles que llegan en busca de riquezas. El nuevo estilo que impregna al arte hace parte de una sociedad eminentemente aristocrática que ostenta como único indicio de nobleza el descender de los conquistadores o el ejercitar el mayor número de obras de caridad que pudiera. Si bien los monasterios e iglesias habían sido construidos hasta ese entonces con dineros de la corona, los nuevos templos serán ahora construidos por las donaciones de los aristócratas que consiguen el perdón de sus pecados en la donación de capitales para la construcción de templos.

El nuevo estilo será el Barroco y estará presente tanto en el viejo como en el nuevo continente. Tomar elementos de todas las formas anteriores y construir con ellas nuevas variantes sería lo que se denominaría como arte Barroco: término



24 *San Diego de Alcalá*. Baltasar de Echave Ibaía (México, 1583-1650).

Óleo sobre tela, 99 x 77 cm.

italiano, *barocco*, que significa lo impuro, lo mezclado, bizarro y audaz³⁸. En esta época comienza en México la institución conventual, se propagan las parroquias mandadas a construir sin un orden estilístico particular, con los dineros de los aristócratas; y es también el tiempo en que se concluyen las grandes catedrales comenzadas a edificar en la época anterior³⁹. Descubrimos los enredados follajes con frutas y flores, las mazorcas de maíz y las demás representaciones simbólicas religiosas que ligan el alimento en sus rituales y mitos de comunión; la religión guiaba la representación pero eran ya tiempos de cambio y el bodegón se independizaría como estilo particular, al igual que las escenas de tipo costumbrista.

“En realidad debe admitirse que la monotonía de las órdenes debía ser atacada, sobre todo en pueblos jóvenes, que buscaban un arte mas vital, y que ese ataque debía de terminar en las creaciones mas complicadas que, si bien faltaban a la tradición, derecho tenían de renovar su arte”⁴⁰. Entre las pinturas llegadas en las mismas naves de origen europeo y que prontamente se introdujeron en casas, monasterios y conventos, encontramos nombres como el Greco, Ticiano, Echave Orio, Giordano Lucca, Alfonso Sánchez Coello, Murillo y Zurbarán. Tal cantidad de pinturas europeas nos indica que los artistas coloniales desarrollaban su tarea atentos al movimiento europeo, pero conservando características peculiares que transformaban la pintura mexicana en algo diverso de lo que se hacía en el Viejo Continente.

La arquitectura barroca que había llegado con el tiempo a representar el espíritu de la Colonia, supeditó a la pintura de acuerdo con el hábito que debía tener la obra en general con bultos, esculturas y filigranas de los interiores. El conjunto es lo que importa y es quizás la homogeneización de la pintura con otras disciplinas el verdadero aporte y su personalidad más completa para esta época

³⁸ Toussaint, Manuel op. cit. p 98

³⁹ Como es el caso de la Catedral de México dedicada por ultima vez en 1667

⁴⁰ Toussaint, Manuel op. cit.. p 102



25. *El milagro de San Francisco de Asís*. José Juárez (México, 1617-1660).

Óleo sobre tela, 377 x 325 cm.



26. *La Magdalena lavando los pies a Cristo* José de Ibarra.

Óleo sobre madera, 285 x 154 cm.

Cabe mencionar pues algunos de los artistas pintores de aquellos días que supieron asimilar las influencias extranjeras que procedían directamente de Rubens, como Sebastián Arteaga, José Juárez, Pedro Ramírez y Baltasar de Echave y Rioja y su hijo Baltasar de Echave Ibáñez entre otros, pertenecientes al fecundo movimiento pictórico correspondiente al arte barroco en México.

Sólo basta echar una ojeada a las imágenes de este tiempo para descubrir la fuerte presencia de ingredientes alimenticios en la representación: bandejas con frutas o panes, follajes, verduras, animales, etc. La pintura en estos tiempos es eminentemente decorativa, es luminosa, prefiere las entonaciones doradas y gusta de los paisajes otoñales azulosos o rojizos, pero siempre llenos de gran suntuosidad. El apogeo del barroquismo pictórico daría formación a un estilo típico mexicano, sobre todo en manos de los pintores Juan Correa, Cristóbal de Villalpando, Juan y Nicolás Rodríguez Juárez, quienes se agrupan a partir de 1687 con las nuevas Ordenanzas del Arte de la Pintura pues las anteriores ya estarían fuera de uso con el nuevo estilo e incluyen, en muchas de sus pinturas, representaciones de comida.

Ya no se habla de pintura al fresco y lo que domina es el óleo, además se prohíbe que los indios formen parte del gremio y el espíritu de creación se traduce en el afán de la Nueva España por crearse un arte suyo, que había logrado su personalidad única, propia e inconfundible. Sin embargo, el siglo XVIII refleja un periodo de decadencia pictórica no privativo de la Nueva España, sino general en el mundo entero. El exceso de lo suave y rosado de la visión de los pintores y las deficiencias técnicas producidas por la reproducción en masa de los talleres u obradores, desdeña el trabajo pictórico novohispano, restándole calidad y originalidad. No obstante, pintores como José de Ibarra, Miguel Cabrera y un pequeño grupo de artistas que se agrupan a su alrededor, entre los cuales están Manuel Osorio, Juan Patricio Morlete Ruiz, Antonio Pérez de Aguilar, José de



27. *La bendición de la mesa* José de Alcívar(1751-1801)

Óleo sobre tela, 223 x 237 cm

Alcibar y otros mas en quienes no viene al caso profundizar*, trabajaron con cierta fecundidad y arraigo a características plásticas anteriores empleando convenciones o recetas que restan personalidad a sus obras

Los pintores no logran igualar el estilo arquitectónico ornamental en el que están inmersos. El *Churrigueresco*, surge como una modalidad arquitectónica del barroco bien caracterizada y solo la escultura, en las artes plásticas, logra su mas intensa expresión en este estilo “La misma palabra Churrigueresco, complicada y emotiva, parece indicar esta expresión loca y fantástica del arte dieciochesco”⁴¹, que igualmente nos da cuentas de su arraigo entre algunas de las manifestaciones artísticas de la cultura popular actual mexicana, recargada de colores, formas complejas y contenidos simbólicos.

II.4 La Independencia y la Revolución

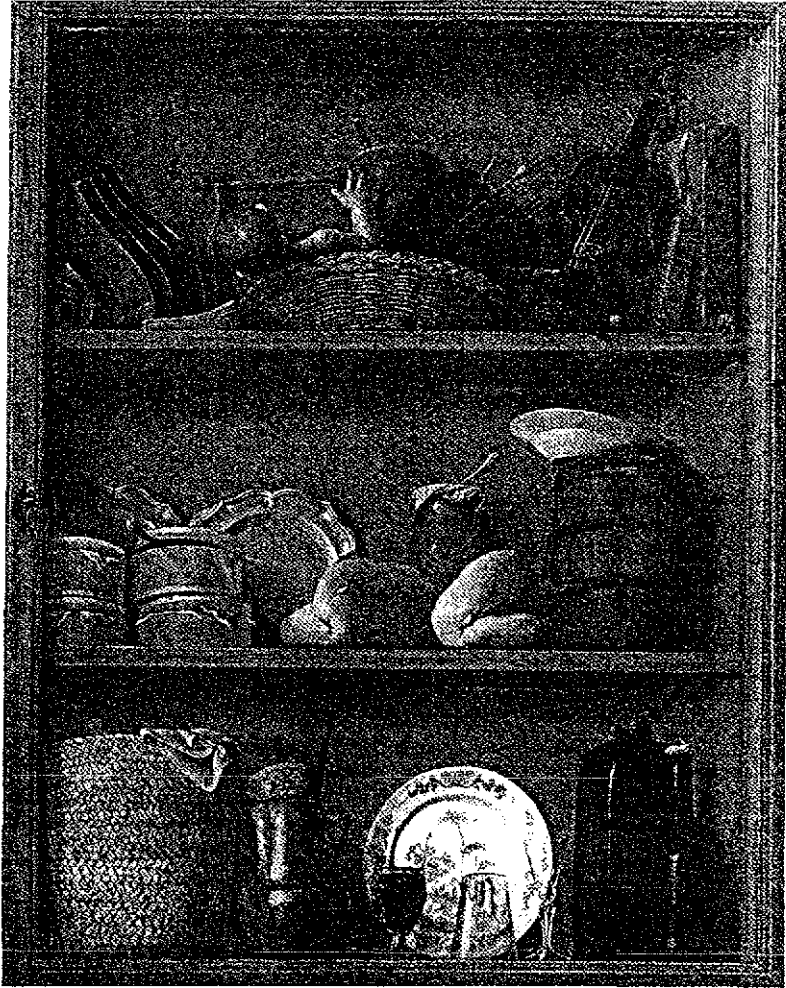
II.4.1 Del siglo XIX y la Academia de San Carlos

Al dar una mirada al siglo XIX ni la pintura decorativa, las estampas y los retratos de tipo académico, ni las escenas costumbristas o históricas, ni los primitivos exvotos, nos permiten comprender de manera tan precisa el momento histórico y cultural como las iglesias y palacios que levantaron los arquitectos criollos y españoles inspirados en los cánones y órdenes clásicos.

En el campo del arte mexicano y como influencia del contexto europeo, en 1785 se funda La Real Academia de San Carlos, la primera en su género establecida en América. Inspirada en la Real Academia de San Fernando de Madrid, la

* Para mas información ver: Toussaint, Manuel *Arte colonial n México* UNAM México, 1983

⁴¹ Toussaint, Manuel. op. cit., p. 147.



28. *Alacena* Antonio Pérez de Aguilar. Óleo sobre tela. México, 1769



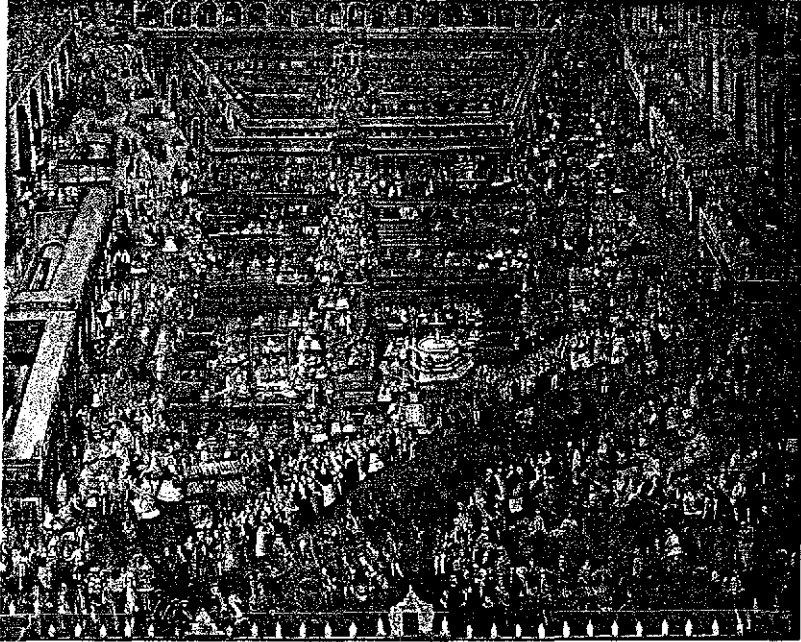
29 *Arcángel San Miguel* Retablo de San José Iglesia de San Francisco Xavier.
Tepotzotlan, México

Academia recibe arquitectos de origen Español como maestros que impartirán sus enseñanzas en México, inspirados por las nuevas ideas estéticas que fueron surgiendo de manera paralela a las convulsiones políticas, económicas y sociales de Europa a fines del siglo XVIII. Dichas ideas, apoyadas en principios humanistas y liberales, pregonaron el abandono de la frondosidad barroca y la adopción racional y científica de la sobriedad clásica.

A razón de la fundación de la Academia, vino a ésta un selecto grupo de arquitectos, pintores, escultores y grabadores que inauguraron claramente el movimiento neoclásico en México. Los principios neoclásicos fueron impuestos contrastando con el ambiente ultrabarroco que se vino a cortar de raíz, y la nueva corriente se fue abriendo paso hasta tomar sus propios aires. Las clases ilustradas y en cierta forma los jesuitas que luego serían expulsados en 1767, alentaban un consciente mexicanismo dejando ver una necesidad de la independencia, de que México tomara su propio rumbo. El clero ilustrado y la nobleza, con la fundación de la Academia, vieron complacidos el crecimiento de un centro de alta cultura "donde se formarían artistas capaces de trazar planos de ciudades y edificios, pintar retratos de un verismo sorprendente, tallar imágenes primorosas, modelar o esculpir estatuas monumentales"⁴²; una visión vanguardista intelectual y científica que daba a México un vigoroso impulso progresista, luego del retroceso causado por la expulsión de los visionarios jesuitas.

Desde el punto de vista del arte, el México independiente surgió con un glorioso pasado barroco que fue cortado por un espíritu nuevo que en su breve vida dejó una influencia definitiva. México aceptó el neoclásico y le sirvió de símbolo renovador con una nueva actitud hacia el futuro, una vida racional que significaba la libertad y el progreso del mundo moderno. El debilitamiento del vigor inquisitorial permitió que las ideas que abrían nuevos horizontes a la cultura

⁴² Tibol, Raquel *Historia general del arte mexicano época moderna contemporánea*. Ed. Hermes México, 1964 p 10



30. *Plaza Mayor de la Ciudad de México* Juan Antonio Prado. Óleo sobre tela.
Museo Nacional de Historia, México.

permearan a las diferentes clases sociales, y un importante movimiento de renovación intelectual se llevó a cabo

Un acendrado mexicanismo, un nacionalismo, un americanismo, un interés por las antiguas culturas indígenas, por la filosofía y la ciencia y, en conjunto, un espíritu de reforma y renovación donde el esfuerzo por conciliar el cristianismo y la filosofía experimental o ciencia moderna, llevaría a un eclecticismo general que ha sido expresado en el arte latinoamericano y su aventura de la modernidad hasta nuestros días. El costumbrismo y la revisión de la realidad, nos dejó un valioso número de representaciones donde la comida aparece en mercados, en la calle, en banquetes y comedores. Encontramos aguadores, cocineras y cocinas de Puebla, el espacio y sus habitantes representados en la cotidianidad de la ciudad mestiza, diversa, pero de manera clara constituida con blancos, criollos e indios

La inquietud social llevó a muchos estudiantes a la Academia, tantos que la Casa de la Moneda donde comenzó a funcionar en un inicio resultó insuficiente y obligó a la misma a trasladarse al antiguo edificio del Hospital del Amor de Dios, Academia 22, donde funciona hasta el presente. Cuenta Alejandro de Humboldt en 1803, que todas las noches se juntaban en grandes salas muy bien iluminadas centenares de jóvenes, de los cuales unos dibujaban al yeso o al natural, mientras otros copiaban diseños de muebles, candelabros y adornos de bronce. En dichas salas se reunían las clases, los colores y las razas; el indio o mestizo al lado del hombre blanco. Fue una convivencia que no tardó en ser mal vista por las autoridades de la metrópoli que a pesar de su descontento permitieron a la Academia seguir funcionando hasta que las luchas independentistas la hicieran cerrar sus puertas.

La necesidad de proveer a los alumnos con cuadros para copiar dio origen a la colección de la Galería de Pintura y Escultura de la Academia de San Carlos. En dicha colección podemos constatar cómo los elementos que rodean a la comida, hacían parte del ejercicio de copiar: Jarrones, cristalería, productos alimenticios, animales vivos y muertos, etc. Los modelos de yeso que encontramos en la



31 *Vultur gryphus*. Alejandro de Humboldt. The British Library Board.

Paris, 1811.



32. *Indio aguador de Quito*, s. f. Ramón Salas. Acuarela sobre papel, 14,7 x 11,7 cm.
Museo de Arte Moderno, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito.

Academia, fueron traídos por el arquitecto y escultor Manuel Tolsá (1757-1816) cuando llegó en 1791 a ocupar el cargo de director de escultura, aún se conservan dando un espléndido aire a la mencionada Academia: El Apolo de Belvedere, el grupo Laocoonte, la Samotracia, y otras estatuas aún más colosales que llegaron por barco y tuvieron que atravesar caminos de montaña para llegar a la capital, nos reciben diariamente al entrar en su patio central.

El neoclásico fue en México expresión de cultura bastante desarrollada en las clases poderosas. El nuevo estilo, en la pintura y arquitectura populares, fue copiado en apariencia y de forma superficial pues realmente la masa miserable de las minas, las haciendas y los obreros, miraron con desconfianza esas formas que venían a reemplazar las otras con que estaban familiarizados y cuyo carácter les emocionaba y comprendían. Las construcciones neoclásicas desplazaron parcialmente al Barroco en las clases dominantes y dicha tendencia se constituyó como la última expresión de las fuerzas coloniales dominantes en su extinción.

Las Academias se crearon, de manera común, como parte del proyecto de renovación en las recién independizadas naciones a excepción de la de San Carlos que fue la única constituida bajo dominio colonial. A partir de entonces numerosos artistas de gran fogosidad, dedicarían su talento a pintar, grabar, esculpir, componer música, construir y versificar desde la Academia. En fuertes polémicas, cargadas de contenido político insurgente, se atacaría el tradicionalismo en las formas y en las ideas de quienes permanecían apegados al ultrabarroco y a los malos gobernantes del México Independiente que pronto olvidaron el programa de liberación y progreso nacional. Artistas como José Alejandro Durán y Villaseñor, constructor de la Alhóndiga de Granaditas; José Manzo, destructor de numerosos retablos barrocos y erector de altares neoclásicos; José Luis Rodríguez Alconedo, uno de los primeros pintores románticos mexicanos y el soldado insurgente de raza indígena, el escultor Pedro Patiño Ixtolinque autor del retablo y el altar mayor del Sagrario Metropolitano.

En las torres de la Catedral Metropolitana empieza a aparecer el neoclásico con el arquitecto José Damián Ortiz de Castro (1750-1793), quien desplazó el proyecto para la terminación de la catedral planteada por el barroco Balbás. Y otro personaje, aún más significativo, fue el arquitecto y escultor Manuel Tolsá, quien lograría en 1810 dar fin a la Catedral y realizaría el espléndido Palacio de Minería, edificio muestra de la originalidad y contundencia del neoclásico mexicano a nivel internacional. Todos por igual presentan en sus creaciones ciertas resonancias barrocas a las que ni Tolsá pudo escapar y que recuerdan la vitalidad de esas formas recargadas que ellos mismos despreciaron por caducas. Dichas impurezas dotan a las creaciones neoclásicas mexicanas de un calor y un encanto singular que las diferencia del original venido de Europa.

Estas características se distinguen por igual en las construcciones de otro gran arquitecto, Francisco Eduardo Tresguerras (1759-1833), artista bajo el signo de la escuela francesa, pero inconfundiblemente americano, que absorbe la cultura de su tiempo y que sabe dar una nota original a su expresión⁴³. En la pintura las obras realizadas por Rafael Ximeno y Planes (1761-1825) en la decoración del Palacio, especialmente las realizadas en el plafón de la capilla, pueden considerarse según Tibol, como las primeras de carácter clásico mexicanista, sobre el tema guadalupano de El Milagro de Pocito.

Al estallar las luchas libertarias comenzó la decadencia de la Academia; el ambiente de agitación no era propicio para el desarrollo y cultivo de las Bellas Artes. En el año de la Independencia fue necesario clausurarla y hasta 1824, con el ministro Lucas Alamán, volvió a abrir sus puertas; los maestros españoles abrían muerto para ese entonces y los criollos más la naciente burguesía, se concentrarían en defender su predominio dentro de la anarquía y desorden reinantes. Veinte años duró su triste existencia que reflejaba los estragos de la guerra y hasta 1843 con el presidente Antonio López de Santa Anna se expidió el decreto para la reorganización de la Academia. A partir de entonces comienza su resurgimiento y

⁴³ Ver: Fernández, Justino op cit, p 3

las artes plásticas empiezan a participar del empuje de una burguesía que apenas hasta esos días serían conscientes de su misión histórica.

II.4.2 La influencia francesa

II.4.2.1 De la comida y la aparición del restaurante

El final de la Colonia y el inicio de la vida independiente marcaron de manera definitiva a México. Los cambios a nivel político, administrativo y por supuesto estético y gastronómico, fueron producto de las relaciones internacionales generadoras de influencias culturales, que darían inicio al largo camino de la conformación de la identidad.

Al suspender de manera radical el comercio con España y al fomentar el patriotismo en contra de los expulsados opresores, empezaron a llegar investidos de novedad y de prestigio, productos, mercancías y toda una variedad de inmigrantes franceses, alemanes e ingleses. En los primeros años de la Independencia, artistas, hosteleros, cocineros y reposteros; hombres y mujeres con todo tipo de profesiones, encuentran una situación favorable que se apresuran en aprovechar. Las casas de México se empiezan a llenar de mercancías y personas de todo tipo llegados a Veracruz en los barcos de Havre.

El acogimiento de modas, guisos y maneras de mesa se hizo de manera lenta y las reacciones de los mexicanos fueron tanto entusiastas como de rechazo. La ancestral vertiente alimenticia indígena y la mestiza, conviven y se afirman ante la presencia de Francia; al mismo tiempo que asimilan en diferente medida, la nueva influencia para enriquecerse. Este es el fenómeno general en la historia de la gastronomía mexicana; las hamburguesas, las *pizzas* y los perros calientes no son



33. Banquete (¿?).

obstáculo para preferir al mole, al quesillo, la carne de cecina, al chorizo o los tacos, tamales y tortas. A las comidas de las compañías multinacionales globalizantes les toca incluir las picantes rajas entre sus acompañantes, las *pizzas* mexicanas con frijoles refritos o los mismos tacos híbridos de la llamada cocina tex-mex, para cautivar el gusto de los comensales que con todo y chile prefieren un taco.

A partir del Renacimiento europeo, la gula es liberada de la pobreza y de las mortificaciones monásticas de la Edad Media⁴⁴; los viajeros se lanzan al descubrimiento de nuevos estímulos y satisfacciones gustativas. Los pintores, grabadores y escultores se encargaron de plasmar en imágenes la estética gastronómica de su tiempo. Los reyes en Europa, como Moctezuma en sus días, disponen de cocineros-médicos que guisan para ellos y van incorporando los nuevos ingredientes que vayan descubriéndose. La decoración de los platos, los helados, los postres, las salsas y los potajes, las maneras de servir y arreglar las mesas, son algunos de los aportes que hacen los cocineros-médicos mediados por el gusto de sus reyes. Es así como van surgiendo gracias al intercambio que suscitó en la Europa misma el descubrimiento del Nuevo Mundo, las cocinas italo-francesas o más tarde las hispano-francesas; el café, el chocolate y el té; la piña, las fresas chilenas; las salsas, las cremas, las crepas y los *mousses*.

