



## **UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO**

Maestría en Diseño Industrial  
Posgrado en Diseño Industrial  
Teoría e Historia del Diseño

### **LA COCINA MEXICANA EN EL TIEMPO**

Un estudio desde la perspectiva del diseño

Tesis que para optar por el grado de Maestra en Diseño Industrial  
presenta:

Jani Galland Jiménez

Comité tutor:

Dr. Oscar Salinas Flores - Facultad de Arquitectura  
MDI. Eloísa Mora Ojeda - Facultad de Arquitectura  
Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama - Ins. Invs. Antropológicas

México D.F., Noviembre, 2013





Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**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.

**LA COCINA MEXICANA EN EL TIEMPO**  
**Un estudio desde la perspectiva del diseño**

Jani Galland Jiménez

Maestría en Diseño Industrial  
Posgrado en Diseño Industrial  
Universidad Nacional Autónoma de México

Comité tutor:

Dr. Oscar Salinas Flores  
MDI. Eloísa Mora Ojeda  
Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama  
(Instituto de Investigaciones Antropológicas, U.N.A.M.)



México D.F., Noviembre, 2013

Director:

Dr. Oscar Salinas Flores

Sinodales:

MDI. Eloísa Mora Ojeda  
Dr. Luis Alberto Vargas Guadarrama  
MDI. Margarita Landázuri Benítez  
Mtra. María Elena Sáenz Faulhaber

## [Agradecimientos]

Si realmente tuviera que enunciar y agradecer a todos aquéllos que son parte de esta investigación, no acabaría nunca y seguramente omitiría la valiosa aportación de muchos, pues el ingenuo comienzo de una odisea como esta, resultó un paseo por el pasado, por cada una de esas cocinas que visité, que fueron un medio o quizá campo de operación, así como un andar cotidiano que poco a poco me iba colocando ante personas y personajes maravillosos que están en muchas de las líneas a continuación, algunos en citas precisas, otros como testigos, otros como aliento, apoyo, presencia, ausencia y ahora sumados en un sincero y profundo agradecimiento. Así que si usted estimado lector, se encuentra posando sus ojos en esta página de agradecimientos, siéntase sumado y hágalo de nuevo si le dedica tiempo a las siguientes líneas.

Ya en la precisión comenzaré por agradecer el amor y apoyo incondicional de mi madre Claudia Jiménez, sin los cuales nada de esto sería posible, apoyo que versó además con la paciencia y amor infinito de mi hija, y a quién debo en gran medida inspiración y moción, ellas dos en conjunto, me brindaron el tiempo necesario para lograr ésto. Del mismo modo al padre de mi hija —y una vez más como en la licenciatura— por el gran apoyo, sin el cual por ejemplo, la estancia en Brasil no hubiese sido posible, así como parte de la producción final de este texto.

Al Dr. Oscar Salinas, por ser un gran ejemplo en el campo de la Teoría e Historia del diseño y cuyos atinados comentarios y experiencia dirigieron cuidadosamente el rumbo de este texto, para no divagar en los resquicios de tan fascinante tema. Al gran apoyo que recibí por parte del Dr. Luis Vargas, cuyo ejemplo y panorama antropológico es una de esas nuevas vías sobre la cual quiero continuar y que sin duda alguna le dio sustancia al presente documento. A mi querida amiga y maestra la MDI. Eloísa Mora Ojeda, cuya dirección y visión permitió que esta investigación se convirtiera en lo que ni en sueños había imaginado. A la Mtra. María Elena Sáenz y a la MDI. Margarita Landázuri por el valioso tiempo dedicado a las correcciones finales de éste texto.

A mi querida amiga y compañera Aura Cruz, primero por todas las inolvidables aventuras compartidas a lo largo de este tiempo, desde luego por compartir tantísimo en conocimiento, pero, sobre todo por su gran apoyo. A todos mis compañeros de posgrado, y de modo muy especial, a los amigos que hicieron de este, un viaje maravilloso: Diego Riestra, Marcela Pérez, Leticia Perea, Danae Cortés, Araceli Pacheco, Ammin Gil, y Edgar López.

A los increíbles profesores que contribuyeron con éste trabajo, cuyo conocimiento y dedicación son un gran ejemplo. A la MDI. Ana María Losada, por el impulso en más de un sentido, pero particularmente para incursionar en este tema, lo cual agradeceré siempre. Al personal administrativo del P.D.I., pero en especial a Yolanda Hernández, cuyo trabajo y apoyo no tengo como agradecer.

A las instancias que hicieron posible esto, empezando por la U.N.A.M., mi alma mater, y CONACyT. A la USP en Brasil, así como al Labvisual dentro de la FAU y en especial a la Dra. Priscila Farias, cuyo apoyo para poder llevar a cabo la estancia de investigación, fue determinante en el rumbo de la presente investigación. A Dora Dias y a Said Bichara, por el gran apoyo al estar en su país, así como también a todos los brasileños que tuve oportunidad conocer, que más allá del interés académico se convirtieron en amigos queridos.