El nuevo sentido de la vida se expresó en el clasicismo y el arte del siglo XIX reveló el ideal progresista de unir lo útil a lo agradable. Hecho que también se reflejó en las costumbres y espacios destinados al placer gastronómico. El comedor, como pieza independiente dedicada a comer en sociedad fue tanto en España como en México un invento relativamente reciente. Cuando se arraigó la costumbre, una pequeña ventana adosada al muro comunicaba el comedor con la cocina, y el cuarto dedicado al comer no tenía mayores lujos ni comodidades en comparación con los espacios europeos.

Abundantes imágenes de la época nos muestran los cuartos con paredes encaladas, uno que otro cuadro, candelabros, armarios, vajillas sencillas de

⁴⁴ Novo, Salvador op cit . p 121

cerámica esmaltada, los manteles y servilletas de algodón blancos y limpios y algún detalle de plata, muebles y estanterías de madera, eran los objetos que comúnmente decoraban el comedor entre la gran mayoría de las personas acomodadas. Los bodegones nos muestran cómo la comida se acompañaba con chiles verdes, tortillas, pan y alguna bebida que variaba desde aguas o el pulque hasta algún vino francés, entre los mas sofisticados y pudientes anfitriones.

Pero no todos los mexicanos comían igual, “por dos razones: sus tradiciones y cultura eran diferentes y sus bolsillos variaban de tamaño”⁴⁵. Las diversas comunidades indígenas estaban la mayoría de las veces al margen de los cambios y novedades sin pensar en cuidar las apariencias, sin finos manteles ni costosas vajillas. Ellos quizás probaron los nuevos sabores, pero el apego a las tradiciones, los prejuicios y el temor por los efectos de estas comidas, los hacía vivir ansiosos por conservar su peculiar realidad cultural; tanto en el campo como en las ciudades, el maíz, el frijol y el chile, se combinaban con nuevos productos, pero siempre dentro de los límites tradicionales y usos de las diferentes zonas del país⁴⁶. Son abundantes las imágenes de mercado o comedores ambulantes, que cómo ahora ofrecen sus productos a los comensales hambrientos que se encuentran lejos de casa. Tres piedras en el piso, fuego, un comal, tortillas, unos cuantos guisos, la mujer que atiende y sirve y los otros que comen, es una escena recurrente entre las imágenes de la época.

Un poco mas arriba en la escala social y apoyados en un pasado culinario, se creaban y afirmaban platos que buscaban, entre lo disponible y lo económico de la comida en aquellos tiempos, obtener lo agradable dentro de una mayor variedad. Las especialidades regionales que se degustaban en las humildes rancherías de los artesanos contribuían a mejorar el nivel alimenticio de todo el país; en sus jacales se disfrutaban las chalupitas de chicharrón, enchiladas, moles de pecho y de

⁴⁵ Carcuera de Mancera, Sonia op. cit., p. 196

⁴⁶ Ibid p. 197.

cecina; logros culinarios que se traducen en un sentimiento de orgullo nacional que se reflejó en todas las expresiones

Más arriba de estas escalas sociales, los profesionistas y “gente de razón” tenían la cultura y los medios necesarios para acceder a la variedad de guisos que siglos de inventiva y experiencia habían ido creando con sensibilidad y paciencia. Al lado de quelites y nopales, disfrutaban de variedades exquisitas como los espárragos, berros y lechugas, entre otras legumbres llegadas de ultramar.

El estómago mexicano había optado por modificar su menú con cautela a base de experiencias placenteras producidas por los alimentos nuevos y agradables. En el terreno de las ideas se crea una “opinión favorable al cambio y la masa de la población comienza a copiar y a repetir las actitudes que se han puesto de moda”⁴⁷. En la confusión política de la Independencia, la imagen de España se empieza a esfumar y el resultado, una mini revolución culinaria en la que Francia influye a los más selectos y delicados estómagos mexicanos. La cocina inglesa también hizo su aporte en el consumo de carnes sanguinolentas, pero la comida mexicana asimiló ambas influencias y su comida lentamente se fue volviendo más universal sin perder lo fundamental y lo propio. El universo de las sensaciones se enriqueció con la actitud de buscar nuevas y agradables combinaciones que daban al mexicano más opciones y mayor cultura a través de la evolución culinaria. No hubo vencedores ni vencidos, sino un continuo y combinado esfuerzo entre los que consumen y producen sensaciones, para variar o enriquecer las experiencias sensibles de la cotidianidad reflejada en la comida.

En 1765, Boulanger funda en París el primer *Restaurant*, cuya diferencia con los *cabarets* o sitios públicos de comer y beber, está en que los restaurantes ofrecen una pequeña carta o menú, en tanto que en los espacios anteriores se cocinaba lo que llevaran los clientes o se ofrecía un único platillo, una especialidad del lugar. El arte de la comida francesa tendrá lugar a partir de la aparición de los políticos gastronómicos: Talleyrand, conocedor del valor persuasivo de una buena mesa;

⁴⁷ *Ibid*, p. 225



34 Menú.

Grimod de la Reynere con sus almanaques; Brillant-Savarin con sus meditaciones, y Marie-Antoine Carême legislador de las buenas maneras y el gran servicio. Desde entonces la conocida tradición de los grandes restauranteros será conocer a fondo a su clientela, contemplarla y hacerla comer lo que ellos quieren, “hacerla creer que eso querían comer, y que les encanta, y que lo aprecian”⁴⁸. A partir de dicha aparición, las imágenes de restaurantes abarrotados de gente, nos muestran la elegancia y la decoración que acompañaba el comer en estos espacios. La carta o menú se convierte en un nuevo componente para visualizar la comida, de por sí, ya decorada y producida con “arte” por la influencia francesa.

Para 1852 en los puestos callejeros de la Ciudad de México se expendían dulces, tamales, productos de pastelería, panadería y puestos de gorditas entre otros; el sinnúmero de cafés, los hoteles y expendios de carnes frías de *Reynaud* y dulcerías francesas, contrastan con los puestos callejeros de expendio de atoles y tacos donde se arremolina la gente para saciar el hambre. Para la coronación de Maximiliano y Carlota en el año de 1864, las clases altas de la sociedad apabulladas por la presencia de la corte imperial en México, empiezan a adoptar usos y prácticas de mesa y cocina a la manera francesa.

“Al tiempo que transcurre el tempestuoso siglo XIX, el proceso de afrancesamiento y de afirmación de lo propio, se refleja en el tipo de negocios dedicados al ramo de la comida y la bebida”⁴⁹. Durante la época del Porfiriato, la cocina francesa se apodera de la capital independentista. Seguido de los ya acostumbrados mesones de la ciudad, hace aparición en México el concepto francés de los grandes restaurantes atendidos por verdaderos *chefs de cuisine*; los restaurantes ofrecen sus especialidades en carnes de caza, mariscos, sopas de tortuga y pescados que aparecen en los menús escritos en francés, además acompañados de una variada carta de vinos que incluía champaña y coñac.

⁴⁸ *Ibid*, p. 123

⁴⁹ *Revista artes de México* op cit, p. 55

El ambiente cautiva al público y los centros importantes de reunión a fines de siglo son estos espacios de café, té y chocolate, comida, bebida y esparcimiento; con sus salones llenos de plantas colgadas en los muros, los techos de yesería, los ventanales de vitral y lámparas de cristal; la moda y los placeres sensibles de la época se dan cita en este refinado lugar que dista de la sobriedad en la gran mayoría de los hogares mexicanos. En Europa sucedía casi lo mismo y la situación del arte en la primera mitad del siglo XIX, como en México, sería básica para el arte que se desarrollaría después de la segunda mitad de dicho siglo.

En la cotidianidad de la urbe algunas cosas no han cambiado mucho. Una de las costumbres que más me llama la atención es la de los pregones de los vendedores de tamales oaxaqueños, de los afiladores de cuchillos, del que compra fierro viejo, los gritos de los vendedores de gas, del agua en botellón y el triangulo enigmático del vendedor de obleas; estas personas me remiten a los pregoneros indígenas que ofrecían y tenían su cantado peculiar de acuerdo al producto que ofrecían. Ellos fueron protagonistas de una inmensa cantidad de imágenes que a partir de las expediciones botánicas de viajeros-cronistas se empezaron a conocer en las principales ciudades europeas. Dichas imágenes fueron elaboradas en el recorrido desde Chile hasta México, y se pueden distinguir al menos cuatro categorías principales: científica, ecológica, topológica y social. Humboldt, Rugendas, Jean-Baptiste Debret, entre otros, mostraron al mundo entero el tesoro que guardaba celosamente España, el Nuevo Mundo del anhelado buen salvaje

Madame Calderón de la Barca, en su libro de la Vida en México, nos relata la “diversidad de gritos callejeros que empiezan al amanecer y continúan hasta la noche, proferidos por centenares de voces discordantes, imposibles de entender al principio. Al amanecer os despierta el penetrante y monótono grito del carbonero... Más tarde empieza su pregón el mantequillero. ¡Cecina buena, cecina buena! Interrumpe el carnicero con voz ronca ¿hay ceboooo? Ésta es la prolongada y melancólica nota de la mujer que compra las sobras de la cocina, y que se para delante de la puerla. Luego pasa el cambista, algo así como una india

comerciante que cambia un efecto por otro, la cual canta: ¿Tejocotes por venas de chile!⁵⁰; y continúa Madame su descripción de los diferentes personajes que pasaban ofreciendo sus productos o servicios, el aguador, el buhonero, la vendedora de gorditas calientes, las vendedoras de frutas, el vendedor de petates de Puebla, de pasteles de miel, de queso, de caramelos, de billetes de lotería, de tortillas de cuajada, de nueces, de castañas, de tamales, de tortillas.

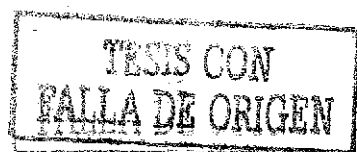
El grito continuo y tentador que hacía salir a las criadas a la puerta a regatear precios y surtir la alacena desde la puerta de la casa, sobrevive hasta nuestros días; quizás ya no con la misma variedad de enceres pero la costumbre aún se conserva en la cotidianidad de la ciudad, de la colonia en la que vivo.

II.4.2.2 De los orígenes del arte del siglo XX

Los ideales clasicistas europeos luego del descubrimiento de Pompeya se reflejaron en la obra pictórica de David y fueron dichos modelos los que dotaron a este periodo artístico de esa belleza delicada, serena, tranquila, de suaves curvas fantásticas que se posesionaron del gusto y que contrastaron con otra vertiente, instaurada por Goya, en la que la realidad humana era más concreta y verdadera. Dicha desigual pareja de pintores fue seguida por otra más, la de Ingres y Delacroix; el primero llevó el clasicismo al extremo y el otro fue la expresión apasionada del romanticismo.

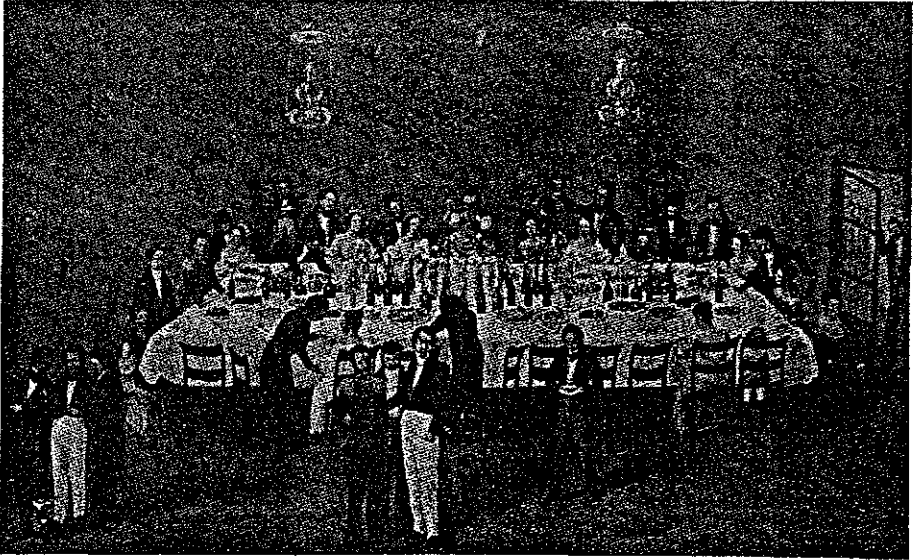
“Así pues, las tendencias de la pintura en la primera mitad del siglo XIX, todas dentro de diferentes momentos del romanticismo, fueron: un acentuado clasicismo, con David e Ingres, herederos de Rafael y Poussin, y un *expresionismo*, digamos, más libre y apasionado, con Goya y Delacroix, herederos del arte

⁵⁰ Calderón de la Barca, Mine. *La vida en México durante una residencia de dos años en este país*. Ed. Porrúa (Sepan cuantos, 74). México. 1974. p. 48





35. *Descubrimiento del pulque*, s. f. José María Obregón. Óleo sobre tela, 76.5 x 102 cm. Colección Luis Felipe del Valle Prieto.



36. *Banquete al General León* Anónimo Oaxaca 1844.

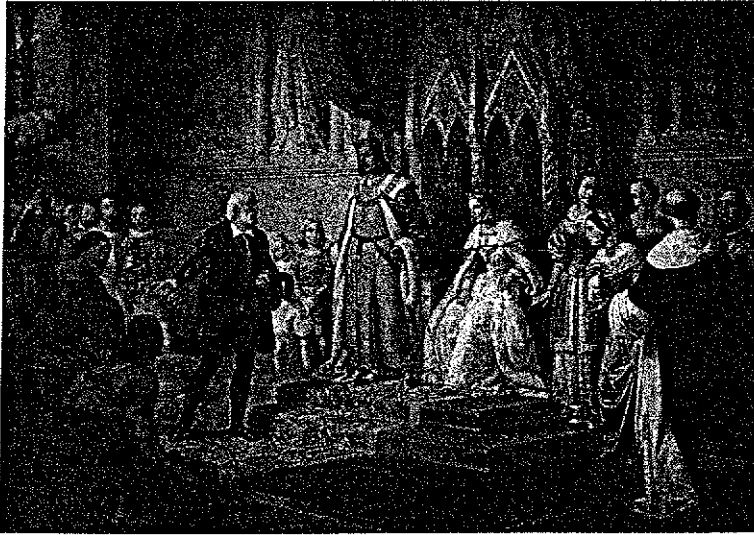
barroco, que tardó más tiempo en imponerse”⁵¹. A mediados del siglo las nuevas tendencias fueron el “realismo” o naturalismo de Courbet; el paisaje que va adquiriendo un especial interés en Corot, Constable y Turner, hasta que Manet viene a mostrar un camino mas adecuado a las exigencias del tiempo. En suma, la corriente dominante en las artes en general en la primera mitad del siglo XIX fue el clasicismo académico, continuador del gran neoclasicismo de la segunda mitad del siglo XVIII, por demás lleno de representaciones de alimentos: bodegones y escenas de comida.

“Si en el periodo académico-colonial fue la arquitectura el arte que tuvo mayor desarrollo, en este periodo académico-republicano será la pintura la que habrá de florecer auspiciada por las personas decentes y de buen gusto, que formaban parte del gobierno y de la nueva aristocracia nacional”⁵². En México, la convulsión producida por la independencia de España no produjo un ambiente propicio para el florecimiento del arte, sin embargo la situación fue cediendo su paso al auge de la pintura con la Escuela de San Carlos en manos del pintor Clavé y sus discípulos. Para el año 1846 Clavé inició la enseñanza en pintura de paisajes y temas históricos, en especial los asuntos del México indígena antiguo, que hizo realizar a sus discípulos entre los cuales estuvieron nombres como Joaquín Ramírez, Ramón Sagredo, Rafael Flores, José Obregón y Rodrigo Gutiérrez entre otros, que son la visión de una época acerca del pasado.

Clavé y sus discípulos utilizaron el bodegón como recurso decorativo del retrato y de las escenas históricas. José Obregón pintó el *Descubrimiento del Pulque*, Juan Francisco Rugendas pintó en 1833 *El Trapiche de Tuzamapa*, Eugenio Landesio pinto *El Valle de México*, escena costumbrista que muestra la rica vegetación del valle. De 1844 se conoce una pintura popular anónima que lleva el título del *Banquete dado al general don Antonio, gobernador de Oaxaca en el Palacio de Gobierno*, donde se representa por primera vez en México una escena de banquete que nos

⁵¹ Fernández, Justino op. cit., p. 22

⁵² Tibol, Raquel op. cit., p. 44



37 *Colón ante los reyes católicos* Juan Cordero. Óleo sobre lienzo, 173 x 244 cm.

Museo Nacional de Arte, Ciudad de México 1850.

permite apreciar las lámparas, los cubiertos puestos en cruz, los platos y arreglos florales, las bandejas con comida y la acción del brindis entre los comensales asistentes a la engalanada mesa.

El indigenismo irrumpió en la pintura académica haciéndose visible. Academismo en la composición, en el dibujo, en la concepción de la obra y en el clasicismo de los tipos propiamente indígenas, son un precioso documento de la visión histórico-artística del siglo XIX frente al mundo antiguo mexicano. La comida, el vestido, los espacios urbanos habitados con puestos de mercado, los productos vegetales y animales locales, aparecen en cientos de dibujos, acuarelas y pinturas a manos de indígenas, criollos o viajeros que ilustran la comida en el momento cultural y social del siglo XIX

Un mundo que sin embargo se quería ver como si fuese el Olimpo. Los académicos no gustaron ni entendieron la belleza autóctona del pueblo mexicano y trataron de darle una belleza clasicista inspirada en Grecia y Roma, visión que restó originalidad pero que con todo no deja de ser interesante y auténtica en su contexto. Así pues, Clavé logró renovar el ambiente e instaurar una escuela donde el género del paisaje sería la pintura de mayor importancia en el México de la época, que sin embargo, quedó mejor representado por las expresiones costumbristas y “populares”.

Otro aspecto importante en esta breve reseña que presento, es el anhelo del siglo XVIII por restaurar la pintura mural. Fue Juan Cordero el primer pintor en hacerla renacer, y le cabe la gloria, como dice Fernández, de haber señalado un nuevo campo a la estética mexicana, campo que habría de llenar con creces la pintura mural del siglo XX. Dicho espacio fue la novedad presentada en las bóvedas de la Capilla del Cristo de Santa Teresa, reconstruida por el arquitecto Lorenzo de la Hidalga después del temblor de 1845, en las cuales Cordero combinó los temas sacros con alegorías de las ciencias y las artes. Sin embargo, la pintura laica e ideológica no fue ocurrencia de Cordero y lo demuestra el hecho de que



38. *Escena del mercado: "La sorpresa"*. José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo.
Museo Nacional de Historia, Ciudad de México 1850.



39. *Cocina mexicana*. José Agustín Arrieta. Segunda mitad del siglo XIX.



40 *La vendedora de aguas frescas* José Agustín Arrieta. Escuela poblana de mediados del siglo XIX.



41. *El Chinaco y la China*, s. f. José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo, 114 x 89 cm.
Colección particular.

luego de pintar las bóvedas de la capilla siguió haciendo lo mismo de siempre: cuadros decorativos de temas humanos o divinos y retratos.

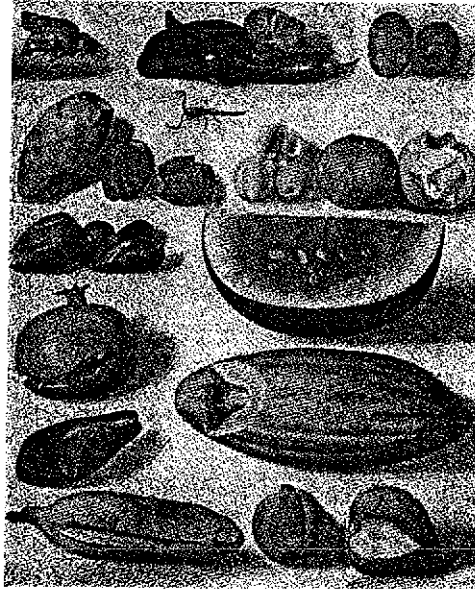
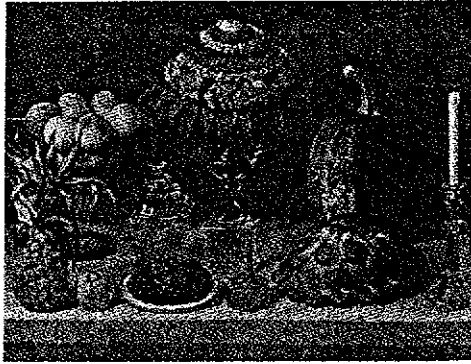
Los primeros nexos entre el romanticismo y el naturalismo en México, fueron producidos por dos discípulos de Clavé: Santiago Rebull, en quien se aprecia el gusto por el bodegón en sus escenas históricas, y Felipe Gutiérrez. Sus obras encierran elementos auténticos, no imitativos, que la generación siguiente desarrollará con una tendencia menos virtuosa pero mas experimental frente a la función simplemente decorativa de la pintura.

Pero fue Agustín Arrieta (1802-1879) el pintor mexicano de bodegones por excelencia. "Sus bodegones y obras costumbristas, bien pintados y ricos de colorido, son además documentos del tiempo y tienen el interés y el encanto de lo vernáculo"⁵³. La comida hace presencia con escenas de mercado, cocinas, guacamayas, melones, piñas, naranjas, guayabas, peras, aguacates, conservas, chiles, copas con vino, jarras de barro, fruteros de cristal esmerilado, Barriles y enceres de la cocina fielmente ilustrada a lo largo de su obra.

El estrecho contacto con Francia propició la rápida aparición del impresionismo en tierras americanas. Inspirados en los maestros del movimiento europeo, se impulsó uno de los géneros de pintura dentro del cual se desarrollarían algunos de los grandes artistas mexicanos: el paisaje. Los deseos de dar a conocer este país que España había tenido guardado celosamente de las miradas extrañas, se reflejan en el arte del gran paisajista de origen mexicano, José María Velasco. Haré mención de este fabuloso pintor a través del comentario de Martí al ver el cuadro de *El Valle de México*, presentado en la exposición de 1875:

Detengámonos, detengámonos y admiremos ese notabilísimo paisaje, tan bello como la naturaleza, espléndido como nuestro cielo, vigoroso como nuestros árboles, puro como las aguas apacibles de nuestra majestuosa laguna de Texcoco. Esas nubes son el bello cielo: se extienden, se transforman, están allá a lo lejos y sin embargo están delante de

⁵³ *Cuarenta siglos de plástica mexicana* Ed. Herrera S A México, 1969 V 3, P 58.



42. *La ofrenda, s.f.* José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo, 68 x 91 cm.

Colección Jorge Larrea Ortega y Sra.

43. *Naturaleza muerta con frutas y sapo* Hermenegildo Bustos. Óleo sobre lienzo, 41 x 33.5 cm. Museo de Alhóndiga de Granaditas, Guanajuato 1874



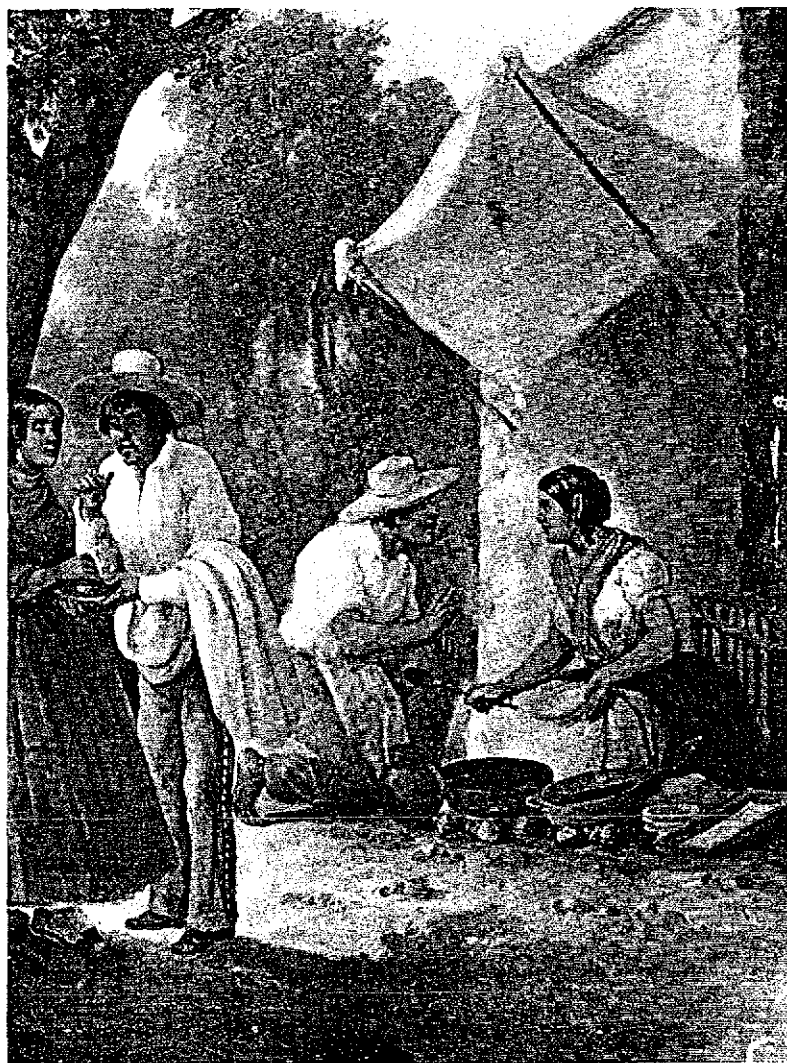
44. *El valle de México* José María Velasco. Óleo sobre lienzo, 35 x 48,8 cm.
Národní Muzeum, Praga. 1875.

nosotros; estas breñas están cubiertas de plantas de nuestro Valle; esa agua azul se turba con los celajes pasajeros que copia: este hombre se ha colocado en la inminencia del genio para ver bien desde allí toda la extensión arrogante, todo el vigor soberbio, todo el cielo de ópalo, toda la tenuidad de la atmósfera y la riqueza de las montañas y las magias de luz con que en el centro del continente abrió la virgen madre América, esfuerzo de creación envejecida en las tierras sin sabia del Cáucaso y en la cansada región del Himalaya. El Valle de México es la belleza grandiosa: imponente como ella es el hermoso paisaje de Velasco.

México se presentó expresado por un artista ante los ojos europeos, dentro de la rama pictórica que caracteriza la segunda mitad del siglo XIX, la pintura de paisaje. Dicho estilo en los pinceles de Velasco, dio a México la realización del antiguo deseo de ponerse a la altura de las "naciones más cultas" por medio del arte. Y con gran razón. Por medio de este pintor muchos anhelos e ideales que habían comenzado a aparecer desde el siglo XVIII y que con el éxito de la lucha de independencia se reafirmaron, dieron sus más deliciosos frutos en la centuria posterior.

Velasco debe ser considerado, en palabras de Tibol, como el primer gran artista del México moderno. Por su humildad, por su temática, por su ignorancia a cualquier pintoresquismo, por la intuición de su alrededor y por su realismo intenso, buscó un sentido de perfección emanado de la confluencia de los factores que constituirían la cultura nacional de aquella época

El arte y la comida reflejaron el sentimiento nacionalista que empezaba a despertar. Un reconocimiento de lo propio y lo autóctono en manos de los mexicanos, a lo largo y ancho del universo de las sensaciones, vislumbraba un nuevo revolcón que daría comienzo al perturbador siglo XX. Algo extraño es que ni la pintura académica ni la semiacadémica registraron los eventos sociales del convulsionado siglo XIX. Sólo la pintura popular, correspondiente a artistas anónimos, sin mayor atractivo artístico pero sí de un alto valor documental,



45 *China poblana vendiendo comida*. Antonio Serrano. México, segundo tercio del siglo XIX

plasmaron por ejemplo: *El fusilamiento de Maximiliano, Miramón y Mejía, Banquete dado al general don Antonio, gobernador de Oaxaca en el Palacio de Gobierno, Soldados en el interior del Palacio Nacional y Una fiesta en la Alameda de México*. Y si agregamos además los ex-votos, pequeñas pinturas que reflejan las emociones y tragedias del pueblo más humilde, se comprende la importancia de la pintura como una expresión corriente y habitual de todos los sectores del México del siglo XIX. Popular y académica, íntima y pública, ornato y problema espiritual, en su conjunto, según Tíbol, la pintura representa una de las vivencias culturales más completas y variadas del pueblo mexicano⁵⁴. Su arte, su paisaje, su comida y su gente

II.4.2.3 Del Porfiriato y el Ser Nacional en el arte

Son tres los cauces, que distingue Raquel Tíbol, por los que el arte plástico se desarrolló durante los 35 años (1876-1911) que duró, casi sin interrupciones, la presidencia de la República del General Porfirio Díaz: Un cauce oficial apoyado por el gobierno, un cauce de oposición política y otro popular.

Dicho gobierno auspició un arte que apoyaría las políticas del progreso en la industria reflejada en la creación de ferrocarriles y telégrafos, el teléfono y la luz eléctrica, los servicios de navegación, correo y la modernización en general de las principales ciudades del país, principalmente de la capital. Dichas obras encontraron su principal apoyo en la entrada por montones de capital e inversionistas extranjeros, donde los mismos criterios aplicados a la industria rondaron a la producción plástica. “Así el mundo moderno creó el problema de la producción artística industrial por un lado, y el de la libre creación individual por

⁵⁴ Tíbol, Raquel op. cit., p 80

otro, y le dio solución como pudo”⁵⁵. La necesidad de aplicar el arte a las industrias, de donde provino en buena parte el patrocinio de las academias por las sociedades mercantiles y de manufactureros, implicó al arte como una promoción del comercio.

La importación de maquinarias e ingenieros en la industria se reflejó en el arte con la contratación de artistas y materiales de lejano origen para la producción, ofrecimiento y reproducción de la misma. Esto causó una degradación profunda en la Academia, aquellos que salían de la misma se encontraban con que lo mejor sería darse un viaje por Europa para poder adquirir prestigio y mejores conocimientos, o bien, los que no podían viajar se dedicaron a suplir las sensiblerías de la gente acaudalada o siguieron haciendo lo mismo de siempre, donde en el mejor de los casos, algunos exploraron en la corriente académico-indigenista que había despuntado en el periodo anterior.

Entre los discípulos de los maestros Clavé, Rebull y Pina, que pintaron siguiendo en la academia o bien fuera de ella, encontramos a los pintores Manuel Ocaranza (1841-1885), típico de la “chabacanería romántica” que predominó en ciertos círculos; José Ibarrarán y Ponce (1854-1901) y Gonzalo Carrasco Espinosa (1859-1936), pintores de temas religiosos; Félix Parra (1845-1919), Leandro Izaguirre (1876-1941) y José Jara, quienes realizaron bodegones y algunas pinturas académico-indigenistas de significación, que si bien no se libran de los lugares comunes académicos y la teatralidad, trataron la pintura con una intención realista y menos melodramática.

A la muerte de Rebull fue contratado para reemplazarlo en la Academia el escultor y pintor catalán Antonio Fabrés, representante del academicismo degenerado con temas pictóricos de caballeros de capa y espada y otros personajes novelescos en cantinas, como su conocido cuadro *Los Borrachos* de 1904. Fue maestro de Saturnino Herrán, Roberto Montenegro, Diego Rivera y José Clemente

⁵⁵ Fernández, Justino *El arte del siglo XIX en México* UNAM México, 1967 p 2

Orozco, pero no duró demasiado por la inconformidad de los alumnos que no sólo iba creciendo en la Academia sino en el ambiente social en general.

Saturnino Herrán (1887-1918), “precursor en la creación de símbolos plásticos del ser y el origen del México moderno”⁵⁶, conjugó el decorativismo académico, el indigenismo, el interés por las cosas sencillas y la sinceridad con el empeño de expresar plásticamente el complejo ser nacional. Otros artistas, trataron de ver con ojos impresionistas el paisaje mexicano como Joaquín Clausell (1866-1935), Gilberto Chávez y Francisco Romano Guillermin (1884-1950), quienes decidieron salir al aire libre y adoptaron una actitud experimental donde el color, la forma y el movimiento se descubrían entre el cielo y la tierra. El impresionismo revolucionó definitivamente al arte pictórico y fueron muchos los que se entretuvieron entre sus diferentes ramas. Cercados por la imposición de cerrar lo mexicano entre los límites imperantes de París, Roma o Madrid, algunos artistas víctimas de un nuevo colonialismo cultural, se sometieron e imitaron a los productores europeos consagrados al pasado inmediato del impresionismo.

En la época del Porfiriato la construcción tuvo un alto grado de importancia en la adecuación de la ciudad, principalmente de la capital, donde se levantaron numerosos edificios públicos y privados. Los proyectos se encargaban a París y surgieron las elegantes colonias de la Roma, Juárez y Cuauhtémoc con sus eclécticos techos inclinados de pizarra negra por los que nunca resbaló la nieve. Las colonias Santa María de la Rivera, Guerrero y la Condesa surgieron igualmente como de clase media y muchas de las construcciones públicas fueron levantadas por arquitectos italianos o franceses, que produjeron una ensalada de estilos diseñada por la Escuela de Bellas Artes de París, donde todas las épocas de la arquitectura occidental se mezclaban aparatosamente.

De esta época datan dos de los edificios más pretenciosos del Porfiriato, igualmente realizados por arquitectos franceses o italianos, que alcanzaron a estar terminados antes de que estallara la Revolución. La Secretaría de Comunicaciones

⁵⁶ Tibol, Raquel op cit , p.103

y Obras Públicas del arquitecto Silvio Conti, palacio renacentista imponente y lujoso; y el Edificio de Correos, construido a semejanza del Palacio Municipal de Siena por Gonzalo Garita, el mejor de los edificios académicos que ha resistido el paso del tiempo, física y estéticamente.

El Teatro Nacional, hoy Palacio de Bellas Artes fue obra de Boari, y por el costó y demora en su construcción mas la cantidad de manos que pasaron por sus esculturas, puertas, cortinas, etc., puede ser catalogado como uno de los edificios mas importantes de México. Empezado en 1904, al estallar la Revolución el edificio aún sin terminar ya se había hundido 1.80 metros y faltaba todavía la mitad de su construcción; por 19 años estuvo al descubierto como muestra del derroche de aquellos días hasta 1932, que el resurgimiento cultural y artístico de México encomendó al arquitecto Federico E. Mariscal, la terminación de la gran sala de espectáculos, museo y oficinas de las dependencias correspondientes; respetando el exterior y redistribuyendo el interior del colosal edificio.

Por otro lado, la expresión artística que caracteriza a la oposición política y popular durante el Porfiriato se encuentra en la caricatura, que si bien no abandona las tendencias europeas, se agudiza por el recrudecimiento de la situación política. Los periódicos fueron el medio primordial para esta expresión que fue apoyada por "El diario del Hogar", "La Voz de Juárez", "La Patria", "El Hijo de Ahuizote" y en los cuales participaron artistas como Santiago Hernández, Alamilla, Martínez, Carreón, Olvera, Medina y otros que con ingenio, sarcasmo y una fuerte militancia ideológica lograron desarrollar simultáneamente "signos gráficos capaces de expresar los errores del Gobierno, la filosofía del régimen y el lenguaje inflado de los universalismos científicos"⁵⁷. Los caricaturistas registraron la lucha política entre la oposición y el porfirismo, tratando de educar e incitar a la acción del pueblo por defender sus derechos.

La caricatura desembocará directamente en el arte contemporáneo con una expresividad explosiva y un fuerte contenido político que también estuvo presente

⁵⁷ *Ibid*, p 117



46. *Antonio Sánchez quien se comió a su propio hijo.* José Guadalupe Posada.

en la concepción de la pintura monumental. En este clima surge el grande José Guadalupe Posada (1852-1913), quien hizo un arte para el consumo del pueblo, en su mayoría analfabeto, artesanos, criadas, obreros, soldados y campesinos, victimas de la inseguridad y los abusos del sistema

Su preocupación fue desarrollar un idioma gráfico elocuente, capaz de mover los sentimientos mas diversos de esa masa iletrada y ávida de novedades; inspirado por la literatura popular, la tradujo a formas plásticas tan exactas, que con solo mirar el dibujo se puede evocar íntegramente el contenido del texto del cual partía. La comida, el pulque, el baile, las fiestas al igual que las desgracias y el descontento del pueblo son parte de su repertorio imaginero que ahora disfrutamos. La revolución en su pluma asomaba inevitable.

II.4.3 La Revolución

II.4.3.1 Del muralismo mexicano

En 1910 las tensiones colisionaron. La renovación era inevitable y su gestión abarcó un amplio frente en los diferentes sectores de la sociedad mexicana de principios del siglo XX. Los artistas de nacionalidad mexicana se unieron al movimiento por un cambio radical en la enseñanza y la función de la cosa artística, cansados además de ser despreciados por la presencia de los extranjeros en su trono. La búsqueda de la libertad en la oposición política, la esclavitud de los subordinados campesinos que exigían su tierra, las manifestaciones obreras defendiendo sus derechos; la realidad social se enturbiaba y los mexicanos guiados por sus agitadores se lanzaron a luchar por el cambio.





47. *Tres calabazas* David Alfaro Siqueiros. Piroxeno sobre masonita.
Museo de Arte Alvar y Carmen T. De Carrillo Gil, Ciudad de México 1946.

El guía de la revolución en el arte fue Gerardo Murillo, el Doctor Atl, “el gran abuelo del arte mexicano contemporáneo”⁵⁸, el pintor, político y filósofo marxista que trazó el camino a seguir en las generaciones posteriores. Organizador de la propuesta artística del grupo “Centro Artístico”, cuyo interés primordial por los días en que estalló la revolución era conseguir muros en los edificios públicos y del gobierno para inaugurar la pintura muralista en el México contemporáneo. Sin embargo, el estallido de la Revolución aplazó el proyecto que sería retomado luego por Orozco (1883-1949), Siqueiros (1896), Rivera (1886-1957) y muchos otros que plasmaron en los muros de los edificios públicos un arte humanista, antiaristocrático y sociológico.

Pero la Revolución tardó en aparecer como tema en el arte y sólo empezó con Francisco Goitia (1882-1962) quien pinta los primeros dos cuadros con temas de guerra civil: *Baile de la Revolución* (1916) y *El Ahorcado* (1917). Le seguiría Orozco cuya obra, según Tibol, representa el llanto histórico surgido de la rebeldía y también de las frustraciones de un pueblo lleno de dolor. Y Siqueiros, el más entusiasta seguidor del proyecto original del Dr. Atl, participante decisivo de las primeras discusiones colectivas sobre la función social y renovadora del arte y la cultura en 1918, que entró a la revolución como un muchacho rebelde y salió de ella como un luchador político.

Siqueiros viajaría a Europa en 1919 y se encontraría con Diego Rivera, “un encuentro decisivo en la vida de ambos artistas y en el desarrollo del arte mexicano posterior”⁵⁹. Rivera, luego de viajar y estudiar en Europa, regresa a México en 1921 y comienza la afirmación del popularismo y el mexicanismo, donde las formas, maneras y materiales del arte popular e indígena constituirían a partir de entonces, un camino a recorrer por los artistas más cultos. Rivera trabajaría sus bodegones cubistas y murales con una fuerte simbología referida a la comida; la comida siempre estaría presente con el uso recurrente de las imágenes del maíz,

⁵⁸ Ibid , p. 133

⁵⁹ Ibid , p. 140



48. *Coles*. José Clemente Orozco. Óleo sobre lienzo, 100 x 120 cm. 1944.

del trigo, las flores, animales y tradiciones culturales propias mexicanas que desbordan la iconografía de sus muros y lienzos. La afirmación del sentimiento nacionalista estará fielmente registrada con el sentido crítico característico de su obra.

Las teorías socialistas entraron con fuerza y se reflejaron fielmente en el arte revolucionario con un contenido ideológico militante. Orozco, Siqueiros, Rivera; Roberto Montenegro, Carlos Mérida y Fernando Leal; Angel Zárraga, Amado Cueva y Fermín Revueltas; el parisino Jean Charlot, Xavier Guerrero y otros más, orientaron las generaciones venideras por dos senderos bastante diferenciados: uno subjetivista y otro nacionalista. El primero en manos del joven Rufino Tamayo que otorga a la pintura mexicana contemporánea el valor estético, desplazando el arte de la definición socio-política por la fantasía atemporal y simpatizando con las maneras vigentes de la Europa de entonces: Cézanne, Gauguin, Picasso, Matisse, Juan Gris, Braque, Joan Miró. La comida habita sus obras. Y una segunda vertiente, realista, que se inspira en las complicadas realidades de sus semejantes con una visión dialéctica materialista de médula histórica en las experiencias colectivas, de raíces populares y nacionales habitadas igualmente con abundante comida.

Seguirían María Izquierdo, Juan Soriano, Carlos Orozco Romero, Frida Kahlo y José Luis Cuevas, Pedro Coronel, Alberto Gironella, Raul Gamboa y muchos otros que invalidarían el vigor de la corriente solidaria con el pueblo para dar fin a la máxima expresión del realismo mexicano: el muralismo. Ellos darían paso a una nueva integración para crear un arte nuevo, ligando las luchas profesionales de los artistas mexicanos y obreros con las de artistas y obreros de otros países en contra del fascismo mundial reinante. Terminada la segunda guerra mundial los artistas vuelven a mirar los intereses nacionales y se unen en contra de los herederos de la revolución que se encuentran empotrados en el poder político.



49. *Autorretrato*. Frida Kahlo. 1932.

50. *Los frutos de la tierra*. Frida Kahlo. Óleo sobre masonita, 40 x 60 cm
Colección Banco Nacional de México, S.N.C. Ciudad de México. 1938.

La creación en 1952 del Frente Nacional de Artes Plásticas, por la necesidad de un clima de paz para poder crear un arte inspirado en el pueblo y para el mismo, así como defender la herencia cultural y la libertad de expresión, no se logra fortalecer entre las nuevas generaciones de pintores y la efusividad humanista se reduce a un costumbrismo inspirado en los buenos tiempos del muralismo.

El desarrollo de los tiempos posteriores y la manera como la comida ha seguido habitando las diferentes expresiones artísticas desde la segunda mitad del siglo XX, es un campo tan vasto que me proporcionaría el desarrollo de toda una nueva tesis. La diversidad de los medios que a partir de dicha década comenzaron a enriquecer la materia artística cómo los plásticos y las resinas, la computadora y las nuevas gráficas que aparecieron a partir del Pop y los *neo-ismos*, entre otros, han abordado la comida de múltiples maneras desde la publicidad, el diseño y ofrecimiento de la misma, pasando por la acción, los conceptualismos y llegando hasta el trabajo directo con la comida como material plástico y visual en sí. Un universo tan vasto me permitirá en un futuro desarrollar y continuar el estudio de la comida cómo tema de la expresión artística personal y colectiva. Un tema que, plasmado en la expresión humana, nos ayuda a desentrañar la historia de un pueblo en imágenes, reflexiones y acciones, que rodean o parten, del acto efímero del comer.

II.4.3.2 ¿Y de los tacos, qué?

Poco a poco la vida en la ciudad empieza a cambiar y las clases sociales ven desmoronarse el muro de diferencias que los separaban; “los de abajo” hicieron la Revolución y mantuvieron sus objetivos de cambiar la economía de los pobres y los ricos. Ahora la influencia es del Norte y permanecerá así hasta nuestros días, el



51. Trompo de carne al pastor. 2001.

cine, la publicidad, la moda, la practicidad del *sandwich*, invaden las preferencias estéticas de la ciudad y la *cuisine francaise* parece iniciar una retirada. El gas y la electricidad desplazan al carbón; el molcajete y el metate se encuentran con la competencia de las licuadoras eléctricas; los refrigeradores ahora preservan los alimentos del paso del tiempo, y la comida enlatada aparece en las alacenas

El cambio fue lento pero la velocidad de la máquina llevó al mundo a la simplificación de los hábitos; la percepción de la comida fue influenciada fuertemente por Estados Unidos y el *quick lunch* o almuerzo rápido, producto de la obligación de comer fuera de casa, cerca de la oficina, del comercio o de la fábrica, favoreció la incorporación de nuevas costumbres. El pulque empieza a perder su presencia. La cerveza y el *whiskey* suplantán en las clases medias y proletarias la una, en las clases altas y aristocráticas el otro, la especial consistencia y sabor de la bebida tradicional espesa del maguey.