A mi querida abuela Gloria Zorola, por la gran inspiración que representa como mujer y cocinera y cuya colaboración además se anexa al final de este texto. A Ernesto Calderón por su increíble trabajo en la corrección de estilo y a mi querido amigo el MDI. Emiliano González Lozada por sus valiosos puntos de vista al entrar y salir de este posgrado.

Me resta agradecerles a todos y cada uno de mis familiares y amigos, los que de forma directa e indirecta alentaron el trayecto, especialmente a Emma Ocampo y a Melissa Valencia, cuya incondicional compañía a lo largo del viaje, siempre hace la diferencia, no siendo esta la excepción.

*A mi amada Bárbara, a mi madre  
y a mi padre, en su memoria.*



## [ÍNDICE]

❖	<b>Notas del autor</b>	<b>12</b>
❖	<b>Introducción</b>	<b>15</b>
<b>1.</b>	<b>Teoría y metodología</b>	<b>19</b>
1.1	La fenomenología, método y teoría	
1.1.2.1	Fenomenología cómo método	
1.1.2.2	El trabajo fenomenológico	
1.1.2.3	Teorías fenomenológicas de abordaje	
1.2	Historiografía y crítica dialéctica	
1.2.2.1	Problematizar	
1.3	Conclusiones	
<b>2.</b>	<b>La cocina mexicana, en el imaginario colectivo</b>	<b>30</b>
2.1	Introducción	
2.2	Noción de imaginario colectivo	
2.3	La cocina mexicana, un universo	
2.3.I	Comer	
2.3.II	Cocinar	
2.3.III	Habitar una cocina	
2.4	Construcción lingüística de la cocina mexicana	
2.5	Conclusiones	
<b>3.</b>	<b>El papel del diseño en la cocina</b>	<b>45</b>
3.1	Introducción	
3.2	Todos podemos diseñar	
3.2.1	Las esferas del diseño: industrial, gráfico, de modas y diseño arquitectónico	
3.3	El discurso del diseño en México	
3.3.1.1	La expresión creativa en México	
3.3.1.2	La expresión creativa mexicana vs el diseño	
3.3.1.3	La creatividad como propuesta productiva	
3.4	Las esferas del diseño en la cocina	
3.4.1.1	Aspecto arquitectónico	
3.4.1.2	Mobiliario fijo	
3.4.1.3	Mobiliario fluctuante	
3.4.1.4	Objetos	

- 3.4.1.5 Relación espacio-objetos (aspecto gestáltico)
- 3.4.1.6 Relación sujeto-espacio-objetos (aspecto antropológico)
- 3.5 El impacto de la cocina en el hábitat y el impacto del hábitat en la sociedad
- 3.6 El diseño y la cocina

#### **4. La cocina mexicana en el tiempo**

62

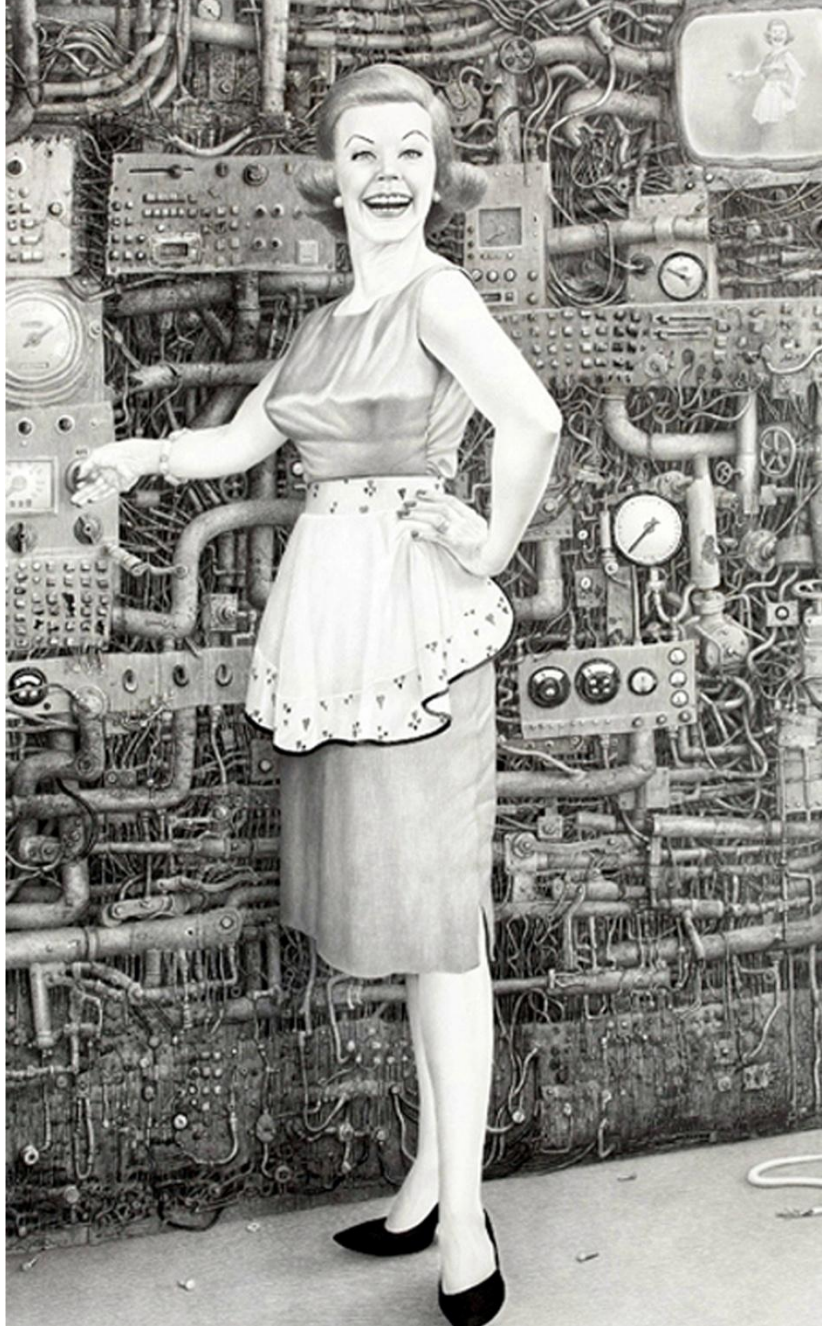
- 4.1 Introducción
- 4.2 Líneas de tiempo
- 4.3 Antecedentes prehistóricos sobre la alimentación
- 4.4 La cocina mesoamericana
  - 4.4.1 Mesoamérica
  - 4.4.2 A fuego lento
  - 4.4.3 La dieta en Mesoamérica
  - 4.4.4 Las mujeres y la cocina
    - 4.4.4.1 Joya de Cerén
    - 4.4.4.2 De los artefactos
    - 4.4.4.3 El espacio
    - 4.4.4.4 Tan uk'ul, pozol y champurrado
- 4.5 La cocina novohispana
  - 4.5.1 Introducción
  - 4.5.2 Intercambios, sincretismos y desplazamientos
  - 4.5.3 La cocina española en el Medioevo
  - 4.5.4 Sincretismo novohispano
  - 4.5.5 Subir el fuego
  - 4.5.6 Arquitectura, mobiliario y objetos
  - 4.5.7 Moros con cristianos
- 4.6 La cocina decimonónica
  - 4.6.1.1 Introducción
  - 4.6.1.2 Al fondo en la cocina
  - 4.6.1.3 La segunda mitad del siglo XIX
  - 4.6.1.4 Chiles en nogada