El producto y avance tecnológico de la era industrial tiene su entrada triunfal en los principios del siglo XX. Europa y Estados Unidos empiezan a fabricar todo tipo de aparatos auxiliares de cocina, que en las dos primeras décadas del siglo pasado llenan los hogares con licuadoras, jarras para hervir el agua, mezcladoras y batidoras, secadores de pelo, radiadores, ventiladores y productos del avance técnico culinario como la olla de presión, los enlatados y recipientes de vidrio. La energía eléctrica poco a poco se vuelve indispensable y la tecnología aplicada al hogar se difunde internacionalmente a partir de la Segunda Guerra Mundial.

“En el contexto de esta tendencia modernizadora, los arquitectos centran su atención y su estudio en el hábitat doméstico”⁶⁰, con el fin de distribuir ordenadamente el espacio y diseñar un comfortable mobiliario privado y público. El movimiento alemán de la *Bauhaus*, fundado en 1919 por el arquitecto Walter Gropius, se ocupa del diseño de los nuevos espacios destinados a la vivienda y es allí donde surgen las estufas de cuatro quemadores con horno y un cajón caliente

⁶⁰ *Revista artes de México. op cit*, p 59



52. Cocina integral. Ca. 1950. Colección Fototeca de Pachuca. INAH.

platos, rodeado de sitios de almacenamiento en los nuevos espacios concentrados y reducidos. La cocina diseñada por la *Bauhaus* es la base del diseño de la cocina de nuestros días en la distribución de alacenas y muebles compactos, que posteriormente se convertirán en cocinas prefabricadas, vendidas por catálogo en los Estados Unidos.

Las bases de la sociedad de consumo están en su lugar y éste será apenas el principio de la era tecnológica que abarca hasta nuestros días; la novedad se transplanta a las formas, los materiales, las dimensiones homogéneas y la presencia de los electrodomésticos, primero en Europa y Estados Unidos, luego en Latinoamérica y el resto del mundo. En México, todavía en 1930, se anuncia en los diarios y revistas las estufas de combustibles derivados del petróleo y las estufas eléctricas, que competirían en la siguiente década con las de gas, de producción nacional

Estabilizada la nación, luego de la era revolucionaria, surge una arquitectura mexicana donde confluyen el internacionalismo de la *Bauhaus* y la tendencia nacionalista. La búsqueda de expresiones propias lleva a la revisión de las arquitecturas prehispánicas, coloniales y populares, al tiempo que se diseñan cocinas y espacios con el sello mexicano, acordes de cierta manera con los conceptos arquitectónicos internacionales. La nueva gesta de hombres y mujeres vuelven lentamente al hilo interrumpido del afrancesamiento, y la figura menuda y nerviosa de Manolo del Valle llena toda una época gastronómica del México post-revolucionario. En 1936 abre el cabaret Grillon, "tan lejos entonces del centro; animado para bailar con las orquestas de Riestra y Rafael Hernández El Jibarito, anticipa a muy poca distancia la proliferación de clubes nocturnos que la migración repentina y copiosa de refugiados españoles y de fugitivos de la segunda guerra llenaran de clientela heterogénea y gastronómicamente poco puntillosa"⁶¹. La Segunda Guerra pronto convirtió a la ciudad de México en una metrópoli de tres millones de habitantes; los horarios de trabajo para oficinas y

⁶¹ Novo, Salvador. op. cit., p 153.



tiendas indujo a los mexicanos a adoptar costumbres norteamericanas y el escaso receso en el tiempo de trabajo convirtió el copioso acostumbrado almuerzo en un *lunch* ligero, donde la comida como tal, según Novo, se aplazaría a la hora de salida en el *dinner* de las seis o siete de la tarde.

El cambio en las costumbres alimenticias desplazó en las clases acomodadas a las cocineras y en su reemplazo se abrían una gran cantidad de merenderos en el centro, donde luego de encontrarse el señor y la señora, se irían al cine o al teatro. Las clases medias y bajas por el contrario, imposibilitadas para pagar los costosos restaurantes, tomarían en vez de una abundante cena, el café con leche de los chinos o una torta compuesta como las de ahora. Los chinos se establecieron en México a finales del siglo XIX al servicio de la cocina en los campamentos de los ferrocarriles y compañías petroleras. Pronto empezaron a abrir fondas y lavanderías que darían paso a los cafés de chinos, donde los *bisquets* y panqués se exhibían tentadores a la entrada del café. Sus restaurantes empezaron sirviendo en un principio para los mismos chinos que buscaban un *Chop-Suey* o un *Chow Mein*; la aculturación chino-mexicana se consumó más tarde en los barrios y en los cafés modestos a los que iban a desayunar y a merendar oficinistas y vecinos.

El antiguo "taco" mexicano fue evolucionando sin desaparecer y al contrario se transformó en otros avatares que podemos disfrutar a cualquier hora y en cualquier lugar. La costumbre de envolver el guiso directamente de la olla en la milenaria tortilla es el glorioso antecedente, según Novo, de la seráfica torta compuesta. En la calle de Motolinía, en el callejón del Espíritu Santo, funcionó a principios del siglo pasado la tortería de "Armando"; precursora de las muchas torterías que se abrieron después en la ciudad para calmar la demanda de la población de transeúntes que prontamente se disponían a calmar el antojo con una o dos tortas de pavo, que serían las originales, y que más tarde se multiplicarían en las actuales de lomo con rajas, de queso de puerco, de milanesa, de huevo, de chorizo, de bacalao, de jamón con queso y las casi infinitas tortas combinadas.

La siguiente descripción nos demuestra la sensibilidad en la preparación de este exquisito antojito mexicano que se aleja del simple *sandwich*:

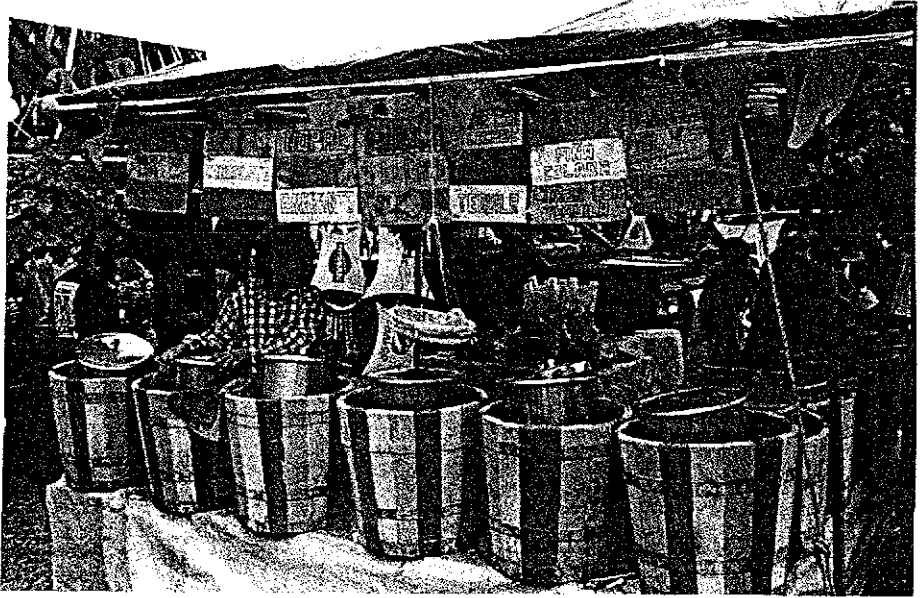
“ Cuando Armando estaba entregado a su tarea con gracia y experta destreza, nadie osaba proferir ni una sola palabra, o, si acaso se hablaba, era en voz baja, sin quitar los ojos ávidos de los acelerados y magistrales movimientos del cuchillo. Apenas se concluía la elaboración complicada de una torta, cuando ya andaba preparando otra con ligereza, y después otra y otra más, y todas ellas con esmero y prontitud indecibles. En la puerta se aglomeraba saboreándose, el gentío y solo se escuchaba en aquel amplio silencio, como esotérico, la voz que decía: Armando, una de lomo; Armando, una de jamón; Armando, tres de pollo, para llevar; Armando, dos tostadas; y así el pedir y el complacer era interminable”⁶².

Al encontrarme con las tortas, mencionadas por el Chavo del Ocho⁶³ y su eterna favorita torta de jamón, no tuve de otra que probarlas hasta hallar mis preferidas de cualquier cosa con quesillo. ¡¡¡Qué universo de sensaciones!!!, visuales, gustativas, estéticas. Surgen entre servilletas de papel o envueltas en plástico, de cualquier escritorio a la hora del almuerzo o en el taller mientras pintaba, acompañadas por una agua de mango, una cerveza o una CocaCola.

La Segunda Guerra, la sobrepoblación de la ciudad y la modernización del equipo de cocina coincidieron con la simplificación de la dieta y las latas de conserva que propiciaron el auge de las compañías dedicadas a este fin; rajas de chile, frijoles refritos y enteros, tomates y purés, sopas, carnes; sumadas además al reemplazo de aceites de origen animal por los de origen vegetal, la dieta mundial, cambió considerablemente. La cocina dio paso al auge de las grandes empresas nacionales y multinacionales dedicadas al comercio alimenticio, al monopolio y control del hambre como negocio.

⁶² Valle-Arispe: *Calle vieja y calle nueva, México, 1949* Tomado por Novo, Salvador op. cit., p. 226

⁶³ Ese personaje creado por el mexicano Roberto Gómez Bolaños, que ha estado en la infancia de quien sabe cuantas generaciones de niños latinoamericanos, incluyéndome



53. Puesto de nieves México, D. F., 2001.

El actual pueblo mexicano sigue siendo, a pesar del implacable tiempo, “uno de los que conserva con más arraigo su pasado precolombino, tiene como ejemplo de su vínculo con las culturas antiguas la representación del águila real y la serpiente en su escudo nacional”⁶³. El acto del comer se encuentra implícito en el símbolo patrio y por ende, a mi modo de ver, en la cotidianidad; el uso de las manos en el consumo de los antojitos mexicanos, como las garras del águila; la calle o la esquina y el “cualquier momento”, son un común denominador en el instante de degustar estos alimentos. Para nuestra alegría y placer de *gourmets*, el proceso industrial no llegará nunca a suplantar la frescura de los mercados y el colorido en la variedad de los mismos; el puesto de los chiles, de las legumbres y las frutas, de las carnes, de las tortillas y de los antojitos en México, convivirán por siempre entre lujosos y no lujosos restaurantes de comidas con todo tipo de origen; la cocinada diaria y mi propio recetario, no serán suplantados jamás por una dieta de conservas y pastillas multivitamínicas.

La Ciudad de México como casi cualquier otra capital del mundo en estos tiempos de globalización, permite disfrutar comidas de todo tipo de origen, en variedad de restaurantes, con recetas originales y algo adaptadas a los gustos regionales. En palabras de Novo, la sucesiva absorción de las influencias española, francesa y norteamericana en su vida y costumbres no ha vencido, extinguido o borrado la prevalencia de los frutos oriundos del México prehispánico, base esencial de nuestra dieta. Base tan firme que sabiamente ha sabido asimilar sin perder lo propio. Un vital ejemplo a seguir en nuestros países latinoamericanos: el aprovechamiento positivo del pensamiento globalizante que pareciera pretender siempre borrar nuestra corta memoria. De conquista en conquista. De conquistadores a conquistados y jodidos

⁶³ Rojas de Perdomo, Lucía *Cocina prehispánica Historia de la cocina* Ed. Voluntad Bogotá, Colombia 1994 p 22

SOBREMESA

Capitulo III

Propuesta personal:

Seis pinturas en gran formato de
la comida en el D.F. y otras cosas...

La realidad cotidiana es un mundo insólito, nunca visto

Octavio Paz

III.1. Entremés conceptual

La comida ha estado presente desde las primeras manifestaciones estéticas de nuestros antecesores más primitivos. La representación de los animales que cazaba el hombre, plasmadas en cuevas a lo largo y ancho del planeta, están rodeadas de todo tipo de hipótesis antropológicas, en las que por lo general dichas representaciones son adjudicadas a chamanes que realizaban una especie de rito para obtener y asegurar así su alimento y el de su comunidad.

Puedo imaginarme a este primer pintor-mago, que luego de una larga observación de su presa, se dirige a una oscura cueva con una antorcha y pedazos de carbón, grasas animales o algún pigmento ocre. Pintando el escorzo de su presa la plasma en la pared y por ende la hace suya.

De manera similar, mi "cacería" de imágenes se vio tocada casi de manera inmediata por la comida en el Distrito Federal. Confrontar la tradición culinaria de los llamados Antojitos Mexicanos me produjo un cúmulo tal de sensaciones nuevas que no tardé en clasificar como artísticas. Desde el carácter formal de la presentación de dicha comida hasta el arte⁶⁴ culinario en sí. Los trompos de carne al pastor, las tortas gigantes, los puestos de las hábiles ancianas vendedoras de quesadillas, las visitas a los mercados ambulantes o Tianguis, las esquinas, comedores y casas, me han proporcionado una gama sin límites de experiencias visuales, sonoras, táctiles, gustativas y olfativas, sensaciones equiparables a las que me produce el arte visual, medio por el cual las he tratado de representar.

⁶⁴ Frente a la afirmación de la comida como arte, Javier Aguilar Icaza dice, " Es un arte igual de primitivo y misterioso que los demás, es un arte con su propia historia y desarrollo, pero que al mismo tiempo entrecruza los valores que mantiene cualquier cultura y cualquier filosofía .. el arte de guisar o apreciar la comida es algo que va más allá de lo racional, de lo científico o de lo biológico, que requiere la imaginación e intuición " Es, en suma, un acto cultural " Fernández Arenas, José. *Espacio estético y arte efímero* p 117



54. Vasija con pájaro pescador. Perú. Nazca(200 a. de c. - 800 d. de c)

El universo de los objetos sensibles abarca definitivamente más allá de los objetos museables y respecto a la cocina, como generadora de objetos y experiencias cotidianas, debo considerarla inmersa según mis reflexiones, entre las tendencias de las experiencias artísticas latinoamericanas actuales que señala Adolfo Sánchez Vázquez y las cuales son:

a) "La tendencia a extender la función estética más allá del arte"⁶⁵, donde se pone de manifiesto el intento de muchos creadores artísticos por llevar el arte a la calle y a los lugares que por lo general habitamos, estetizando objetos técnicos, industriales o cotidianos que no tienen la función dominante de la función estética.

b) "La tendencia a transformar el arte como producción de objetos a contemplar en objetos que extienden a otros la creatividad"⁶⁶, donde la producción de obras lejos de cerrar el proceso creador reafirman el proceso extendiéndolo a nuevas posibilidades de crear. Una "obra abierta", en palabras de Umberto Eco, en la cual el espectador ya no es el ente pasivo y su relación con la obra lo invita a continuarla, a finalizarla.

Y c) "La tendencia a considerar la función estética en el acto y no en el producto"⁶⁷, donde producir un arte efímero vence a un arte supuestamente eterno.

La expresión culinaria responde a estas tres tendencias y si la considero más como medio productor de sensaciones estéticas que como medio cotidiano para satisfacer el hambre, concluyo que la cocina es vanguardia del resto de las expresiones artísticas. La cocina es un producto de la expresión personal y colectiva, es un objeto de consumo sensitivo que puede ser un objeto artístico.

El fenómeno lo vislumbré a medida que me amoldaba a una situación nueva de estudiante colombiano con un apetito voraz en tierras extrañas. La comida es quizás una de las características constantes de la primera impresión de México en los ojos y la mente del extranjero, que como colonizador en tiempos del

⁶⁵ Sánchez Vázquez, Adolfo *Cuestiones estéticas y artísticas contemporáneas* FCE México, 1996 p 99

⁶⁶ *Ibíd*, p. 99

⁶⁷ *Ibíd*, p 100

Renacimiento, va en busca de emociones nuevas y tierras lejanas. La comida fue la que se convirtió en pintura y mi necesidad de expresión plástica, con un tema como el que me ocupa, se enriqueció tanto melódica como conceptualmente. Abordé la pintura desde sí misma, como técnica de expresión artística con su gestualidad y elementos plásticos, hasta llegar al resultado final con una serie de seis imágenes que reflejan mi intención personal, un deseo de ir "más allá" de la representación del fenómeno; mi mundo sensitivo de los Antojitos Mexicanos.

Ante la poca documentación sobre el tema de la vivencia artística a partir de esta manifestación, mi experiencia es la base que me sustenta, privilegiando mi reflexión y observación de una manera particular al asumir y asimilar dicha relación. La relativa poca información hace que la investigación tome mayor interés, "la estimulación visual de la comida es una ciencia que conocen no sólo la abuela o la madre que guisa en casa para su familia, sino también el mundo del comercio, la publicidad y el restaurante que hace todo un arte de presentar la comida. La vista, estimulada por los colores, la forma y el tamaño de un plato, puede llevar a una reacción increíble, y si a esto se le agrega el olor, el sonido y el sabor se puede desarmar a cualquiera. La forma en la que percibimos y admiramos visualmente la comida depende de las reglas y variaciones de cada cultura. La exhibición de un alimento preparado en un restaurante o de otro expuesto para la venta en un supermercado cambia mucho".⁶⁸ La historia, la literatura, la pintura, la filosofía nos muestran al hombre y a la mujer a través de su comida. Una descripción, una narración, una impresión de la sensación profunda del alimento.

Es amplia la gama de representaciones pictóricas de las viandas y el menaje de cocina como los bodegones y escenas costumbristas a lo largo de la historia de la pintura representativa, sin embargo, éstos describen sin emitir juicios, no dictan posiciones personales o intenciones de querer ir más allá de la copia de la realidad.

⁶⁸ Fernández Arcnas, José op cit. p 114

Al analizar mis pinturas utilizaré el sistema metodológico propuesto por Panofsky, donde se distingue "entre tres estratos de asunto o significado, el más bajo de los cuales se confunde comúnmente con la forma, y el segundo de los cuales constituye la provincia especial de la iconografía, diferenciada de la iconología. Movámonos en uno u otro estrato, nuestras identificaciones e interpretaciones dependerán de nuestro equipo subjetivo y por éste motivo precisamente será necesario completarlo y corregirlo mediante el entendimiento de procesos históricos cuya suma total puede ser llamada tradición."⁶⁹ Los análisis se dividirán en tres partes cada uno: una descripción preiconográfica, un análisis iconográfico y una interpretación iconológica. Parámetros propuestos por Panofsky para abordar de manera metódica la imagen visual.

Representar la sensación del picante y no el chile es en resumen mi actitud frente a esta serie de pinturas en gran formato. La comida es una producción humana digna de estudio en sus más profundas significaciones. *De la Comida en el D.F. y Otras Cosas...* toma cuerpo en la acción simultánea de mirar, probar y reflexionar sobre la comida; procuro buscar e identificar algunos de los diferentes símbolos que giran alrededor del consumo, de la estética, de la historia y el arte, el mito y el rito, elementos que están presentes día con día y en cualquier esquina, interactuando entre nosotros, los habitantes de ésta gigantesca urbe.

Médicos, licenciados, obreros, políticos, estudiantes y vagos, todos somos los mismos a la hora del antojito y el tentempié, sin distinción de clase, raza, edad o género. Al igual que frente al arte, nuestro cuerpo, goloso y gozoso de sensaciones, consumirá estas producciones o fenómenos estéticos, sean efímeros o "eternos", como expresiones del rito y de la fiesta en grado máximo⁷⁰, para vivir plenamente nuevas e importantes experiencias que enriquecen el universo sensorial.

⁶⁹ Panofsky *El significado de las artes visuales* Ed Infinito 1970. Argentina p 47

⁷⁰ Fernández Arenas, José op cit , p 90

A partir de la comida tradicional en el Distrito Federal, me remonto como creador plástico, histórica y comparativamente, a otros sistemas ligados al estudio particular de la cotidianidad, tanto mexicana como latinoamericana. La comida al igual que la pintura, son producciones humanas llenas de sensibilidad. Revolver y mezclar; la textura, el color, la temperatura y el tiempo; la composición, la presentación y la terminación ¿Hablamos de comida o de pintura? "Representar significa ser la imagen de una cosa, su perfecta imitación. La representación requiere no sólo el acuerdo y la afinidad con aquello que se representa sino la conformidad y, sobre todo, el parecido"⁷¹ Representar aspectos de la comida, llamada de Antojitos Mexicanos, por medio de la pintura, me ha permitido a lo largo de cuatro años reflexionar sobre la forma, pero las sensaciones implícitas en la contemplación y la degustación, mezclados ambos con algo de historia, me han llevado a plantear conceptos extra-pictóricos que pretendo aparezcan en el momento de confrontar y mirar la pintura

Representar por medio de la pintura sensaciones ligadas a la comida es quizás una intención que ahora me lleva por otros caminos de experimentación, en los cuales no profundizaré, donde la comida se vuelve material plástico. Así, en la serie pictórica en mención, la comida es la temática y la disculpa, mas no el material. Dicho tópico se fue desarrollando y ampliando de manera paralela al acto combinado de leer, de catar, reflexionar y en sí, de vivir los alimentos a representar en las imágenes pictóricas: chiles en nogada, tacos, tortas, quesadillas, salsas rojas y verdes, gusanos, chapulines, escamoles, moles, etc; cucharas, cuchillos, tenedores, ollas, jicaras, vasos, etc; gritos, ofrecimientos, degustaciones gratis, anuncios, olores, colores, etc; comer, beber, saborear, digerir, reflexionar, cagar; criar amibas, lombrices, parásitos, hambre y gula.

Mi intención estética es expresar una realidad que es y no es la mía. Es, porque presento la cotidianidad alimenticia del Distrito Federal o por lo menos un

⁷¹ Paz, Octavio *Los privilegios de la vista* Centro Cultural Arte Contemporáneo México 1990 p 370

aspecto de ella y no lo es, porque las imágenes van más allá; estando ubicadas sin embargo, aquí mismo, en nuestro interior chilango, en la cotidianidad del comer.

La acción efímera de alimentarse es un acto cultural; la comida y la pintura representan en sí mismas a la sociedad y al individuo. Pretender explicar un determinado gusto estético a partir de la comida o de la pintura no representa mayor confusión, es descabellado, pero en las diferentes manifestaciones culturales populares mexicanas se puede observar: la multiplicidad de su diseño artesanal pictórico está a la par con el barroquismo alimenticio mezcla de distancias, ingredientes y gentes. El maíz confirma la permanencia de una dieta, de un valor, de una preferencia, de una idiosincrasia mezclada con el cerdo y la pimienta del pasar de los tiempos.

Con el Arte Mexicano pareciera suceder algo similar, al fin y al cabo, hecho por señores o señoras que comen, dígieren y duermen en algún lugar de esta densa ciudad y de esta república, permite de todo. Desde minimalismos como un elote asado o un Gabriel Orozco hasta conceptualismos complejos como un Mole de Pipián o un Felipe Ehrenberg. Desde originales muestras de un barroquismo puro como el del Palacio del Virreinato en Tepotzotlán y la obra de Remedios Varo, hasta lo contundente del pasado prehispánico y el Muralismo mexicano. La Ciudad de México es inabarcable e igual es su comida y su gente, éste lugar es el resumen de Latinoamérica, es la imagen más contundente. Todo y nada. Y yo, colombiano inmerso, trasterrado voluntariamente, arte y parte del imaginario colectivo.

III.1.1 De Chile y de Mole: de mi técnica pictórica y mi quehacer artístico.

La pintura a principios del siglo XXI sigue tan viva como siempre. Esto se demuestra en México con la cantidad de pintores, de todos los estilos y todas las

técnicas, que habitan las diferentes salas y galerías del Distrito Federal. La pintura como medio de expresión plástica se reparte los diferentes espacios artísticos con escultores, dibujantes, grabadores, instaladores, performers y afines creadores de las artes visuales actuales.

La pluralidad es quizás el término que mejor se acuña a la creación pictórica y artística de nuestros globalizados días. Enmarcar mi obra en cualquiera de los numerosos *ismos* que habitan la historia del arte me es indiferente y en caso tal de que tuviera que enmarcarla en algún tipo de contexto específico diría que un arraigado expresionismo latinoamericanista conceptual es mi guía emocional.

No pretendo despertar el nacionalismo a ultranza, más si atenderlo desde una perspectiva que indague la identidad cultural y regional, en la contradictoria e impuesta globalización de la posmodernidad. Ahora más que nunca nos urge encontrar y analizar nuestra cultura desde nuestros propios parámetros. Jorge Luis Borges, García Márquez, Octavio Paz; Alejandro Obregón, Fernando Botero, Santiago Cárdenas; Aceves Navarro, Francisco Toledo, Alberto Gironella y Felipe Ehrenberg; nombres y hombres que ya son parte de nuestra “propia” historia y que muestran desde cada una de sus expresiones regionales el arraigo cultural al que pertenecen, los parámetros a seguir por las nuevas generaciones de creadores en las cuales me incluyo, de los mal llamados países tercermundistas

Mi obra pictórica se sitúa en la intersección de la palabra y la imagen. “Poesía y pintura son artes que se despliegan en territorios opuestos: el reino de la poesía es el tiempo y el de la pintura el espacio; la poesía se oye y la pintura se contempla: el poema transcurre y al transcurrir cambia, mientras que el cuadro siempre es idéntico a sí mismo. Sin embargo, la facultad que rige a pintura y poesía es una; aunque el pintor se sirve de los ojos y el poeta de la lengua, ojos y lengua obedecen a la misma potencia: la imaginación”⁷². El cuadro lo concibo no sólo como una composición plástica sino como una metáfora de mis sueños, obsesiones, miedos y deseos. La dieta y la sana alimentación por ejemplo, son

⁷² Paz, Octavio op cit . p 345

aspectos reales de la cotidianidad del imaginario urbano e influyen de manera directa en nuestro comportamiento; la gordura, la anorexia y las enfermedades gastrointestinales son entre otras, expresiones corporales que hablan del individuo y como en el arte, reflejan una realidad social y cultural.

La comida, por mi cercanía familiar a la cocina, me permite crear desde la imagen un sistema de diálogo interno donde las sensaciones estéticas son compartidas y pensadas para fusionarse en una imagen pictórica. Propongo que la dietética y la estética dependen la una de la otra; van unidas y a partir de ésta estrecha relación es que surgen parte de los aspectos que definen la identidad, la pluralidad que nos caracteriza como habitantes de regiones entre la amplia Latinoamérica.

Pintar es como cocinar. Sin embargo un buen plato de comida nunca será una buena pintura y viceversa. Variedad de términos se comparten en el ejercicio de cada una de estas expresiones: mezclar, colorear, dar textura, secar, chorrear, componer y presentar; por eso mis pinturas son producto de la mezcla de técnicas y tiempos de secado que se reflejan en chorreados, gestos, líneas, colores, *collage* y aerosoles, unidades plásticas de la pintura que conviven en una misma imagen con la comida y mis sensaciones como tema.

La iconografía de comida, como ya he dejado claro, ha estado presente a lo largo de la historia de la representación humana, bien como una manera de copiar y competir con la realidad o como acompañamiento de imágenes de tipo costumbrista o cómo documento visual, etc.; la comida expresa un tiempo, una sociedad y una cultura específicas, que al momento de analizarla plasmada en el lienzo, nuestras reflexiones son guiadas entre la historia y el contexto, los usos y costumbres, los objetos y herramientas que para el caso particular se ubican en México, en el Distrito Federal.

La serie pictórica que analizaré a continuación, fue realizada sobre tela de poliéster color Rosa Mexicano en un formato de 150 x 240 cm, variando de horizontal a vertical según el caso. Dicho soporte sin bastidor y con un sistema de

ojillos metálicos me remite a las mismas telas de diferente material y similar color que cubren el sinnúmero de puestos callejeros a lo largo y ancho de la ciudad. Su color rosa mexicano lo conservé por medio de una sisa acrílica transparente que lo convierte en soporte, no sólo matérico sino conceptual y contextual, de la serie en mención. Su carácter de color identitario, expresado en su mismo nombre, se suma al efecto óptico del mismo y representa una intención personal, la sensación de la atmósfera del tianguis: la luz filtrada del sol que por lo general enmarca, entre vapores, gritos y olores, la acción del comer en dicho contexto urbano.

El gran formato, aparte de ser uno de mis formatos preferidos para pintar, pretende abarcar y contener al espectador, envolviéndolo en una atmósfera pictórica y simbólica donde la cotidianidad de los Antojitos Mexicanos y su amplio universo gastronómico se convierte en objeto plástico bidimensional representado y reordenado. La comodidad de la pintura en gran formato le permite al observador, entre otras cosas, descubrir los diferentes procesos por los que pasó la pintura en particular: líneas de composición, textos a medio tapar, chorreados como de salsa, huellas de mis tenis o botas, impresiones de mis manos; procesos que no pretendo esconder pues el azar y el error también hacen parte de mi expresión, de mi cotidianidad; finalizando el proceso pictórico con un acabado brillante y transparente al Mowilith.

Una gran variedad de bocetos y escritos sustentan el transcurso particular de cada pieza. La libreta de apuntes es el medio de preparación y las fotos, los recortes de periódico, las fotocopias, los dibujos, las recetas, las ideas, se transforman luego en plantillas o en imágenes, o bien conforman el antecedente de símbolos que algunas veces logran salir del papel y el bosquejo o bien quedan ahí, para luego ser retomados u olvidados. En el análisis de la serie en particular, aparecerán también las ideas por las que pasaba en el momento de realizar los diferentes cuadros y que quedaron plasmadas en la libreta de apuntes, fiel compañera confidente que me permitirá analizar con mayor detalle el proceso por el que pasaba en el momento sin tiempo de la acción en particular.

Considero asimismo que la serie de las seis pinturas cierran un proceso comenzado luego de pisar territorio mexicano. Dicho proceso es el antecedente directo iniciado desde el segundo semestre del año 1998, que pasó por técnicas como el dibujo, la litografía, la serigrafía y la pintura, hasta el ensamble escultórico y la misma comida como evento y soporte. En años anteriores a mi arribo al D.F. había realizado diferentes bodegones donde aparecía la comida representada con una fuerte dosis de gestualidad y colorido. Pero dichas pinturas no lograban superar el concepto clásico de bodegón o naturaleza muerta, a pesar de su contenido netamente figurativo con platos tradicionales colombianos como tema.

Faltaba la reflexión sobre la sensación. La comida, expresión cultural, se torna indispensable para el análisis de mi cotidianidad y mis imágenes. La pintura, como expresión igualmente cultural, la considero no sólo un medio para plasmar mi universo sensorial, sino también un medio que enaltece los diferentes sentidos y por supuesto, los deliciosos Antojitos Mexicanos.

III.2 Propuesta personal:

Seis pinturas en gran formato de la comida en México y otras cosas...

En contraste con las diferentes culturas que habitaban Europa antes del Descubrimiento, México al igual que Perú, fueron culturas que existieron aisladas de influencias extranjeras. Según Octavio Paz, “en la América precolombina no hubo influencias exteriores de la importancia de la astronomía babilonia en el Mediterráneo, el arte persa y griego en la India budista, el budismo mahayana en China, los ideogramas chinos y el pensamiento confuciano en Japón. Según parece hubo contactos entre las sociedades mesoamericanas y las andinas, pero ambas

civilizaciones poco o nada deben a las influencias extrañas. De las técnicas económicas a las técnicas artísticas y de la organización social a las concepciones cosmológicas y éticas, las dos grandes civilizaciones americanas fueron, en el sentido nato de la palabra, originales: su origen está en ellas”.

“Las dos civilizaciones americanas jamás conocieron algo que fue una experiencia constante de las sociedades del Viejo Mundo: la presencia del *otro*, la intrusión de civilizaciones y pueblos extraños. Por eso vieron a los españoles como seres llegados de otro mundo, como dioses o semidioses”⁷³. De todas formas el contacto fue crucial para todos y del largo periodo de guerras y batallas, conquistas y colonias, independencias y revoluciones, guerrillas y narcos, llegamos hasta ahora con una historia que habita el presente. Un presente culinario mexicano que veo ahora con otros ojos y que ha quedado plasmado como proceso, en la larga serie de pinturas e imágenes que desarrollé a lo largo de la investigación al respecto del arte y la comida. Estas seis pinturas son la conclusión parcial del trayecto recorrido hasta junio del 2001, un camino al que desde entonces continúan saliéndole más “patas”, de las cuales sólo seis quedaron plasmadas en el análisis que sigue a continuación.

III.2.1 La gusanera. Jumiles voladores fritos

III.2.1.1 Descripción preiconográfica

Cuadro de formato horizontal y medidas de 150 x 240 cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano, con un acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor.

⁷³ Paz, Octavio op cit , p 147



55. *La gusanera. Jumiles voladores fritos* Juan Fdo Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 150 x 240 cm. 2001

En un primer plano de descripción formal, la composición presenta un movimiento entre sus elementos, un desplazamiento de izquierda a derecha donde los gusanos son el asunto fáctico, el gusano central se conforma como la forma que da el punto de entrada al cuadro. Las masas de color representan unos jumiles fritos que parecen estar flotando, hinchados por el calor del aceite y amarillos por el mismo efecto; las veladuras, los chorreados, la masa pictórica y la gestualidad dotan a la imagen de un carácter sintáctico y expresivo en una atmósfera de vapores y pequeñas explosiones de chorreados producidos como cuando el gusano entra en contacto con el medio hirviendo en el acto de freírlos.

Las transparencias revelan el proceso pictórico en cual se observan desde los primeros trazos hasta el acabado brillante. El fondo Rosa Mexicano es soporte y su tonalidad produce un efecto visual y óptico de altos contrastes; permanece casi intacto por una sisa transparente en la cual se descubren chorreados y acumulaciones de pigmentos que pretenden dar materialidad a la pintura. Se representa de manera casi fidedigna y matérica la anatomía del gusano de maguey llamado jumil. El color y la forma se asumen de manera imitativa de la realidad pero con un amplio tratamiento gestual característico del estilo pictórico personal.

III.2.1.2 Análisis iconográfico

La iconografía del cuadro alude directamente al texto que dice “La gusanera”, el cual está realizado en aerosol rojo carmín con el uso de una plantilla de papel recortado. El uso del idioma escrito pretende guiar la reflexión del espectador denotando la importancia del contexto que rodea la imagen. Los apuntes en la libreta me servirán para penetrar en este asunto:

Los gusanos y los insectos en la "cultura occidental", no se asocian con la comida precisamente, más bien con la muerte y la putrefacción. Sin embargo aquí y en otros sitios, los seguiré considerando exquisitos.

La importancia del contexto en el que el espectador confronte la imagen es decisivo. El gusano como símbolo se torna indispensable para dirigir la interpretación que varía de acuerdo al sistema cultural en el que sea mostrado; si bien la obra permanece abierta en mi concepto, la sensación de asco connota valores subjetivos e incluyen una reflexión estética que en el caso de un observador "civilizado" conllevaría a una respuesta corporal de rechazo a lo grotesco, el mismo asco; sentimiento contrario a la reacción de un espectador con un paladar "arriesgado"* como el mío, donde el sólo recuerdo del gusano frito, entre tortillas y guacamole, me permite recorrer caminos de valoración estética, experiencias de degustación y agrado que amplían mi universo sensorial.

Los gusanos están presentes en numerosas representaciones. En los códices, por ejemplo, la figuración aparte de su utilidad como lenguaje simbólico, nos ofrece desde el trazo ligero hasta el trazo exacto; entre pencas de maguey los gusanos también hablan, tienen un nombre, una fecha, una historia y una mitología que se vivía diariamente. Encontrarlos allí representados y luego verlos vivos en el mercado de San Juan para freírlos en el restaurante de Lourdes, acompañados con guacamole y tortilla, fue la experiencia base que me nutrió y paseó entre los diferentes campos de mi universo sensitivo por aquellos días en que trabajé también en la cocina.

Este delicioso platillo en realidad ha estado ausente de la gran mayoría de imágenes que he revisado. Sin embargo, a este personaje se le ve navegando entre las botellas del licor de maguey llamado Mezcal y a pesar de que es un platillo codiciado por los paladares más finos, su connotación directa con la muerte y la

* Que no come gusanos

* Que come gusanos

putrefacción lo ha mantenido ausente de la imagería y la representación pictórica occidental de la comida

III.2.1.3 Interpretación iconológica

Para develar el significado intrínseco y descubrir e interpretar los valores simbólicos de la pieza en particular, en la libreta se observa:

Los remaches (ojillos) dan a la imagen asociaciones relacionadas con la frescura del mercado; un sentido efímero artificial de transportable, extendible, de consumo inmediato. Esta serie anuncia algo detrás de la simple imagen, una historia, un mito, un punto de vista abierto a la interpretación.

La serie para la tesis y la decisión de hacer determinadas piezas con características específicas como el fondo, el formato, los ojillos y el acabado brillante comenzó con esta pieza en particular. Las unidades plásticas y los recursos formales de la pieza en mención son comunes a la serie en general: la pintura acrílica, las soluciones polivinílicas, la presencia de plantillas y pintura al esmalte acrílico en aerosol, la tela de poliéster rosa mexicano, los chorreados azarosos, la pincelada gestual, la transparencia, el tratamiento del color, la línea negra, la materia, la forma representativa, la presencia de lo gráfico y lo simbólico; son entre otros, elementos formales de la técnica pictórica de nuestros días, que reflejan la necesidad personal del pintor por expresar y obtener resultados concretos por medios de secado rápido e intenciones directas. Me permito liberar la expresión sin presiones impuestas por el material que además conozco con anterioridad.

Dichos elementos, manejados a lo largo de mi proceso plástico, me han permitido descubrir que mi obra tiene un estilo y un fuerte enfoque íntimo y biográfico que se basa en el entorno social y cultural en el que esté inmerso. El encuentro con la comida mexicana desplazó un proyecto que realizaba en Colombia a partir de la violencia y la guerra ahora declarada en mi país. El encuentro con México, un nuevo universo sensitivo, despertó en mí la necesidad de saber más al respecto; la historia detrás de la comida rápidamente me llevó al arte cuando descubrí la latencia y la fuerte presencia de este tema en la representación humana y mexicana en particular.

En las costumbres alimenticias del Distrito Federal, es posible identificar el fuerte pasado precolombino que de manera sorprendente logró sobrevivir al paso de las influencias extranjeras. Al confrontar la imagen en particular pretendí representar los gusanos fritos y no vivos; la subversión de los valores y la permanencia de otros antiguos o milenarios en la comida y el arte, son elementos que van de la mano con tendencias esenciales del mexicano y el extranjero. Por un lado están aquellos que no piensan ni siquiera en comer un gusano ni vivo, ni muerto, ni mucho menos frito entre tortillas, y por otro estamos aquellos que admiramos su forma, su sabor y además su origen culinario que nos enseña la benevolencia de dicho alimento.

Plasmada finalmente en una pintura limitada al campo visual, la representación desplaza al objeto del cual partió, es decir, la comida en sí trato de representarla en el momento de pintar; en el instante del taller recuerdo sensaciones del tacto, el oído y el gusto que de una u otra forma quedaron plasmados en la tela: los gusanos se achicharran, se inflan, arrojan sus líquidos y se doran para quedar crujientes entre la tortilla y el fresco guacamole. La gusanera, el texto, el lenguaje directo pero ambivalente en su descripción: la ironía. Así, ésta imagen se presenta en sí misma como gusanos fritos y cumple una función estética similar al objeto del que parte, función que pretendo como una intención personal.

donde la contradicción habita en las diferentes interpretaciones del gusto de aquellos que los consumen o no. Entre el asco y el placer.

III.2.2 El pastor y su rebaño

III.2.2.1 Descripción preiconográfica

Cuadro de formato horizontal y medidas de 150 x 240 cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano con un *collage* de una imagen de la Virgen de Guadalupe; acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor.

En un primer plano de descripción formal, la composición se presenta constituida por una serie de planos horizontales paralelos que conforman una atmósfera mental, un espacio imaginario donde las masas parecen flotar y que sin embargo, remiten en su asunto expresivo a una taquería de esquina, de barrio. En la parte superior izquierda del cuadro se encuentra un texto en árabe realizado con plantilla primero en negro y luego ligeramente desplazado, color metal plateado. Ocupando casi el centro de la composición con un desplazamiento hacia la izquierda está la representación, en una técnica gestual pictórica al acrílico y algo de aerosol, de un trompo de carne llamada de Pastor; rodeado de llamas de fuego presenta en la parte superior una flecha direccional pintada con aerosol negro que indica el movimiento y la rotación, proceso culinario para el asado de la carne misma.

Rodeando al trompo están cuatro pictogramas de origen mexicano, dos a cada lado, los cuales son representaciones simbólicas extraídas de diferentes códices como ofrendas alimenticias para los dioses; realizadas parte en plantilla de papel (la línea negra) y coloreadas al acrílico, dichos "cuerpos" se encuentran



56. *El pastor y su rebaño.* Juan Fdo Vález G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 150 x 240 cm. 2001

TESIS CON
FALLA DE ORIGEN

estampados de manera simétrica alrededor del pastor. Al lado izquierdo una ofrenda de un costillar y huesos con unos panecillos de maíz, y a la derecha un brazo humano con panecillos de maíz igualmente.

Al lado derecho del cuadro, se encuentra la representación de un altar a la Guadalupe donde la virgen es una lámina como *collage* retocada con acrílico y el resto pintura gestual y matérica, podemos observar dos floreros con margaritas y rosas, velas, cortinas rojas y unas banderitas de México en la parte superior; dicho altar se encuentra “puesto” en una “pared de azulejos” que se funde a lo largo de la imagen, que es fondo y atmósfera de la misma. El texto impreso con plantillas, primero negra y luego verde ligeramente desplazado en el cual se lee “El pastor”, ocupa un primer plano en la parte inferior izquierda de la imagen sobre chorreados que fluyen de la figura principal.

II.2.2.2 Análisis iconográfico

Para desenvolver el contenido iconográfico de la imagen encontramos que el peso de las diferentes masas se encuentra equilibrado como una balanza. La composición es estática y a cada cuerpo se le opone uno semejante: al texto en árabe el texto en español, dos pictogramas a ambos lados del trompo y opuesto a éste el altar, el fuego y la sombra de dicho trompo con el fondo rosa, el vapor y los azulejos, el espacio, la atmósfera.

Esta imagen es la segunda de la serie y su fuerte contenido semántico, pretende guiar la interpretación del espectador por un campo temático donde la pintura en mención, es planteada como una forma de obtener un conocimiento; como si se pudiera leer. En la libreta de apuntes escribiría:

Los tacos al pastor comienzan a ser consumidos en el D F hace sólo 60 años; de origen libanés y entrados por el norte de la República, dichos tacos serían increíblemente bien recibidos y adoptados casi como propios.

Pocos saben que los tacos al pastor son de procedencia árabe, y por eso la inclusión del texto en la plantilla, que si no estoy mal, al español traduciría "Consérvese en un lugar fresco y seco". Pero dicha traducción no es relevante para la interpretación de la imagen en cuestión, pues el acto de asociación se da en el espectador al momento de desglosar la simbología interna del cuadro. La intención consciente de querer narrar una historia, en este caso la del taco al pastor, es evidente, y al querer narrar una historia me remito casi de manera directa al sinnúmero de imágenes de tipo costumbrista que ocuparon a los pintores mexicanos del siglo XIX como Agustín Arrieta, Edouardo Pingret o Ramón Salas.

Las representaciones provenientes de los códices y que rodean al trompo de carne, simbolizan un costillar con huesos, panecillos de maíz, un brazo humano y de nuevo algún tipo de tortas o panecillos de maíz, ofrecidos todos en vasijas utilizadas a modo de platos para una ofrenda alimenticia. El altar dedicado a la virgen de Guadalupe es común encontrarlo en los negocios dedicados a todo tipo de ventas como símbolo de protección y devoción; los elementos comunes en estos altares son la imagen de la Guadalupana, las flores, las velas, las cortinas rojas y por supuesto la bandera nacional mexicana.

De nuevo, el fondo común a la serie, el rosa mexicano, nos ubica en un contexto específico además reforzado por las banderas de la patria a la cual corresponden. La pared que se funde con los vapores despedidos por el pastor hirviente y el humo, nos remiten a un espacio concreto, a la taquería; el texto que dice "El pastor" dirige aún más la interpretación para pensar en este tipo de negocios que ofrecen esta cualidad culinaria tan característica del Distrito Federal.