<b>5. La cocina mexicana contemporánea</b>	<b>116</b>
5.1 Introducción	
5.2 La Revolución Mexicana	
5.3 La cocina moderna (New housekeeping)	
5.4 De la cocina Frankfurt al complejo Miguel Alemán	
5.5 Cocinas, cocinas y más cocinas	
5.5.1 Cocinas Delher	
5.5.2 Alternativas	
5.6 Prácticas cotidianas derivadas de una vida en progreso	
5.7 Breve análisis del proyecto Agent- rehilete	
<b>6. Conclusiones</b>	<b>141</b>
6.1 Enseres en la cocina mexicana	
6.2 Comidas corridas y tacos de suadero	
6.3 En la cocina	
6.4 Posibilidades en la cocina mexicana contemporánea	
6.4.1 Por ejemplo	
6.4.2 Propuesta de diseño	
6.4.3 Fundamentos del diseño situados en el diseño mesoamericano	
6.4.4 Diseño participativo	
6.4.5 Uso de fractales	
<b>Anexos</b>	<b>154</b>
I. Experimentando cocinas en Brasil	
a. Visita a la cocina de Andrea en Morumbi	
b. La cocina de Mariana	
c. La cocina de Dora	
II. Experimentando cocinas en México	
a. Reseña, la cocina económica de Mary	
b. Uno de tantos sincretismos, entrevista a mi abuela	
<b>Bibliografía</b>	<b>163</b>

No amo mi patria.  
Su fulgor abstracto  
es inasible.  
Pero (aunque suene mal)  
daría la vida  
por diez lugares suyos,  
cierta gente,  
puertos, bosques de pinos,  
fortalezas,  
una ciudad deshecha,  
gris, monstruosa,  
varias figuras de su  
historia,  
montañas  
-y tres o cuatro ríos.

—José Emilio Pacheco

1



---

<sup>1</sup> On  
Carbón y lápiz sobre papel  
(Lipton, 2008)

## [NOTAS DEL AUTOR]

*La cocina es el espacio donde se cocina con el alma, para alimentar al espíritu.*

Dentro de la poética que enuncia esta frase, la cual suelo decir cuando me dispongo a realizar uno de los actos más sagrados<sup>2</sup> y una de mis más grandes pasiones en la vida: preparar alimentos para compartir o para nutrirme; está contenido un grado de misticismo, una referencia metafísica, que remite además a cuestiones de orden trascendental. ¿Qué hay detrás de todo aquello que gira en torno a una de las necesidades fundamentales de todo ser humano: alimentarse?

Cuando decidí hacer una maestría, sabía que la investigación tendría que relacionarse con la cocina, tenía un fuerte impulso que respondía a una gran curiosidad acerca de la relación entre el diseño y la comida, pero también quería saber qué había más allá del simple acto de comer, cocinar y habitar ese espacio.

Como todo camino, ésta investigación ha ido cobrando mayor sentido paso a paso, y parece tejerse por un lado de modo simultáneo en cada segmento de la investigación, pero por otro lado, va mostrándose como un camino que se construye a sí mismo, pero que deja paso a un andar bastante intuitivo. Quizá no imaginé estar parada frente a un universo fascinante, rico, pero complejo y por mucho, imposible de abordar de un solo bocado, como objeto de estudio. Por lo mismo en el camino decidí hacer diversos cortes, para poder analizar algunos momentos importantes de la historia de México, así como

---

<sup>2</sup> Con sagrado pretendo ilustrar una noción intuitiva e imagen representativa de aquello que es esencial en la existencia humana, los rituales, pero también del significado de alimentar al cuerpo y compartir dicho alimento intersubjetivamente.

situaciones que me parecen imprescindibles de abordar<sup>3</sup> y así poder generar sólo una serie de parámetros que permitan establecer puntos a tomar en cuenta cuando de diseñar para la cocina mexicana se trate.

Me dispongo a escribir sobre la cocina mexicana, no sólo por haber nacido en este contexto, sino porque estoy convencida de la riqueza que acerva este tipo de comida, parte de nuestra identidad como mexicanos está en el devenir de cada platillo, el cual relata nuestra historia con mitos, leyendas y realidades. Como nota espacial, quisiera subrayar, lo casi imposible que me resulta hablar sobre la cocina mexicana en el sentido estricto que necesita un estudio serio de investigación, eludiendo todas aquellas connotaciones que pudieran ser incluso metafísicas, pues es un hecho que la cocina mexicana<sup>4</sup>, ha sido parte fundamental de diversos sistemas de creencias y religiones, así como de los dichos que cotidianamente aplicamos, finalmente es como nos hemos apropiado del espacio, de los objetos, de las historias, parte de nuestra identidad está representada de esa forma, en cada canción, en las poesías, en los mitos, que refieren a la alquimia del acto de transformar los alimentos y que contienen el mismo nivel de condimentos ácidos, dulces, amargos, pero sobre todo son especialmente especiados con mucho humor y picante.

*A cada uno le toca escoger, la cuchara con la que ha de comer.*<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Como el fenómeno de la comida callejera o comida ambulante, que si bien se encuentra fuera del fogón del hogar es una extensión del hábitat y sin duda alguna, práctica cotidiana.

<sup>4</sup> Con *cocina mexicana* me refiero a todo lo que se relaciona entre el acto de comer, cocinar y habitar una cocina.

<sup>5</sup> Dicho popular mexicano.



---

<sup>6</sup> Mujer y metate  
Óleo sobre tela  
(Rivera, 1924)



## [INTRODUCCIÓN]

La cocina mexicana es sin duda uno de nuestros emblemas nacionales, aquello que al tiempo suma cada uno de los acontecimientos de nuestra historia, apropiándose de contextos diferentes al nuestro, dentro de los platillos y su elaboración y que como resultado reflejan un sincretismo complejo y rico. El estudio de la cocina mexicana por ende, ha sido interés de muchas disciplinas, objeto de muchas investigaciones desde el punto de vista gastronómico, histórico, antropológico, sociológico, así como del interés de la filosofía, la nutrición; pues la cocina determina no sólo el cómo nos alimentamos o de qué nos alimentamos, sino todos los factores que están implícitos en esto, entre ellos la identidad de nuestro pueblo, sus construcciones sociales, económicas y políticas. La alimentación y su cocina son lo que se ha llamado un fenómeno social total: se interceptan con la totalidad de la vida personal y social a lo largo del ciclo vital.

Y aunque la cocina mexicana es un conglomerado inseparable que refiere lo mismo a un sistema espacial de objetos, al acto de preparar alimentos, a los alimentos transformados y al patrimonio culinario que la cocina mexicana representa, el lente a través del cual observemos los diversos resquicios de la cocina mexicana dentro de esta investigación, pretende dar cuenta en tanto al sistema espacial de objetos que forman parte de ella y su diseño o configuración, al mismo tiempo que aspira a encontrar sus necesidades contemporáneas en congruencia con el contexto, sin olvidar cómo estos parámetros impactan a los otros.

Tomando en cuenta que uno de los factores íntimamente relacionados con la espacialidad es la habitabilidad, la arquitectura interior, habitar entonces cobra un sentido de gran importancia, dentro de esta investigación, no sólo la relación entonces que el sujeto tiene con el objeto<sup>7</sup>, sino la relación también que los objetos guardan entre sí.

---

<sup>7</sup> Entendiendo por objeto aquello que refiere al sistema espacial de objetos como una sola cosa.

Entendida la habitabilidad desde este punto, es importante resaltar la noción que tenemos de la habitabilidad actualmente desde el imaginario colectivo, más parecida a un acto inconsciente influido por el medio que nos rodea y de aquellas necesidades que consideramos tener.