III.2.2.3 Interpretación iconológica

El mestizaje iniciado desde la conquista de México continúa hasta nuestros días y la comida se convierte en fiel reflejo del sincretismo cultural que por medio de ésta imagen he pretendido resaltar. Los códices eran pinturas que se leían al igual que las representaciones de la imaginería cristiana donde el color, la forma y la composición estaban unidas en un todo, eran imagen y mensaje

En otro apunte personal del momento en el que trabajaba esta imagen, describo una intención específica que deseaba perseguir:

(Esta es) una visión personal de la comida en México Un código "simbólico" común sustentado en la cotidianidad

Así, el código dota a la imagen de una fuerte literalidad que permite al espectador "leer" el contenido. Los tacos mexicanos y su remontado origen a los tiempos prehispánicos están presentes en la cotidianidad alimentaria de la ciudad. La introducción de dicha característica culinaria particular de los Tacos al Pastor, se debe gracias a la llegada de colonias árabes, que si bien llegaban para cruzar la frontera, igual otros se establecían, y con ellos un pedazo de su cultura y de su comida. Se puede decir que El Pastor tuvo una entrada casi automática a la ya rica familia de los Tacos en México. En el D.F. estos tacos tienen una fuerte presencia y su consumo es sobre tortillas de maíz un poco mas pequeñas, de las de aquellos de guisado y de a dos por taco. La forma de consumo peculiar en la mayoría de los puestos o esquinas, combina sabores como la piña que se encuentra asándose bien sea arriba o debajo del trompo, la tortilla, el cilantro, la cebolla y las salsas verdes y rojas.

Es común encontrar en las taquerías un pequeño altar para la devoción y la protección del negocio por parte de un santo o una virgen. En dicho altar la

identificación de símbolos patrios y religiosos conforman una identidad común en los habitantes de la urbe dedicados a la venta de comida, los cuales ignoran en la mayoría de los casos, la verdadera procedencia de “sus” cosas, de los íconos que utilizan y que creen “entender”.

Visualmente la presentación del trompo de carne es muy llamativa. En la taquería de más éxito en mi colonia, la Nativitas, ponen a partir de los jueves dos trompos de 150 kilos cada uno que se terminan a eso de las tres o cuatro de la mañana. Luego de los respectivos tequilas en cualquier antro o cantina, los comensales, con los sentidos alterados, se dirigen a su taquería preferida para llenar sus barrigas y poder luego dormir o seguir la rumba. También en el día, lejos de casa, cinco tacos ahuyentan el hambre que se satisface en cualquier esquina del concurrido Distrito Federal. Los tacos al pastor enriquecieron la ciudad con una variante más al universo de los llamados Antojitos Mexicanos desde hace 60 años y el consumo de los mismos, de carácter callejero, se facilita bajo el concepto de “cualquier hora y en cualquier lugar”.

La forma del “trompo” ha sido inspiradora de un sinnúmero de imágenes que he realizado sobre el mismo elemento; el trompo de pastor fue a su vez la primera imagen de la serie comenzada en 1998. La experiencia sensible alrededor de dichos tacos, me ha procurado, no solo visual sino gustativamente, sensaciones importantes para el desarrollo del tema en particular del arte y la comida. El olor, el sabor, el rechinar de la carne al fuego vivo; el color del adobo rojo, la cebolla blanca, el cilantro verde (los colores de la bandera nacional); el consumo masivo, la presentación, la aglomeración y la serialidad; son entre otras, características y paradigmas que se comparten en el universo sensorial del arte y la comida.

El origen de la imagen, develado por medio del fenómeno artístico, pone en evidencia el sincretismo y la pluriculturalidad de un México, que si bien conserva de manera arraigada sus costumbres, revela evidencias de rastros árabes, españoles, franceses, ingleses, orientales y por supuesto prehispánicos. Busco la introspección del individuo, el observador chilango, que se relacione con su

historia y sus sensaciones a través de la imagen representada; su interpretación, esto pretendo, encuentre un vínculo de identidad y pertenencia.

En esta imagen como en la serie en particular, el contexto ocupa un nivel importante para la comprensión y la intersubjetividad. En Colombia, el observador necesitaría una información adicional para la correcta interpretación de mi intención con el cuadro en mención; los símbolos descontextualizados pierden su significado particular, razón por la cual dicha serie tiene su razón de ser en México y concretamente en el Distrito Federal, donde cada esquina ofrece todo un sistema gastronómico regional diferente al de cualquier otra ciudad de la República, al de mi país y mi ciudad de origen, Medellín.

III.2.3 El grito sordo, apagado y tentador:

“tacos, ricos tacos de la esquina del barrio”

III.2.3.1 Descripción preiconográfica

Cuadro de formato vertical y medidas de 240 x 150cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano, acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor.

En un primer plano de descripción formal, el fondo rosado, vaporoso y humeante, deja entrever el mismo sistema de símbolos prehispánicos presentes en el anterior cuadro llamado “El pastor y su rebaño”; el fuego rodea al personaje principal que representa un taquero y los textos, en los que se leen diferentes tipos de tacos, aparecen en sitios relativos a su descripción. De esta manera, sobre los códigos que representan un brazo en una especie de plato y un costillar con huesos, están las palabras “CARNITAS” y “COSTILLA” respectivamente, al lado de la representación de la oreja del taquero se encuentra la palabra “OREJA”, en la



57. *El grito sordo, apagado y tentador; tacos, ricos tacos de la esquina del barrio ...* Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm. 2001.

frente "SESOS", en los ojos "OJO", en la boca "TROMPA" y "LENGUA", en la papada "CACHETE", en el hombro "BISTEC", en el cuello "BUCHE", así como las otras palabras donde se lee "LONGANIZA, MACHITOS, CHORIZO, NANA, PASTOR y SUADERO".

La composición presenta una relación de figura y fondo, donde el personaje principal ocupa casi la totalidad del cuadro que representa a un taquero con su delantal y en actitud de habla, de ofrecimiento. El uso de las diferentes unidades plásticas encaminan la obra a un campo sintáctico donde la gestualidad fluye y conforma las diferentes formas que pretendo representar. El color y la aplicación matérica conviven con la actitud gráfica de los textos y los "códices"; se conforman en una atmósfera descriptiva para complementarse, lo matérico y la línea de la plantilla, el aerosol, el azar controlado hecho chorreado y el fondo rosa mexicano.

El tratamiento pictórico pretende una descripción expresiva y detallada de las diferentes superficies a representar: la cara del taquero presenta un tratamiento figurativo donde se deja ver una pronunciada barba afeitada, al igual que los pelos del pecho sobresalen de su camisa de cuadros azules, protegida ésta por un delantal blanco con chorreados que simulan grasa, sangre o salsa. Su mano da a entender una acción que se complementa con el gesto de la boca entreabierta en acción de habla, un movimiento que revela a un cuerpo grueso, a un taquero que podría ser cualquiera. El detalle enriquece la descripción mostrando los botones de la camisa, del delantal, la uñas y los dientes de este personaje común a los comensales de la urbe.

III.2.3.2 Análisis iconográfico

De cierta manera la presente imagen remite al costumbrismo observado en la pintura mexicana, pero el carácter meramente descriptivo de aquellas pinturas,

pretendo sea superado por el contenido iconográfico y la sensación matérica que se desprenden de la representación de la gordura, la grasa, la expresión, el momento, el espacio y la simbología implícitas. La actitud en el personaje, con su mano en movimiento y la boca abierta de medio lado, denota un instante, un momento fugaz fragmentado de la realidad del ofrecimiento y del grito suave. En la libreta de apuntes, correspondientes al tiempo de elaboración del cuadro, encuentro la siguiente reflexión:

El grito. El grito sordo: "¡tacos, ricos tacos!"; el lugar atestado de gente y un pastor de ¡¡¡150 kilos!!! El grito sordo y apagado, tentador, tacos... de la esquina del barrio

Dicho apunte no sólo da origen al título del cuadro sino, que expresa un momento específico cargado de sensaciones desde el instante mismo de entrar a comer en la taquería de la esquina. El taquero me invita, su gordura me inspira confianza, y a la vez lo asocio con el animal bonachón sacrificado y engordado para el efecto. El taquero es dividido en partes, una disección se oculta tras los textos que señalan sus equivalencias respectivas a las partes del cerdo o de la res utilizados para la numerosa clasificación de la familia de los tacos. En la libreta se observa:

La imagen debe reflejar su complejo contenido. Sin ser totalmente simbólica, más bien barroca en la diversidad, explora un pragmatismo que confirma la experiencia del espectador en su contexto. El taquero simboliza una cultura, una actitud frente a la vida, cortando y adobando, alimentando y sobreviviendo; sosteniendo una identidad gastronómica de sudor y calor frente a las llamas. El aceite hirviendo.

Como en *El Pastor y su Rebaño*, el código dota a la imagen de una fuerte literalidad que permite al espectador "leer" el contenido. Es así como se torna indispensable en mi quehacer pictórico, recurrir a medios extra-pictóricos como el

texto escrito y las formas simbólicas. El texto es también signo y recibe un tratamiento pictórico con la utilización de diferentes colores o movimientos de la plantilla. Por medio del acto implícito de leer en la pieza, el espectador encuentra un camino para la interpretación de mi intención; la metáfora enriquece a la pintura y la obra permanece abierta entre parámetros definidos. En este caso la tipografía proviene de la misma plantilla que utilizan muchos puestos de venta de alimentos en la calle para anunciar sus productos. Los textos, sin mayor tratamiento pictórico más que el color negro, quedan para la percepción del observador, encargado de encontrar las asociaciones con la sensación, la realidad y el contexto.

Los tacos mexicanos y su remontado origen a los tiempos prehispánicos están presentes en la cotidianidad alimentaria de la ciudad. Por esta razón me apropio de los códigos y sus imágenes de comida. La intención consiste de representar un taquero, y mi percepción influida por la gastronomía, la historia, el contexto y mis sensaciones que se desprenden de la vivencia personal de la comida, se traducen a una imagen pictórica.

III.2.3.3 Interpretación iconológica

Para develar el significado intrínseco o contenido, la abundancia de símbolos hablan de un barroquismo, en el sentido nato de la palabra, un campo temático donde lo bizarro en este caso es lo cotidiano, lo olvidado: la cotidianidad de la comida. El espectador pretendo sea invitado a terminar la pintura con un algo de interpretación y asociación de su parte, donde la imagen “acabada” le remita a un contexto y a unas sensaciones tanto pictóricas como extra-pictóricas.

Una sensación como el hambre, por ejemplo, puede ser producto de la interpretación de la pintura, es decir, si no ha comido en el momento de ver la

obra, ésta imagen le hará sonar las tripas. Dicha actitud personal la identifiqué como una intencionalidad de autor que permanece entre mis deseos para con la imagen, y que en realidad, se puede constatar y clasificar como una reacción corporal del espectador que confronta la imagen; la representación de la iconografía de comida actúa sobre el espectador como la presencia misma del alimento. Así como una carta o menú o bien la presentación misma de la comida debe estar diseñada para fomentar el placer sensorial, la remisión a la misma desde la imagen de ésta despierta el apetito.

La comida como campo temático de la pintura me ha permitido abarcar sensaciones extra-pictóricas comunes y compartidas entre estas dos expresiones: deleitarse en texturas, mezclar ingredientes, descubrir olores, captar colores, hacer asociaciones, ensimismarse o rechazar. Cada uno tiene sus gustos, pictóricos y gastronómicos, que casi siempre son los mismos frente a la cotidianidad olvidada, ignorada o relamida. De ésta manera, la cultura del observador, la sensibilidad y su origen, son indispensables para abordar esta pintura y la serie en mención.

Pretendo conseguir una respuesta de los individuos que comparten conmigo esta realidad chilanga. Conocer sus valores y sus códigos para subvertirlos con un toque de ironía a través de la imagen. Conseguir una respuesta estética, una consideración de feo o bonito; una respuesta igualmente verbal o corpórea; pero una respuesta, al fin y al cabo, es lo que he buscado desde el comienzo de la serie en general: hacer que la figuración misma vaya más allá del mero acto representativo, bidimensional y plano de la pintura.

Para lograr una intersubjetividad y una contundencia con el espectador trato de facilitar, con la conjunción de experiencias artísticas y sensaciones estéticas, una interpretación controlada. El espectador tiene dos opciones: le gusta o no le gusta; la cotidianidad por mí representada con un cierto humor negro²¹,

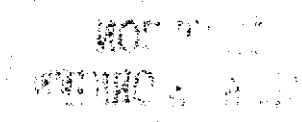
²¹ "El humor negro no es un juicio sobre el mundo, el humor negro es una metáfora del hombre. es una respuesta poética y sarcástica frente al enigma de la existencia" Octavio Paz.

hace que conceptos como lo bello convivan con su opuesto por medio de enfoques irónicos y asociaciones de la misma imagen que se aleja de lo “convencional”.

Al personaje lo rodea el fuego y de él sale esa atmósfera vaporosa que habita el cuadro. El cuerpo al contacto con el fuego se calienta, el taquero despide llamas, se transforma en el medio, como al momento de pintar; cocinar y pintar son dos actividades de expresión similares, como ya lo he dicho, un buen plato de comida nunca será una buena pintura y viceversa. El calor al lado del fogón es una sensación placentera. Mi relación con la comida forma parte de mi niñez. La cocina siempre me rodeó por parte de la familia, la cual me recuerda al hacer un asado al carbón: evento efímero que me reservo comentar. El cocinero sólo hace arte cuando es consciente de ello y lo expresa; las sensaciones que se desprenden de la comida y del arte plástico son similares cuando la intención del autor pasa por las puertas del concepto.

El Grito Sordo, Apagado y Tentador a través de una boca abierta que cumple múltiples funciones como hablar, comer, respirar, gritar o vomitar; en una carne, en una salsa picante, en una cebolla asada o picada finamente con cilantro, está este personaje haciendo su presencia, alimentándonos; en la vida diaria de tantos en la ciudad es perpetuador de una tradición estética que se refleja en una expresión culinaria, sincrética, de origen antiguo sino ancestral y además único. La cocina mexicana tiene características particulares y regionales muy concretas reconocidas por la mayoría de sus comensales como una propiedad, una identidad cultural regida por el fino sentido del gusto que además quedó plasmada en numerosas expresiones sensibles mexicanas

Si bien mi intención es consciente, el contexto influye de manera determinante para la correcta interpretación de mis imágenes. Para vencer la máxima de la Bauhaus sobre las artes visuales “confinadas al marco y al pedestal”, en especial referida a la muerte de la pintura y de la escultura en la vanguardia artística del siglo XX, presento mi intención personal hacia la pintura en imágenes que no sólo piden ser admiradas y contempladas sino pensadas y reflexionadas.



Una intención que parte de la pintura y que pretende una interacción de los sentidos, un plano metafórico donde la vista filtrada en el pensamiento remita al olor, al oído, al sabor y a la realidad de la cotidianidad en si misma, al universo de la comida en el Distrito Federal.

III.2.4 Come el riesgo de reventar

III.2.4.1 Descripción preiconográfica

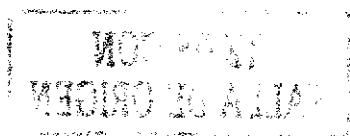
Cuadro de formato vertical y medidas de 240 x 150 cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano, acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor

En un primer plano de descripción formal, la imagen presenta de manera fáctica la escena de un niño sentado a la mesa en el preciso momento de comer en algún espacio público una orden de flautas con salsa verde, ensalada y frijoles. El niño viste un abrigo de tela, está gordito y nos mira desde la parte superior izquierda del cuadro mientras se come un bocado. Su cuerpo ocupa casi la mitad del formato, el cual se compone de tres planos visuales: la mesa, el niño y el "letrero".

La boca abierta y negra es el punto del cual se desprende la imagen. La composición está dispuesta en el formato vertical con un juego de diagonales y formas relacionadas entre sí, que facilitan la lectura del cuadro. La mirada del observador recorre la cara, lee, baja por el hombro del niño y se conecta con la diagonal de la mesa; la relación formal entre los platos y la cara del gordito crean un movimiento, un espacio. Las flautas ocupan el centro del cuadro y el niño las está comiendo, se está alimentado y según se aprecia ya falta una flauta de la común orden de tres; además de la ensalada revolcada, la mano está en la boca



58. *Corre el riesgo de reventar.* Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm. 2001.



abierta que engulle con apetito. Tras el comensal, en la parte superior derecha, está lo que semeja un letrero publicitario donde se lee *ca-Cola*, pintado por medio de acrílico, plantillas y aerosol, primero negro, luego blanco y plata, algo desplazados

La mesa es el primer plano visual y abarca más de la mitad del formato con un desplazamiento ascendente de izquierda a derecha. Dicha superficie se encuentra impresa con plantillas elaboradas años atrás, las cuales fueron retomadas y recontextualizadas a las necesidades de la tela en particular. El área está “poblada” por personajes como policías, chavos, señoras y señores estampados sobre una superficie rica en chorreados blancos y el fondo rosa mexicano que en conjunto, conforman lo que sería el “mantel” de la mesa. La perspectiva es forzada pero la pintura se ofrece: servida con un juego de cubiertos, cuchillo y tenedor, que apenas se asoman a la izquierda del cuadro, y una cuchara metida en una salsa esperando ser utilizada.

El uso combinado de pintura aplicada de modo gestual con pincel, convive en la imagen con la precisión de la plantilla recortada y pintada al aerosol, que contrasta con el azar del chorreado y la atmósfera del aspersor. Las diferentes unidades plásticas habitan en la tela. La piel, el textil, la comida, los cubiertos, el “letrero” y la mesa, sostienen un diálogo pictórico y matérico conformado por gestos, colores, líneas y texturas que constituyen las características de las formas representadas de manera naturalista y expresiva. Se descubre la piel, la tela de la chamarra, la camisa bajo la misma; el letrero de *ca-Cola* el cual se completa de manera evidente; la cebolla, el tomate, las flautas en salsa verde y los frijoles sobre un plato verde, al igual que la textura del metal en los cubiertos; la transparencia y las capas pictóricas que conforman el cuadro, revelan un claro tratamiento sintáctico que se sostiene con materia pictórica, formas y desde luego, símbolos.

III.2.4.2 Análisis iconográfico

Para adentrarnos en el mundo de las narraciones, imágenes y alegorías de la presente pintura, la libreta de apuntes me abrirá el abanico de posibilidades de análisis. En un primer aparte o comentario se lee:

El acto de comer, la boca abierta y los dedos en la boca.

Todo baja directo al estómago.

La boca es un hoyo por el cual se introducen alimentos a la máquina. Comer: ese momento con la boca abierta, mordiendo y mascando, saboreando y probando el sabor de una cosa nutritiva transformada por la cultura del alimento. La descripción denota y representa el instante y el espacio efímero determinado por el comer en un espacio público, el momento efímero del comer, del consumir el objeto alimenticio, del uso de herramientas, de la gente y la cultura en la cual me encuentro inmerso. Los sentidos se ven convocados a asimilar y pensar la imagen que esconde un diálogo interno, una intención de abarcar el contexto que enmarca la situación particular

El gusto de comer con la mano, gracias a la práctica “cuchara” de maíz, es una acción que implica un sistema de valores que difiere de los modos de mesa occidental, y que se supo conservar. La tortilla envuelve, remueve y acompaña la gran variedad de guisados y carnes que no necesitan de cubiertos para ser consumidos. La experiencia de comer de esta manera, difiere de las sensaciones que se desprenden de otros tipos de alimentos como la hamburguesa, las pizzas, los perros calientes y los sandwiches, que aunque son “bien vistos” para agarrar con las manos sin más herramientas que los dedos y los dientes, no me proporcionan el universo sensorial del instante o momento de entrar en una taquería o en un puesto de antojitos mexicanos. El consumo de flautas hace parte

de la misma clasificación de comida rápida que los antojitos y bien conviven en santa armonía con la del apetito, el hambre y la gula del mexicano por los tacos. El gusto y el consumo en definitiva, pueden más que la estética y la salud corporal del comensal.

Una variedad de personajes están impresos en el "mantel" de la mesa sobre la cual come el niño. Un joven, una chica, un policía y otros personajes que no se logran distinguir del todo, pero que presentan en general la contextura del cuerpo grueso y "sano", flotan sobre la superficie chorreada que en la parte inferior de la imagen, presenta hasta una huella del momento mismo de la acción del chorrear pintura sobre la tela puesta en el piso. Una actitud crítica se esconde en la imagen, la gordura, consecuencia directa de la comida en exceso, es un suceso que sale a flote no sólo en la pintura particular, sino en algunas expresiones de la serie pictórica por mí realizada.

En ésta imagen en particular, el niño "modelo" partió de una foto en la amarillista revista de *Lo Insólito*, la cual mostraba en el titular de la número 486 el siguiente letrero: *Tiene 2 años ¡y pesa 86 kilos! ; Los doctores advierten que el estómago le puede estallar!* Si bien a este personaje se le nota la obesidad no es aquel niño y no es la intención. Sin embargo, de una u otra forma mi visión sobre este padecimiento físico cambió con esta pintura en comparación con los burlescos primeros gordos que pinté: la gordura ya no sería más sorpresa ni ironía, ahora pasa desapercibida, se funde con la imagen que para muchos es cotidiana y que además, hay que aceptarlo, todos "caemos", en el comer hasta reventar.

En el campo semántico en el que se desarrolla la imagen, el escrito y la "ola" que semejan un letrero publicitario de la Coca-Cola, implican una reflexión personal que en la libreta de apuntes plasmé de la siguiente manera:

Puede que la comida en México esté fuertemente arraigada a la tradición, pero los refrescos han hecho añicos el universo de las aguas .. fieles compañeras del clima seco y quebradizo del Distrito Federal

La Coca-Cola acompaña la comida tradicional, los antojitos mexicanos mantienen su fuerza como comida, pero la bebida ha sufrido un bajo golpe. La pluriculturalidad sale de nuevo a flote ahora bajo el manto de la globalización y la sociedad de consumo. El refresco, ese invento de principios del siglo XX, tiene tal arraigo en la sociedad mexicana que es común ver a la gente con su respectiva ración de 600 ml en el metro, en el pesero, en la escuela y en la calle.

El consumo, característica primordial de los tiempos en que vivimos, rodean la comida con un sinnúmero de productos que compiten de manera directa con aquellos productos regionales o tradicionales. En las diferentes pinturas mexicanas que tocan de cierta forma la representación costumbrista de la alimentación, encontramos que las Aguas de frutas representaban el universo de las bebidas que acompañaban el comer en la cotidianidad de la ciudad. Ahora los refrescos y las bebidas hidratantes o hipercalóricas o bien dietéticas, apabullan la tradicionalidad a partir de la propaganda y la competencia; la multiculturalidad del presente sale de nuevo a flote en la convivencia de productos alimenticios y herramientas u objetos suntuarios: la chamarra puede decir *made in Taiwan*, la cuchara de la salsa *made in Germany*, la Coca-Cola distribuida por *The Coca-Cola Company* y la salsa verde, por supuesto, *hecho en México*.