En el punto en el cual nos encontramos actualmente, podríamos estimar, que el fin último es llenar de objetos un espacio, colocar<sup>8</sup> (Baudrillard, 1969), y que en el mejor de los casos, dichos objetos hagan nuestra vida más confortable. Sin embargo a pesar de ser un acto inconsciente, los problemas que giran en torno a la disposición del espacio que habitamos, condicionan nuestra vida, pero ¿qué exactamente las está condicionando? ¿qué condiciona nuestro ritmo de vida, la manera en que interactuamos y lo que construimos a partir de una simple disposición de objetos? Y en dado caso ¿qué relación pertinente al objeto de la presente investigación existe entre la forma cómo se habita una cocina, las necesidades que el sistema espacial de objetos demanda y el diseño?

Aunque pensemos que elegimos el modo en el que habitamos un espacio y el cómo *lo decoramos*; la realidad dista de ésta inocente suposición, estamos condicionados por diversos medios.

Hemos llegado al punto en que somos esclavos de los objetos, pareciera que nuestra vida obedece a los objetos que nosotros mismos hemos creado para que nos sirvan. Vivimos dentro de espacios diseñados y que son un claro reflejo de enajenación, de las construcciones sociales que se construyen a partir de esto. Merece la pena no sólo cuestionar cómo se ha tejido esto, sino poner al descubierto, aquello que hemos decidido ocultar.

Afortunadamente, debajo de esa capa, de los actos inconscientes, de los fetichismos, de la enajenación, como mexicanos guardamos –aunque cada vez con más recelo– nuestra intimidad, y lo que define parte de nuestra identidad, un tesoro que aún no desaparece y que en prospectiva puede ser parte fundamental de un futuro empático con su entorno y de la toma de conciencia del valor que yace debajo de la aparente modernidad instaurada en los interiores que habitamos.

---

<sup>8</sup> “El modo de existencia de los objetos –“ambiente”, cambia totalmente, y a una sociología del mueble la sucede una sociología de la colocación.”

## **[PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN]**

Como mencioné, la cocina mexicana como espacio, ha sido testigo de muchas transformaciones a lo largo de su historia, sin embargo, las necesidades provocadas por el tipo de ingredientes necesarios para su elaboración, así como las técnicas y los utensilios, se han ido desplazando poco a poco y cada vez con más prisa, a partir de la introducción del modelo de cocinas fabricadas en serie, y que son en gran medida propuestas de Diseño Industrial.

El objetivo de éste documento es verificar hasta qué punto el Diseño Industrial ha contribuido para que estos espacios sean congruentes con el tipo de alimentos y técnicas necesarios para la cocina mexicana y al mismo tiempo establecer parámetros que faciliten su diseño.

# Sugestiones para su Mesa

por  
Josefina Velázquez de León



9

18

Ediciones  
Josefina Velázquez  
de León

# 1. [TEORÍA Y METODOLOGÍA]

*Nuestra vida despierta es una interpretación de procesos instintivos interiores con la ayuda del recuerdo de todo lo sentido y visto; un arbitrario lenguaje por imágenes, como el sueño lo es de las sensaciones percibidas durmiendo.* F. Nietzsche

## 1.1 LA FENOMENOLOGÍA, MÉTODO Y TEORÍA

### 1.1.1 El diseño y la fenomenología

*¿Es capaz cualquier ser humano de hacer arte, de diseñar, de cocinar?*

Infinidad de discusiones han girado en torno a la definición del diseño sin lograr un acuerdo, quizá porque al ser una actividad interdisciplinaria y que nos es relativa a los seres humanos, definirla sería en dado caso equiparable a limitar al mismo tiempo su campo de acción.

Si partimos de la premisa que señala la capacidad creadora y creativa del ser humano como un rasgo esencial, podríamos concluir en dado caso, que efectivamente todos los seres humanos estamos dotados de las mismas capacidades y la creatividad no es la excepción, aunque cabría denotar que el desarrollo óptimo o no de dicha capacidad convertida o no en virtud<sup>10</sup>, es pues, además de una elección de camino a expresar, lo que implicaría un rasgo característico en quién promueve dicha virtud<sup>11</sup>.

En este sentido la virtud de diseñar, hacer arte o cocinar responde a la conciencia y al cómo dicha conciencia tiende a experimentar la experiencias que se le aparecen, fortaleciendo o no, a

---

<sup>9</sup> Josefina Velázquez de León es pionera en la documentación, impresión y distribución de recetarios de la cocina mexicana. (Universal, 2000-2013)

<sup>10</sup> Nietzsche entiende la virtud como una suerte de habilidad que es producto de una capacidad común en la existencia humana, pero que desarrolla en un tiempo y condición determinada, y cuya relación con las construcciones sociales es muy estrecha.

<sup>11</sup> "Al que ahora es inflexible, su honradez le origina frecuentes remordimientos, pues la inflexibilidad es una virtud de otra época que la honradez" (Nietzsche, 1994).

través de la práctica, el dominio de cualquiera de las actividades antes mencionadas. Diseñar —sin establecer más que parámetros generales— es una actividad heurística inherente al quehacer humano, que de alguna forma, toma lugar en la vida de cualquiera en algún momento, ya que en términos generales, se basa en un análisis profundo de todas las partes relacionadas en una situación, problema u objeto, para llevarlo en una dirección diferente o aparente *solución*, buscando el bienestar común. El desarrollo de dicha virtud o habilidad se vale de la observación profunda que implica una mirada entrenada, para poder dar cuenta de lo que ocurre y ha ocurrido, y así poder establecer nuevos parámetros que den una respuesta diferente a la ya establecida, buscando en todo momento generar una mejor relación entre el(los) sujeto(s), el(los) objeto(s) y su entorno.