II.2.4.3 Interpretación iconológica

El poder del ícono y sus asociaciones provoca nuevamente un desplazamiento de la imagen al campo ontológico de la cotidianidad. La poética de la contradicción cotidiana y mi intención de sacarla a flote. Con respecto a mis intenciones con la imagen en particular, la libreta de apuntes nos dice:

La intención es simple. La serie de momentos sensibles que vivo con la comida, los trato de conjugar con imágenes, en imágenes. Conceptos como lo tradicional vs. lo actual, lo eterno vs lo efímero, lo feo vs lo bello; los dos polos y una opinión personal oculta, algo irónica, que me nace desde adentro: del corazón, mis sentidos y mi mente torcida.

Mis intenciones las veo simples y directas desde mi conciencia “torcida” e irónica. El significado intrínseco se enriquece con la necesidad personal de criticar la realidad a partir de la experiencia artística: hacer que mis reflexiones estén pobladas de símbolos que cumplan la función de ser parte del código de acceso a las imágenes. La dicotomía puebla la realidad cotidiana de la ciudad y sus habitantes masificados por el consumo y la maquinización de la vida. Ellos están ciegos a contrastes que puedan mover su “estable” situación. Así, para agitar y provocar reacciones a partir de la expresión artística, encuentro pues necesario, recurrir a conceptos y valores que se muevan en torno a lo feo y lo grotesco, lo bizarro, donde lograr una reacción en el espectador es en definitiva, lo esencial.

Encontrar un camino para recorrer desde la pintura, en nuestros tiempos de principios del siglo XXI donde la variedad de medios artísticos han eliminado el objeto mismo, equivale a ver todavía en este “antiguo” medio de expresión una validez y una actualidad de la imagen en sí misma. El fracaso de las artes visuales reflejado en el poder de la imagen publicitaria nos pone a los pintores de “caballete” en evidencia por la falta de convocatoria que atraviesa la pintura en nuestros tiempos. Sin embargo, los recursos que tenemos para crear imágenes aumentan a medida que avanza la tecnología, los temas abundan como siempre y los materiales son cada vez mejores; el verdadero problema quizás se resume en una palabra, difusión.

Una pintura de caballete es única y sólo pocos la pueden ver. El arte sigue encerrado en el *ghetto* y las barreras de la conceptualización o la especialización o el estudio, se tornan necesarias para poder “entender”. En Latinoamérica la

mayoría de la gente no encuentra al arte como un bien necesario para vivir y la cadena continúa. Quizás la solución estaría en retomar conceptos desarrollados por los muralistas mexicanos donde la pintura se ubicaba en sitios públicos para su consumo “gratis” o bien, utilizar la imagen para conquistar la sensibilidad con temas como la nacionalidad o la identidad. No. El mercado es restringido y de los pocos artistas que logran ser valorados en el mismo, la mayoría se alejan del público en su interés comercial. ¿Qué será ahora de la pintura en la globalización? El camino puede ser retomar la importancia de la región y de lo propio, volver a la tierra para no dejarla vender al mejor postor y conservar lo nuestro en contra de la alienación. Globalizarnos regionalmente.

El análisis particular de nuestra cotidianidad se torna pues indispensable para entender mejor lo que somos. Volveré a Colombia después de cuatro años para trabajar con la Arepa en un país en guerra. Una guerra sostenida por la misma globalización de las drogas, los mercados, las ideas políticas y económicas que nos mantienen en la otredad y la miseria. El libre mercado es una utopía maléfica y despiadada, construida e implantada, ¿será que satisfacer la demanda artística y sensitiva de una región sea solución para facilitar el desarrollo de la misma región y además de la individualidad y necesidades personales? El camino está constituido por senderos que no hemos podido recorrer en el esfuerzo de alcanzar al más veloz, rodando y acortando la distancia por el barranco. La comida es expresión individual y cultural, por lo cual concluyo que el análisis de la misma, a partir de otras disciplinas, nos podrá enseñar cómo conservarnos adaptando y no suplantando, privilegiando lo propio por lo impuesto.

III.2.5 Autorretrato comiendo mi brazo izquierdo

III.2.5.1 Descripción preiconográfica



59. *Autorretrato comiendo mi brazo izquierdo.* Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm. 2001

Cuadro de formato vertical y medidas de 240 x 150cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano, acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor.

En un primer plano de descripción formal, la imagen presenta una composición central en la cual está la representación del pintor sentado a la mesa, comiéndose a sí mismo. Su brazo izquierdo descansa sobre el plato servido con arroz y ensalada, mientras el derecho dirige a la boca abierta un pedazo de carne ensartada en un tenedor, ocupando éste el centro del formato. El plato de cerámica está sobre una mesa de mantel amarillo pintado con plantillas, presenta el primer plano compuesto por un vaso blanco, y parte de lo que parece un cuchillo en la sección inferior derecha. La materia habita la descripción y el espacio remite a la calle.

En el acto, el caníbal es observado por tres personajes a sus espaldas: un hombre, tras él una mujer y luego un joven; sobre una superficie de chorreados, los gorditos hechos con plantillas y pintura en aerosol negro se constituyen en el segundo plano. El formato se divide entre el hombre que come y los personajes que lo asisten, que lo observan. El contraste entre las diferentes unidades plásticas produce tensión y movimiento en un procedimiento técnico que fue decisivo para el resultado final de la pintura en cuestión.

El texto escrito hace su presencia alrededor de los diferentes personajes del cuadro; el pincel, el aspersion y el azar controlado conviven en la imagen. La mancha gestual del pincel reproduce las texturas y las formas cargadas de materia pictórica, el aerosol da a la imagen una atmósfera densa y vaporosa sobre las huellas de las fluidos movidos por la gravedad; bajo las plantillas de los gorditos se observan tres chorreados con calidades diferentes: verde, blanco y rojo, respectivos al hombre, la mujer y el joven tras el hombre que come

III.2.5.2 Análisis iconográfico

Una vez más el campo semántico comienza a aparecer con esa intención particular de querer ir más allá de la imagen pictórica; con el símbolo pretendo suscitar en el espectador la “lectura” que bien le puede aproximar a las intenciones del autor y al mundo de narraciones, descripciones y alegorías. La obra permanece abierta y la lectura, reforzada por la inclusión del texto escrito con tratamiento pictórico, pretendo guíe la reflexión del observador hacia otras sensaciones, otros campos de percepción por fuera de la pintura que remiten a la grasa, al olor, al acto de comer por fuera de casa, en la calle.

La utilización de las viejas plantillas me implicó observar la historia de la serie iniciada desde el año 98. Hechas para una imagen anterior, representan una familia de “llenitos” uno detrás del otro y con el hombre mayor al frente. Ocupan todo el formato superior de la imagen y transparentan el color rosa de la tela de poliéster más la impresión de los chorreados y el azar. Cada “reguero” tiene una expresión y una dirección, una finalidad de representar los colores de la bandera nacional en su respectivo orden, blanco, verde y rojo, sumado a la caracterización de cada personaje.

La parte central del cuadro representa al pintor y la pintura se muestra como un autorretrato. La película *Hombre Muerto*⁷⁵, la cual vi por aquellos días, despertó en mi interior un deseo: comerme a mí mismo. La apropiación fue necesaria y la situación se acomodó al momento concreto; el autorretrato ya lo había pensado y la serie me pedía la realización de uno que, hasta la vivencia de la película mencionada, no supe cómo representar. La reflexión en la libreta de apuntes fue extensa y quedaron plasmadas las ideas y los bocetos previos a la pintura en particular. En un primer aparte se lee:

⁷⁵ La escena en que un vaquero matón se come la mano de alguien que mató. *DEAD MAN* ¿?

Soy un espectador que se alimenta de su propia carne; como mi cultura, como mi experiencia. Soy un espectador de la realidad que me rodea y que quiero resaltar

Del apunte sale el texto escrito con pincel y acrílico en color negro y luego rojo, que se lee rodeando a los “Ilenitos”: *Soy un espectador que se alimenta de su propia carne, cultura como, experiencia y sensación también* El análisis interno de la comida como un factor cultural, me convirtió en espectador de una expresión humana que cautiva numerosos sentidos; nosotros somos expresión cultural como el alimento y somos alimento que se puede consumir, de hecho se hace en algunas culturas, donde valores culturales como el asco tienen otras características; comer y cocinar, oler y saborear, ver y oír, leer y hablar, son entre otras, acciones que realizamos mediados por la cultura ,y el arte, las debe contener.

En la carpeta se lee otro texto que me permitirá profundizar más al respecto del análisis de la imagen en cuestión:

¿Por qué comerme el brazo? Hmmm.. ha de ser muy rico bien asado con una salsa de chipotle, ensalada y arroz. El consumo cultural de mi cuerpo en México, enchilado y adobado con especias del lugar. Me muestro comiéndome frente a mis personajes, comensales de la carne que también es mía
El tenedor es el centro, invento occidental, herramienta viajera que trincha su objetivo. Yo soy carne que come carne de mi carne. Tu carne es carne de mi carne

El comensal deformado, en la acción de comerse su brazo izquierdo, presenta características descriptivas propias del personaje: tatuajes, anillos, aretes y cierto parecido con el individuo representado. Su mirada se dirige al espectador, pretendiendo crear una elipse visual donde todos me miran; me consumen mientras consumo mi cuerpo, producto cultural inmerso en el contexto mexicano

III.2.5.3 Interpretación iconológica

El Distrito Federal y sus personajes han sido los protagonistas de la serie y con esta imagen me incluyo en la ciudad, en la cultura objeto de mi análisis, entre la gente que me ha sabido también aceptar. El texto en amarillo y naranja alrededor de mi cabeza representada dice: *Tu carne es carne de mi carne*; somos iguales al momento de comer, de montar en metro, de llevar nuestro cuerpo vestido y tatuado por la historia particular y colectiva. Somos reflejo de la ciudad diversa y pluricultural, tenemos la misma sangre roja y huesos blancos, una fábula compartida pero llena de particularidades e individualidades.

Me represento comiendo con tenedor. Esa práctica herramienta, para algunos de origen romano para otros *Davinciano* que llegó de todas maneras entre barcos y costumbres del lejano Renacimiento europeo y que dota a la comida de un carácter moral asociado al “mal gusto” de comer con la mano. Educadamente me como mi brazo asado, la expresión cultural hecha comida *Tu carne es carne de mi carne*. Como diría el Conde Drácula: Mi sangre es sangre de tu sangre

La vivencia plástica haciendo la pieza, me habló directamente de cocina y arte por medio de la acción descabellada de representarme deformado en la acción de comerme mi brazo izquierdo asado. La serie anunciaba su fin y el trabajo directamente con comida advertía un nuevo plano visual en el que no voy a profundizar. Caminar sobre la pieza dejando las huellas de mis tenis, aventar vasos de pintura y mover la tabla que soportaba la tela para guiar el azar, esperar el secado, pegar la plantilla con cintas para luego pintar, representar objetos con similitud a la realidad y balancear la composición, son entre otros actos efímeros que dejan un rastro indeleble en su realización; la “cocina” de la pintura y la pintura de la cocina, en eso se relacionan de manera concreta estas dos expresiones humanas. Encerradas entre códigos culturales específicos, su relación profunda se

da al nivel de los valores estéticos propios de la cotidianidad. La aceptación o el rechazo corren por cuenta del comensal, del observador crítico y su sensibilidad.

Según Juan Acha, “las obras de arte tienen por finalidad confirmar o corregir, innovar o ampliar el sistema axiológico de la realidad estética de la cual provienen”⁷⁶. Los sentidos pueden ser enriquecidos y complementados, el gusto y la vista, el oído y el tacto; los conceptos del arte-comestible⁷⁷, los eventos de Grímod de la Renyere o de los futuristas italianos por ejemplo, enriquecen la percepción y permiten abarcar sensaciones poco exploradas.

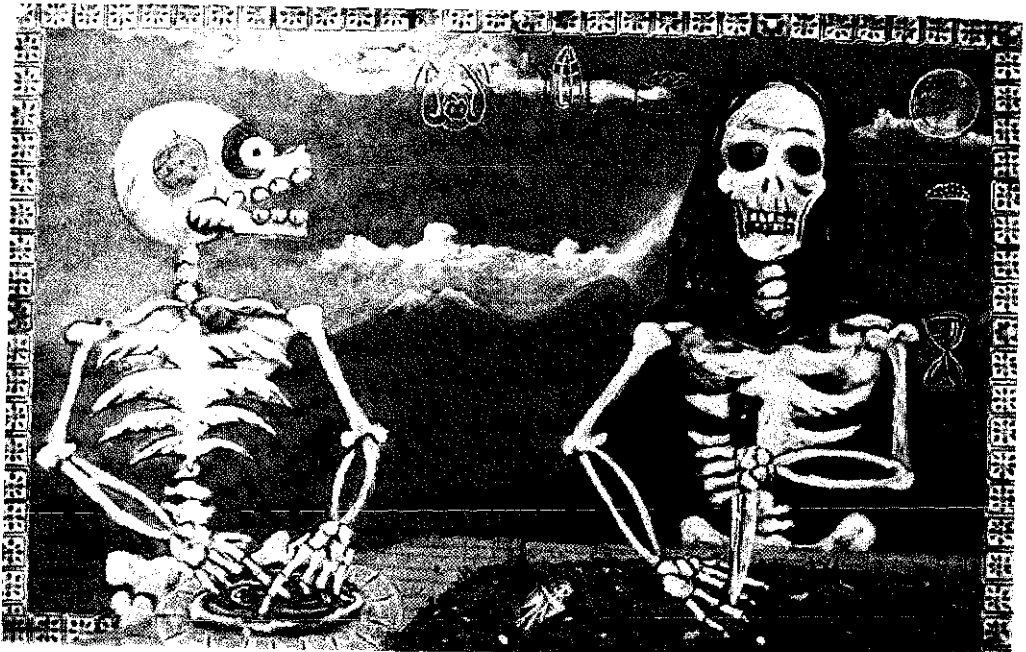
Las sensaciones estéticas de la comida procuro transplantarlas con un alto grado de expresión donde el simbolismo y la metáfora, la acción, el color, el concepto, la comida y la pintura, conviven en una misma pieza artística. La innovación es primero, pero la originalidad de las ideas ya no representa tanta importancia. Se han hecho tantos objetos y tantos se han repetido, copiado o asimilado, que ahora en esta realidad mediática todas las imágenes nos pertenecen. Gracias al contexto, la globalización sólo podrá pretender tener el control de los mercados y el capital; el gusto seguirá su curso regional aunque el consumo lo hagamos y lo practiquemos todos, globalizados por lo impuesto.

III.2.6 La clase de cocina

III.2.6.1 Descripción preiconográfica

Cuadro de formato horizontal y medidas de 150 x 240 cm, pintado al acrílico, vinílica y esmalte sobre tela de poliéster color rosa mexicano, acabado brillante al Mowilith y un sistema de ojillos de metal sin bastidor.

⁷⁶ Acha, Juan *Los conceptos esenciales de las artes plásticas* Ediciones Coyoacán México, 1999 p. 29
⁷⁷ Eat-art



60. *La clase de cocina.* Juan Fdo Vález G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 150 x 240 cm. 2001

En un primer plano formal, el asunto fáctico en la imagen representa a las dos muertes: *Miquiztli* y la Santa. La una al lado izquierdo de la pintura presenta su cabeza de origen azteca y la otra al derecho, porta una capa negra y su representación equivale a la Muerte occidental. Sobre una mesa que ocupa el primer plano, la una señala un pedazo de carne en un plato y la otra juega azarosamente con un cuchillo; la mesa se convierte en un corte de tierra donde se aprecian en primer plano restos humanos, vasijas y piedras.

En el centro de la imagen se observa un paisaje con los cerros simbólicos de la Ciudad de México, el Iztaccihuatl nevado y el Popocatepetl humeante, un cielo azul y pocas nubes. La pintura se encuentra enmarcada por un motivo hecho en plantillas y aerosol que representa un patrón en cerámica de Talavera, adorno de cocinas y casas en el correr de los tiempos. En la parte derecha y rodeando a la Santa, se encuentran unos símbolos “transparentes” realizados igualmente en plantillas que representan la cara de un cerdo, un clote, una vasija con algo adentro, una tortilla que parece luna, una olla con chocolate sacada de un códice, un reloj de arena y una plasta de mierda.

La composición es equilibrada y las diferentes unidades plásticas realzan el acto pictórico y expresivo. Si bien la tela rosa mexicano fue tapada casi en su totalidad por materia y gesto, el color del fondo se asoma en la mesa sobre la cual se desarrolla la acción. El plano sintáctico en el que se mueve la imagen se evidencia al interior de la pintura en capas de colores previos, la materia acumulada, la atmósfera y las características de la representación. La pintura de paisaje dota a la imagen de una visión amplia producida por el horizonte, una atmósfera “limpia” y azul; al momento de acercarse a la pintura, la superficie del cielo muestra características de haber sido pintada con las manos y los dedos, un contacto directo del pintor con la pintura al hacer la imagen, un “untarse”, como en la cocina.

Las “calacas” muestran las huellas del gesto del pincel e igualmente del aerosol, de la línea negra y la persistencia en la convivencia de diferentes

elementos plásticos. Los medios gráficos impresos a través de plantillas, cohabitan con los pictóricos, gestuales y matéricos; el color forma una unidad visual donde se encuentran la figura y el fondo en una escena “posible” que denota una unidad.

III.2.6.2 Análisis iconográfico

La metáfora se asoma, el plano semántico reaparece y la actitud ahora es distinta en comparación con las anteriores imágenes, cargadas de cierta euforia en la aplicación de las diferentes unidades sintácticas y semánticas. Los códigos de acceso a la obra son más “transparentes” y sin embargo permanecen ocultos; a la espera de la confrontación con el observador, a quien le toca descubrirlos y asociarlos.

En la libreta de apuntes se lee:

¿Qué tan malo puede ser dejarse llevar por el tema, si éste se lleva hasta su última consecuencia? La transformación de la carne en material culinario pasa a través de la muerte. Para renacer, gustar y alimentar, la muerte nos enseña a cocinar, a transformar la materia en algo bello, estetizable y degustable; la muerte se transforma en vida.

La serialidad me procuró una reflexión concentrada en imágenes y sensaciones que giran alrededor de la alimentación en el Distrito Federal; la vivencia, la historia y la reflexión personal sobre las presentes seis piezas de la serie, pretendo sean entendidas desde la bidimensionalidad de la pintura, que devela lo oculto de mis intenciones y preocupaciones visuales y estéticas. Ésta imagen es la última de la serie y es de cierta manera, una conclusión personal del mismo tema, trabajado por tanto tiempo.

Esta obra permanece abierta y la fantasía del autor desata la imaginación del espectador que es testigo de semejante escena: las dos muertes intercambian sus conocimientos culinarios. La relación arte y comida está latente a lo largo y ancho de las telas; le corresponde al observador y su sensibilidad, adentrarse en reflexiones que si bien parten de la pintura, pretendo que desemboquen en valores y juicios extrapictóricos que se revuelven en razonamientos de trasfondo cultural.

El culto a la muerte en la Republica Mexicana produce en su ritualismo figuras y formas hechas con comida para ofrecerle a los muertos queridos. La representación de altares dedicados a la adoración de la sincrética “Santa” y los altares en sí, que podemos encontrar en numerosos espacios y representaciones de la imaginería mexicana, ponen en evidencia un culto que como la comida, sobrevivió al pasar de los tiempos y los cambios sociales. Alimentar a los muertos, que a su vez son alimento de la tierra, es una imagen que completa un ciclo; la metáfora asoma su cara y las dos muertes comparten sus conocimientos.

III.2.6.3 Interpretación iconológica

El descubrimiento y la interpretación de esos valores o recursos de la imagen, son los que procuran al espectador tener una interpretación y así develar el secreto, el misterio, mi intención oculta. En otro aparte de la libreta de apuntes se lee:

Las calaveras blancas son documentos históricos y tradicionales, enseñanzas orales, visuales, gustativas, sensitivas. El hombre está tras sus hechos. Sus ciudades, acueductos, viajes, son huellas que se acumulan en la memoria y que en el caso de la alimentación se repiten, siendo esta repetición su misma huella. Efímera.

En la muerte surge y termina la vida. Todos comemos para vivir y nuestro cuerpo incluso es alimento de la tierra al morir. La tradición culinaria sobrevive al pasar del tiempo de manera oral y escrita; el gusto y los valores culturales de México se arraigan al pasado y a la historia de una cultura que supo adaptarse al cambio, conservando mucho de lo propio. Con la comida inauguramos un campo de expresión cultural que se repite y se transforma en lapsos de tiempo: es diario y se repite varias veces al día. El alimento se consume en el espacio, es efímero, se transforma en energía y a su vez crea materia de deshecho que también es alimento de la tierra, mierda. Las huellas dejadas por la cultura a través de la arquitectura y la construcción, la adecuación del paisaje, la literatura y las artes, resisten el paso de los tiempos en su materialidad de cosa "eterna"; la comida es efímera y su huella está en la memoria: el recuerdo de un sabor, de una textura, de un momento, de un espacio. La cocina se repite, se enriquece o se pierde en la historia. Muere y renace cada vez bajo las sensaciones del placer o el hambre de los hombres y mujeres golosos de calmar una necesidad biológica o degustar o ejercer la gula.

Al momento de empezar esta pintura ya sabía que era la última que realizaría de la serie y en la libreta de apuntes se consignó lo que sería el final del proceso en sí:

Mis sentidos y mis experiencias de la cocina y la pintura, se juntaron en los momentos que dediqué a la imagen en particular. Mezclando materiales, esperando secados, realizando cortes; casi la pintura es un plato de comida con texturas, colores y mezclas de tiempo, pero inolora, insabora y tóxica. Es una imagen cuyo contenido conceptual es lo esencial de la misma, pues de resto no pasa de ser una pintura en el más tradicional sentido de la palabra. Por eso, hasta aquí llegó la serie, ahora me dedicaré a ponerle palabras y sustento teórico para no redundar en el acto pictórico.

La revisión de los elementos e imágenes utilizadas a través de mi tiempo de trabajo y reflexión alrededor de los Antojitos Mexicanos, concluyeron de manera casi definitiva con la imagen en cuestión. La reflexión del arte y la comida causó en mi obra un abanico más amplio que la bidimensión y el trabajo exclusivo del pincel más el acrílico o el aerosol; los conceptos del *ready-made*, el ensamble y las técnicas mixtas que incluyen el material comestible en sí, me empezaron a inquietar y ante todo, el proceso académico personal debía llegar a su fin.