La fenomenología<sup>12</sup> por otro lado, en términos generales, es una filosofía primera, que pretende dar cuenta de los fenómenos que se despliegan en el acontecer humano y para dar cuenta de ello se vale de la observación de todos los objetos<sup>13</sup> implícitos en un fenómeno dado.

De ésta forma, podríamos pensar que la fenomenología y el diseño son lentes semejantes, que operan en dos direcciones de modo paralelo, pero convergen en la conclusión:

1) El diseño busca darle siempre solución a un problema, que acercándolo al discurso fenomenológico cobraría el nombre de fenómeno y busca establecer todos los parámetros relacionados con él para poder cambiar el sentido de dicho fenómeno y dale una nueva dirección o solución.

---

<sup>12</sup> La fenomenología en este sentido será abordada como aquella propuesta metodológica que concibe en primera instancia Husserl, pero también alude a la fenomenología como un proyecto que pretende colocar a la filosofía como una ciencia estricta y empresa colectiva, cuyo fin es cuestionar el cómo los fenómenos se le aparecen a la conciencia. La fenomenología entonces, asume la tarea de describir el sentido que el mundo tiene para la conciencia antes de cualquier filosofar. (Husserl, 1996)

<sup>13</sup> A lo largo de la investigación se marcarán referencias al objeto, y se abordarán como un término filosófico que alude a aquello que no es el sujeto y que en términos generales, cobra el mismo sentido cuando se enuncia como un objeto del diseño.

2) La fenomenología busca de modo paralelo encontrar la construcción de dicho problema, acontecimientos, situación o propiamente dicho “fenómeno” a través de la suspensión de juicios, es decir dejando de lado en la medida de las posibilidades las interpretaciones, para encontrar el sentido primero de dicho acontecer.

Por lo tanto si la fenomenología busca encontrar el camino de regreso –por decirlo de forma más sintética—de un fenómeno dado en un momento y lugar determinado; el diseño, en éste entendido y como parte de su quehacer, buscará darle un sentido diferente a algo que se estaba manifestando de forma tal que la nueva propuesta busca el bienestar del o de los sujetos relacionados con el objeto o fenómeno.

La ventaja de contar con la mirada fenomenológica es que el objeto observado –que ahora muestra su estructura de construcción— permite crear propuestas que respondan a la esencia, cuyo planteamiento, brindaría relaciones más armónicas entre los sujetos, su contexto y los objetos.

Querer abordar la cocina mexicana desde el lente del diseño, para dar cuenta de su devenir es sin duda un planteamiento pretencioso, que necesitaría en dado caso de toda una vida de estudio, debido a que la historia de México además de ser profusa y rica, guarda aún resquicios que no han sido explorados, menos relatados; eso sin contar la gran diversidad de cocinas mexicanas que existen en México, debido a su gran extensión territorial y a su diversidad geográfica. La fenomenología en éste sentido permite crear una noción que si bien no singular, si con la factibilidad de enunciar ciertos rasgos o características generales, afines e incluso análogas, que además en términos objetuales, pueden funcionar óptimamente.

Entendiendo que la fenomenología y el diseño sirven de medios comunes para analizar la cocina, una de las cosas que además he considerado para poder elaborar mis supuestos es entender como ventaja las aún pocas investigaciones que se hacen sobre la cocina mexicana, desde el contexto. Los lentes a través de los cuales se han desarrollado los análisis, en gran parte han sido desarrollados por especialistas ajenos a México, lo cual brinda la oportunidad de crear

una serie de argumentos desde dentro, en la comprensión experimental cotidiana dentro del contexto, donde se encuentra dicho objeto de estudio.

De este modo, yo fungiendo como sujeto que interpreta, cuyo origen es el contexto planteado –al haber nacido en este país—desde la perspectiva del diseño a través de un método fenomenológico, pretendo dar cuenta de mi experiencia al observar, haciendo uso de la teoría de la fenomenología vista en Marc Richir y en Husserl; para poder interpretar la evolución de la cocina mexicana.

Uno de los objetivos más importantes de este trabajo es lograr descifrar cómo se construye la cocina mexicana, en tanto a su espacio, para poder responder a la pregunta de investigación que busca determinar las necesidades reales de la cocina mexicana en la actualidad, entendiendo en todo momento que el estado del arte de las cocinas en México actualmente, responde a la lógica que prevalece a nivel global, obedeciendo en gran medida a un régimen capitalista, pero que debajo de él está situado aquello que responde al contexto determinado.

Con la información recapitulada de esta búsqueda se pretende plantear diversos tipos de parámetros que funjan como medios retóricos que colaboren en el diseño, rediseño y apropiación de espacios en donde se preparen alimentos, pero que al mismo tiempo sitúen al lector dentro de una perspectiva que lo haga consciente de su contexto, para entonces facilitar el ejercicio llevado al campo de la praxis, en donde se establezcan vínculos armónicos entre los usuarios y su entorno.