Por estas razones *La Clase de Cocina* es una pintura que precisa una intención más serena, menos eufórica que las anteriores cinco. El momento de pintar la imagen en cuestión, fue decisivo para el acabado y el tratamiento conceptual y pictórico que debía tener. Pintar de una manera más serena, incluir las manos, la elección del paisaje, el tratamiento de la plantilla que enmarca la pintura, la reflexión sobre la muerte y la enfermedad estomacal por la cual estaba pasando, fueron factores que se plasmaron en la imagen de manera muy directa, vivencial y biográfica.

La significación de los “códices” que rodean a la muerte en el lado derecho de la imagen pretenden generar una lectura de los materiales culinarios, los productos gastronómicos que se mueven en el tiempo, el espacio y la materia hasta llegar a la mierda, fin de la digestión humana. Mi intención de dar a la imagen ese carácter de “final” concluyente de una serie de casi cuatro años, no sólo está presente técnicamente en la medida de la utilización de las diferentes unidades plásticas que usé, sino en la metáfora misma de la imagen y su plano ontológico. La muerte es el capítulo final de la vida que se transforma en materia inerte y alimento de la tierra; la sabiduría de la muerte que en éste caso se presenta como dos muertes diferentes, “Miquiztli” y “La Santa”, gira también alrededor de la comida. El ciclo biológico de la muerte y la vida. La pirámide alimenticia

Consideraciones finales

Las artes visuales y la comida, comparten la clasificación de Arte por el hecho de ser, tanto la una como la otra, expresiones culturales de origen individual o colectivo con una fuerte dosis de sensibilidad y expresión. Sin embargo, al querer clasificar al alimento como Arte, se torna necesario aclarar a través del concepto, que la intención del productor o cocinero-artista es en definitiva esencial para esta especificidad. De manera gratificante, el encuentro sensitivo con el universo culinario del D. F., me condujo no sólo a la realización de una investigación sensorial sobre este tema a partir de toda una serie de objetos artísticos, sino que me llevó a desplegar toda una revisión conceptual e histórica de la comida, y sus relaciones con las artes visuales.

Uno de los objetivos del proyecto de investigación consistió en observar y reflexionar a partir de mi formación de artista, la carga simbólica que pudiera colegirse de la comparación del arte con la comida tradicional popular mexicana en el Distrito Federal a principios del siglo XXI. Este objetivo fue abordado durante todo el desarrollo de esta tesis, dotándola de un marcado subjetivismo sustentado desde varias disciplinas como la antropología, la historia de México, del arte, de los sentidos y la mía, la gastronomía, la filosofía, la iconología, la literatura y la confrontación con la cotidianidad alimenticia urbana.

El azaroso campo de las sensaciones sale a flote en un texto que abarca algunos aspectos de mis reflexiones alrededor de la comida en el arte, con un marcado énfasis en el caso particular mexicano; las descripciones e interpretaciones no se detienen en todas las sutilezas, y la generalidad sale a flote para sustentar la estrecha correlación arte-comida. Si bien la iconografía de comida ha estado presente durante toda la historia de la representación humana y mexicana en particular, su análisis específico surge desde la historia exclusiva del Arte

Occidental, que normatiza la clasificación de este género en particular del bodegón a partir del siglo XVI.

Un segundo objetivo era identificar las posibles relaciones existentes entre arte y comida en el Distrito Federal. El desarrollo de algunos apartes en la historia de esta relación, desde la época prehispánica hasta mediados del siglo XX, me proporcionó una herramienta de análisis cultural donde la presencia de la comida representada por medios visuales, me permitió hacer una interpretación descriptiva de lo que pasaba en las diferentes épocas históricas, tanto en el arte como en la vida cotidiana, y por supuesto, en la cocina.

La analogía arte-comida se presenta de igual forma en un nivel sintáctico al comparar estas dos disciplinas. La comida aparece representada en diferentes expresiones y a su vez, la cocina utiliza objetos sensibles que en sí mismos son objetos de arte por su diseño y disposición; incluso la misma alegoría de la comida sobre artefactos destinados al comer, estrecha aún más el círculo de comparación que se cierra, de manera definitiva, en la concepción del arte comestible en sí.

Al ser mi orientación de maestría la pintura, definí como tercer objetivo del proyecto, producir una serie de pinturas en las que analizo y expreso la cotidianidad culinaria del "chilango". La serie pictórica realizada a lo largo de estos cuatro años de vivencias en el D F., abarcó innumerables imágenes, reflexiones y bocetos. Sin embargo, las seis pinturas que presento y analizo, bajo los lineamientos de la metodología de Panofsky, se constituyen como una especie de síntesis o conclusión visual de la serie en sí.

Este ambicioso deseo de expresar en pintura la cotidianidad culinaria de la urbe, quizás no alcanzó la contundencia que yo hubiera deseado. Pero la acumulación de experiencias en el ámbito profesional, y el desarrollo mismo de la investigación teórica que acompañó la producción de la imágenes, se constituyeron en un invaluable ejercicio del quehacer investigativo, pictórico y artístico. Además, al momento de difundir la obra por medio de diferentes exposiciones, la pintura tuvo una aceptación que satisfizo mis expectativas, tanto con los espectadores

mexicanos como con otros que, de una u otra forma, han estado en contacto con este contexto culinario específico.

Acercarme a este asunto desde la disciplina artística, me proporcionó un medio de crítica donde asumo a la imagen como un medio de interacción entre el arte y la sociedad. Una investigación como ésta implicó la revisión de numerosas fuentes, y en el acto en sí de recopilar los variados lineamientos de reflexión, descubrí la importancia cultural del objeto alimenticio.

Un tema como el de la comida, nos remite a diferentes aspectos de la cultura que la prepara y la consume; la representación del acto efímero del comer y sus implicaciones formales, el objeto efímero comestible y las herramientas o utensilios que son necesarios para el acto, me permiten vislumbrar la expresión culinaria desde el arte, como un medio de análisis que apunta hacia la necesaria profundización y comprensión de nuestros pueblos, de nuestras actuales y diversas culturas que conforman la Latinoamérica del siglo XXI.

Agradecimientos

Mi gratitud va dirigida principalmente a mi esposa Natalia, a mi hijo Dante que viene en camino; a mis padres y a mis suegros, ¡¡¡gracias por su incondicional apoyo!!! De igual forma a todos y cada uno de los que, de una u otra forma, contribuyeron al desarrollo de éste proyecto como: el maestro Felipe Ehrenberg, Lourdes Hernández y los Comensales del Crimen; a Herminia Perusquía (Mina) y familia; a los profesores Javier Anzures, Leo Acosta, Carlos Blas-Galindo, Eduardo Chávez, Víctor Frías, Julio Chávez, Felipe Mejía, Arturo de la Serna, Ivonne López, Rocío Lobo; a la *secre* Alejandra; a mis compañeros de maestría, y a mis amigos-artistas boricuas, Camilo Carrion, Ángel Flores y Harry Hernández; al maestro y amigo Álvaro Villalobos y familia; a mis amigos-colombianos, acompañantes vía correo electrónico: Felipe Naranjo, Kamel Ilían y Mauricio Pérez; a mi *cuñ*a Valentina Hoyos y mi hermano Andrés Vélez; a mi revisora de estilo Magdalena Flores Peñafiel; a ésta tesis; a los que me han comprado obra; a la pintura, la gastronomía mexicana, la Academia de San Carlos y al Distrito Federal. A los que se me escapan y piensen que también debían estar en ésta lista, gracias, suerte.. ¡¡¡Y buen provecho!!!

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

1. Foto del autor comiendo mole en San Pedro Atocpan, D. F. 2001. Pág. 16.
2. Cabezas de calavera en amaranto. D.F. 2001. Pág. 19.
3. Implementos y herramientas de cocina. Pág. 22.
4. Elementos para servir y cocinar. Pág. 23.
5. Águila comiendo una serpiente (San Agustín). Piedra. Pág. 25
6. *Cocina poblana*. Eduardo Pingret. México. 1854. Pág. 28.
7. Electrodomésticos e instrumentos modernos de cocina. Pág. 30.
8. *Bodegón restaurante*. Pablo Picasso. Óleo y aserrín sobre cartón, 29.5 x 38 cm. 1914. Pág. 33.
11. *Bodegón*. Anónimo. Óleo sobre tela, 89.5 x 122 cm. Primer cuarto del siglo XIX. Pág. 36
12. *Cocinero del restaurante Sylvain*. Principios del siglo XX. Colección Fototeca de Pachuca. INAH. Pág. 42.
13. Decoraciones de alta cocina. Pág. 44.
12. *guila y cactus*. Anónimo. De una lámina en Papeles Varios. 1834. Pág. 54
13. *Códice Mendoza*. Bodleian Library, Oxford. Pág. 54.
14. Compartiendo los alimentos. Códice Florentino. De izquierda a derecha: Libro segundo. De las ceremonias de la fiesta; Libro décimo. De los vicios y virtudes; Libro segundo, de las ceremonias de la fiesta; Libro cuarto. De la arte adivinatoria. Pág. 57.
15. Coatlicue, diosa de la tierra. Basalto. Azteca (1325-1521). Pág. 59.
17. Vaso trípode con temas decorativos asociados a Tlaloc. Teotihuacan. Época clásica (300-700). Pág. 61.
18. *La civilización huasteca*. Diego Rivera. Fresco. 1950. Pág. 63.
19. *Guayaba*. Jean-Baptiste Debret. Acuarela sobre papel, 13.2 x 18.6 cm

- Ministerio de Cultura, Museo Raymundo Ottoni de Castro Maya, Río de Janeiro. S. F. Pág. 67
20. *Biombo de La Conquista*. Detalle. Miguel Gonzalez. Óleo sobre madera estofada y enconchada. Museo Nacional del Virreinato. México, siglo XVIII. Pág. 71.
 20. Mujeres haciendo tortillas. San Pedro Atocpan, D. F. 2001. Pág. 74.
 21. Cocina. Exconvento dominico de Santa Rosa, Puebla. Siglo XVIII. Pág. 81.
 22. *La sagrada familia*. Andrés de la Concha (?-1612). Óleo sobre madera, 290 x 192 cm. Pág. 85
 23. *San Benedicto*. Francisco de Zurbarán 1635-1660. Óleo sobre tela, 188 x 103.5 cm. Metropolitan Museum of Art. N. Y. Pág. 87.
 24. *San Diego de Alacalá*. Baltasar de Echave Ibia (México, 1583-1650). Óleo sobre tela, 99 x 77 cm. Pág. 87
 25. *El milagro de San Francisco de Asís*. José Juárez (México, 1617-1660). Óleo sobre tela, 377 x 325 cm. Pág. 91.
 26. *La magdalena lavando los pies a Cristo*. José de Ibarra. Óleo sobre madera, 285 x 154 cm. Pág. 92.
 27. *La bendición de la mesa*. José de Alcibar (1751-1801). Óleo sobre tela, 223 x 237 cm. Pág. 94.
 28. *Alacena*. Antonio Pérez de Aguilar. Óleo sobre tela. México, 1769. Pág. 96
 29. *Arcángel San Miguel*. Retablo de San José. Iglesia de San Francisco Xavier Tepotzotlan, México. Pág. 97.
 30. *Plaza Mayor de la Ciudad de México*. Juan Antonio Prado. Óleo sobre tela. Museo Nacional de Historia, México. Pág. 99.
 31. *Vultur gryphus*. Alejandro de Humboldt. The British Library Board. Paris, 1811. Pág. 101.
 32. *Indio aguador de Quito*, s. f. Ramón Salas. Acuarela sobre papel, 14.7 x 11.7

- cm. Museo de Arte Moderno, Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito Pág. 102.
33. Banquete. (¿?) Pág. 106.
34. Menú. Pág. 110.
35. *Descubrimiento del pulque*, s. f. José María Obregón. Óleo sobre tela, 76,5 x 102 cm. Colección Luis Felipe del Valle Prieto. Pág. 114.
36. *Banquete al General León*. Anónimo. Oaxaca 1844. Pág. 115.
37. *Colón ante los reyes católicos*. Juan Cordero. Óleo sobre lienzo, 173 x 244 cm. Museo Nacional de Arte, Ciudad de México. 1850. Pág. 117.
38. *Escena del mercado. "La sorpresa"*. José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo. Museo Nacional de Historia, Ciudad de México. 1850. Pág. 119.
39. *Cocina mexicana*. José Agustín Arrieta. Segunda mitad del siglo XIX. Pág. 120.
40. *La vendedora de aguas frescas*. José Agustín Arrieta. Escuela poblana de mediados del siglo XIX. Pág. 121.
41. *El Chinaco y la China, s. f.* José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo, 114 x 89 cm. Colección particular. Pág. 122.
42. *La ofrenda, s. f.* José Agustín Arrieta. Óleo sobre lienzo, 68 x 91 cm. Colección Jorge Larrea Ortega y Sra. Pág. 124.
43. *Naturaleza muerta con frutas y sapo*. Hermenegildo Bustos. Óleo sobre lienzo, 41 x 33,5 cm. Museo de Alhóndiga de Granaditas, Guanajuato. 1874. Pág. 124.
44. *El valle de México*. José María Velasco. Óleo sobre lienzo, 35 x 48,8 cm. Národní Muzeum, Praga. 1875. Pág. 125.
45. *China poblana vendiendo comida*. Antonio Serrano. México, segundo tercio del siglo XIX. Pág. 127.
46. *Antonio Sánchez quien se comió a su propio hijo*. José Guadalupe Posada. Pág. 132.
47. *Tres calabazas*. David Alfaro Siqueiros. Piroxeno sobre masonita. Museo de

- Arte Alvar y Carmen T. De Carrillo Gil, Ciudad de México 1946. Pág. 134
48. *Coles*. José Clemente Orozco. Óleo sobre lienzo, 100 x 120 cm. 1944. Pág. 136.
- 49 *Autorretrato*. Frida Kahlo. 1932. Pág. 138.
- 50 *Los frutos de la tierra*. Frida Kahlo Óleo sobre masonita, 40 x 60 cm. Colección Banco Nacional de México, S.N.C. Ciudad de México. 1938. Pág. 138.
- 51 *Trompo de carne al pastor*. 2001. Pág. 140
- 52 *Cocina integral*. Ca. 1950 Colección Fototeca de Pachuca. INAH. Pág. 142.
53. *Puesto de nieves*. México, D. F., 2001. Pág. 146.
- 54 *Vasija con pájaro pescador*. Perú. Nazca(200 a. de c. - 800 d. de c.). Pág. 152
- 55 *La gusanera. Jumiles voladores fritos* Juan Fdo Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 150 x 240 cm. 2001. Pág. 163
- 56 *El pastor y su rebaño*. Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 150 x 240 cm 2001. Pág. 169.
57. *El grito sordo, apagado y tentador; tacos, ricos tacos de la esquina del barrio* Juan Fdo. Vélez G Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm 2001. Pág. 175.
58. *Corre el riesgo de reventar*. Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm 2001. Pág. 182.
- 59 *Autorretrato comiendo mi brazo izquierdo*. Juan Fdo. Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa mexicano, 240 x 150 cm. 2001. Pág. 189.
60. *La clase de cocina*. Juan Fdo Vélez G. Acrílico y esmalte sobre poliéster rosa Mexicano, 150 x 240 cm. 2001. Pág. 195.

BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Acha, Juan; Colombres, Adolfo; Escobar, Ticio. *Hacia una teoría americana del arte* Serie Antropológica. Ed. Del sol. Buenos Aires. 1991.
- Acha, Juan. *Las culturas estéticas de América Latina*. UNAM México, 1993.
- Acha, Juan. *Los conceptos esenciales de las artes plásticas*. Ed. Coyoacán México, 1999.
- Alcina, José. *El arte precolombino*. Ed Akal. Madrid, 1990.
- Anders, Ferdinand; Jansen, Marteen; Reyes García, Luis. *La pintura de la muerte y de los destinos*. Fondo de Cultura Económica México, 1994.
- Anders, Ferdinand; Jansen, Marteen; Reyes García Luis. *El libro de Tezcatlipoca, señor del tiempo* Fondo de Cultura Económica. México, 1994
- Archigula. *Revista cultural de gastronomía, vinos y puros* Número 9. Septiembre del 2000.
- Argan, Giulio Carlo. *El arte moderno*. Editor Fernando Torres. Valencia, 1977.
- Armella de Aspe, Virginia; Meade de Angulo, Mercedes. *Tesoros de la pinacoteca virreinal*. Fomento Cultural Banamex, A.C México, 1993.
- Ayala T, Roberto Arturo. *El gran libro de las tortas. y los sandwiches*. Ed. Libra S A de CV. México 1994.
- Battcock, Gregory. *La idea como arte*. Gustavo Gili Editores. Barcelona, 1977
- Brillant Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del paladar Meditaciones de gastronomía trascendental* R y B ediciones. España. 1995.
- Castello Yturbide, Teresa. *Presencia de la comida prehispánica*. Banamex. México 1987.
- Chapa, Martha. *Semblanza, pintura, gastronomía*. México. 1991
- Collins, Judith y otros *Técnicas de los artistas modernos* Editorial Blume.

- Madrid,1984.
- Corcuera de Mancera, Sonia. *Entre gula y templanza Un aspecto de la historia mexicana* UNAM. México,1981.
- Cordon, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Tusquets editores. Barcelona. 1980
- Cuarenta siglos de plástica mexicana* Ed. Herrera S.A. V 1,2,3. México, 1969.
- De Micheli, Mario. *Las vanguardias artísticas del siglo XX*. Alianza editores, Madrid, 1979.
- De Paz, Alfredo. *La crítica social del arte* Ed. Gustavo Gili, S.A. Barcelona 1979.
- Domingo, Xavier. *De la olla al mole* Ed. Cultura Hispánica Madrid. 1984.
- Domingo, Xavier. *Cuando solo nos queda la comida*. Ed Tusquets. Barcelona, 1980.
- Enriquez, Enrique. *Nadie deja pasar un tequeño* Fundación Espacio Atlantic. Caracas, Venezuela 1997.
- Estrada Herrero, David. *Estética*. Editorial Herder, Barcelona,1988.
- Fernández Arenas, José. *Espacio estético y arte efímero* Anthropos. España. 1988.
- Fernández, Adela. *La tradicional cocina mexicana*. Panorama editorial. México, 1985.
- Fernández, Justino. *El arte del siglo XIX en México*. UNAM México, 1967.
- Florez Villela, Carlos Arturo. *México: la cultura, el arte y la vida cotidiana*. Vol. primero. Compilación. Cuadernos del CIIH, UNAM. México,1990.
- García Rivas, Heriberto. *Cocina prehispánica mexicana*. Panorama Editorial. México. 1998.
- Garibay, Angel María. *Historia de la literatura náhuatl*. Editorial Porrúa. México, 1954.
- Garrido Aranda, Antonio. *Cultura alimentaria Andalucía - América* UNAM. México,1996.
- Guía México Desconocido. *Antojitos* Numero 44 México, 1998.

- Harter, Jim. *Food and drink. A pictorial archive from nineteenth century sources*. Dover Publications Inc. New York 1983.
- Hobsbawm, Eric. *A la zaga. Decadencia y fracaso de las vanguardias del siglo XX*. Ed. Crítica. España 1999.
- Huyghe, Rene. *El arte y el hombre*. Ed. Planeta. Barcelona, 1977.
- Iturriaga, José N. *La cultura del antojito*. Ed. Diana. México, 1993
- Iturriaga, José N. *Las cocinas de México I y II*. Fondo de Cultura Económica. México, 1998.
- Jordan, William B. *Spanish still life in the golden age. 1600-1650*. Kimbell Art Museum. Fort Worth, 1985
- Kennedy, Diana. *Las cocinas de México*. Ed. Marla. México. 1990. Pág. 93-119.
- Larroyo. *Sistema de la estética*. Ed. Porrúa, S.A. México, 1979
- Levi-Strauss, Claude. *El origen de las maneras de la mesa*. Ed. Siglo XXI. México, 1970
- Long, Janet. *Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos*. UNAM, México 1997.
- Lujan, Néstor. *El arte de comer*. Biblioteca de la Vanguardia. México, 1983
- Marchan Fiz, Simón. *Del arte objetual al arte de concepto*. Ediciones Akal. Madrid 1986.
- Mayer, Ralph. *Materiales y técnicas del arte*. Editorial Blume Tursen. Madrid, 1993.
- Nelken, Margarita. *El expresionismo en la plástica mexicana*. INBA. México, 1964
- Novo, Salvador. *Cocina mexicana*. Ed. Porrúa. México, 1976.
- Onfray, Michel. *La razón del gourmet. Una filosofía del gusto*. Ed. De la flor. Buenos Aires, 1994.
- Paz, Octavio. *Los privilegios de la vista*. Centro Cultural Arte Contemporáneo México, 1990.

- Pintores en México del siglo XX*. Colección Museo de Arte Moderno. INBA. México, 1994.
- Pintura popular. Escenas mexicanas del siglo XIX* Introducción por Antonio Arriaga Ochoa. Edamex México, 1987.
- Revista Libro Artes de México. *Los espacios de la cocina mexicana*. Número 36. México, 1997.
- Revista Libro Poliéster. *Pintura y no pintura* Vol 2. N° 7 México, 1993.
- Rojas de Perdomo, Lucía. *Cocina prehispánica Historia de la cocina* Ed Voluntad Bogotá, 1994.
- Rosenberg, Harold. *La tradición de lo nuevo*. Editorial Monte Avila. Caracas, 1969.
- Sánchez Vazquez, Adolfo. *Cuestiones estéticas y artísticas contemporáneas*. Fondo de Cultura Económica México, 1996
- San Martín , Javier *La fenomenología de Husserl como utopía de la razón* Anthropos. Barcelona, 1987.
- Subirats, Eduardo. *Metamorfosis de la cultura moderna*. Anthropos Barcelona, 1991.
- Tibol, Raquel. *Historia general del arte mexicano; época moderna y contemporánea*. Ed. Hermes México, 1964.
- Topor. *La cocina canibal*. Ed. AHR. Barcelona, 1972.
- Toussaint, Manuel *Arte colonial en México* UNAM. México, 1983
- Traba, Marta. *Marta Traba*. Museo de Arte Moderno. Editorial Planeta. Bogotá, 1987.
- Vattimo, Gianni. *El fin de la modernidad nihilismo y hermenéutica en la cultura posmoderna*. Ed. Gedisa. México, 1986.
- Waldenfels, Bernhard. *De Husserl a Derrida Introducción a la fenomenología*. Paidós Studio. España, 1997.
- Zerpa, Carlos. *Batido pinguino. Seis historias y una entrevista*. Universidad de Carabobo. Venezuela, 1999