### 1.1.2 Fenomenología cómo método

La cocina dentro de todas las culturas responde al mismo tipo de significaciones, aludiendo al mismo tiempo a diversos tipos de simbolismos, que son los que establecen una identidad, la cual a su vez es una clara referencia de la historia de un contexto determinado.

México al ser un país que además de estar instaurado en una geografía profusa, accidentada y abundante en todos los sentidos, ha sido sede y albergue de muchas culturas, dando como resultado una fusión cultural, misma que se refleja en su rica cocina, lo cual da una pista clara como algo no fácil de dilucidar.



Acercarse a la cocina como objeto de estudio e incluso mediado por el cuerpo en la búsqueda de preparar alimentos es un fenómeno por interpretar inscrito además dentro de otro fenómeno. Esto le sucede al sujeto, al objeto y a la relación intersubjetiva cuyo afán en ese espacio pudiera ser en dado caso, la reunión alrededor del fuego, para así satisfacer una de las necesidades primarias: alimentarse.

El fenómeno ya inscrito, es aquél que emerge al curso del tiempo, un relato silencioso que devela un sentido. Descubrir ese sentido, en dirección contraria al devenir de los acontecimientos es lo que nos permitirá dar cuenta, de los parámetros que fungieron como ladrillos para construir los fogones y el lugar que se genera alrededor de él, delimitando una de las áreas más importantes del hábitat: la cocina.

### 1.1.3 Trabajo fenomenológico

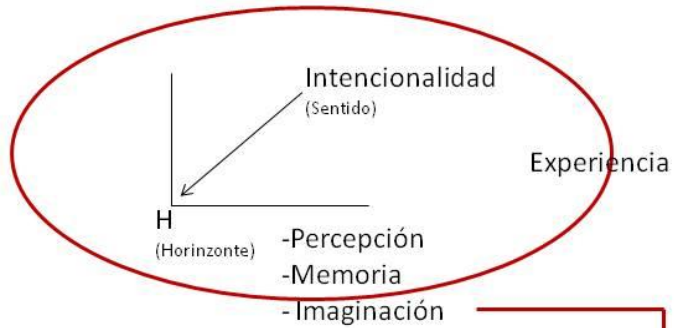
La fenomenología, sitúa sus parámetros en la relevancia que el sujeto tiene al experimentar cualquier tipo de experiencias, desde su único y particular punto de vista, comenzado desde una actitud natural (Husserl, 1985), cuyo fin es la reducción trascendental, -o *epojé* fenomenológica- que intenta suspender el acto del juicio para poder ver al objeto.

La observación será una de las herramientas fundamentales para interpretar la construcción de la cocina mexicana, pero al mismo tiempo estará combinada por la imaginación, la cual en una suerte de exploración de fantasías aleatorias, se detecta aquélla que no varía dentro del cúmulo de fantasías, ahí yace la estructura (Schnell, 2010), lo cual nos permitirá encontrar el sentido que devela la estructura de la cocina mexicana situado en cada uno de los estratos planteados, como puntos referenciales en esta discusión.

La fenomenología plantea una vía hermenéutica que, a través de la contemplación, permite acceder a la estructura de un fenómeno, develando su configuración.

El trabajo fenomenológico tiene 3 niveles de descripción distintos que operan simultáneamente, pero que también pueden abordarse de forma singular. La imagen que a continuación se presenta lo deja más claro.

## 1) Estático: estructuras básicas de la experiencia



## 2) Genético

Como experimentamos ciertas formas de vivir el mundo con los otros ¿Es una conciencia temporal?

## 3) Constitutivo

¿Cómo se producen las relaciones entre el nivel estático y el genético?

¿Cómo opera la fenomenología como método dentro de ésta investigación?

<sup>14</sup> Esquema del trabajo fenomenológico

#### 1.1.4 Teorías fenomenológicas de abordaje

La hipótesis que plantea la teoría de Marc Richir, consiste en suponer que si toda intención tiene una dirección, entonces somos capaces de mostrar el camino que habrá de desembocar en la estructura básica de la experiencia. Regresando entonces a sus raíces y es a través de la variación en la fantasía que queda un residuo invariable, mostrando las líneas más arraigadas.

Es el sujeto el que observa, el que determina lo que se aparece, el que interpreta en primera instancia aquello que refiere a las construcciones mediadas, pero que no guardan correspondencia inmediata con el sí mismo, y que por ende yacen en la superficie.

Sin embargo, precisamente en ese emerger que pareciera un sorteo que depende de quien contempla, se despliega el vínculo del yo, con uno de los instintos o pulsiones más primarios del ser humano: la continuidad instintiva por sobrevivir a través del alimento, respondiendo a las necesidades del cuerpo pero que en respuesta a ella se desdobra una relación con el principio de placer, para después sublimarse obedeciendo a dichas construcciones, instaurándose entonces el sentido de la realidad, como distinción freudiana (Freud, 1984). El hilo conductor para poder desenmarañar la construcción de la cocina mexicana, al curso del tiempo, desde los periodos previos al contacto con el viejo mundo, abordando incluso el periodo contemporáneo, será el determinar el sentido o principio de realidad instaurado para encontrar cómo subyace el principio de placer a través de una interpretación fenomenológica.

#### 1.2 HISTORIOGRAFÍA Y CRÍTICA DIALÉCTICA

El curso del tiempo siempre presente en los objetos, en los espacios – sobre todo en la dimensión que habitamos los seres humanos en experiencia—son testigos que nos develan no sólo el cómo se vivía en un momento dado, sino los esquemas que se guardan como sociedad, el entramado cultural, político que en general nos permiten ver la estructuras de su construcción (Koselleck, 1985).

Uno de los problemas a los que nos enfrentamos al avanzar en la investigación –que lo mismo es un desplazamiento en el tiempo—es cobrar consciencia de la complejidad en tanto a los

conceptos, los múltiples discursos que pueden operar al emitir un fundamento.

Cualquier tipo de análisis histórico, conforme las capas de tiempo se adhieren, va cobrando un mayor grado de complejidad. La historia al ser un relato acerca de los acontecimientos, sin remedio alguno está sujeta al texto<sup>15</sup>, a la palabras, a los sujetos, pero también a los predicados –sobre todo en lo que respecta a la interpretación, que al mismo tiempo es un punto de vista con respecto al objeto en cuestión; pero también en tanto al sujeto que lo analiza.

El problema fundamentalmente deviene al enfrentarnos a uno de los principios en la fenomenología: la suspensión del juicio, con respecto al objeto que se está analizando. Evidentemente dicho concepto en sí mismo se ve menguado por la irrefutable tendencia del ser humano a emitir juicios en relación a lo que se le aparece, sin embargo en cierto sentido, puede ejecutarse la *epoché*; permitiendo de este modo entrar al discurso que cualquier objeto o espacio pronuncia.

Si bien la fenomenología, como método en combinación con la visión del diseño o *Design thinking*, conversa para entender cómo los objetos y los espacios al coexistir conforman o delimitan ciertos aspectos de la vida humana tanto en los interiores como en los exteriores, lo que sucede con respecto a los análisis que pueden hacerse a la cocina a partir del surgimiento de la Revolución Industrial demandan cierta postura, debido a que existen registros que nos permiten tener una noción de lo que en un tiempo y espacio determinado ha sucedido. Por otro lado, La Revolución Industrial, ha propiciado y producido una gran variedad conceptos, tantos que pensar en una suspensión de juicio, caería en una utopía, pues la simple posición del sujeto con respecto al objeto crea un punto de vista, que jamás es neutral.

---

<sup>15</sup> *Si los hombres escriben es porque tienen algo que comunicar, porque lo que tienen que comunicar, es su «pensamiento», sus «ideas», sus representaciones. El pensamiento representativo precede y rige la comunicación que transporta la «idea», el contenido significado, porque los hombres se encuentran ya en situación de comunicar y de comunicarse su pensamiento cuando inventan, de manera continua, este medio de comunicación que es la escritura. (Derridá, 1971)*

Debido a ésto es necesario abordar una metodología diferente al entrar al periodo que se ve impactado por La Revolución Industrial y hacerlo bajo un criterio que evidentemente tomará una dirección determinada, lo que al mismo tiempo ocasionará una suerte de crítica con respecto a nuestro objeto de estudio.

De este modo, la postura que se adoptará pretende, a través de un trabajo de problematización, dar cuenta de —si no todos— parte de los objetos que están tomando forma no sólo a partir del problema, sino aquellos que lo constituyen. El trabajo se asemeja a cercar un sector determinado para entender su construcción.

Para poder entender mejor este esquema, a modo de ejemplo partamos de la situación que vivimos hoy en día:

Vivimos en un mundo con tendencias globalizantes que persiguen un progreso —sobre todo tecnológico— en donde el sistema capitalista en el que estamos inscritos nos empuja a querer alcanzar los diversos tipos de cotidianidad que los principales productores nos ofrecen alrededor del mundo y para ser perseguidos dentro de una incesante búsqueda de productos que pretende reunir un conjunto siempre en expansión, que representa un estatus de vida que empate mejor con nuestros ideales y que al mismo tiempo responda a las necesidades que dicho sistema encuentra con respecto al contexto en el que vivimos. Por el otro lado dicho sistema mantiene un discurso central que nos permite hoy por hoy desarrollar una vida confortable y gozar al mismo tiempo de los adelantos tecnológicos, siempre y cuando los ingresos que obtengamos a cambio del producto de nuestro trabajo, de nuestro tiempo, sean suficientes para poder adquirir en los grandes almacenes el estilo de vida que la mediática promueve y que nos prometen *satisfacción total o le devolvemos su dinero*. Sin embargo, los discursos centrales no logran desaparecer las realidades que se viven en las periferias, y que por increíble que parezca, las personas que habitan esas realidades son las que permiten que el motor del sistema camine.

### 1.2.2 Problematizar

*La problematización persigue como fin último la selección, estructuración y delimitación de un problema de investigación. En este sentido, si queremos que se le identifique, lo primero es explicar qué*

*es un problema, para lo cual precisaremos las acepciones que del término problema se tienen. Éste proviene del griego «probhma», próblema, «lo puesto delante», del verbo proballo; «poner delante». Designa una dificultad teórica o práctica, significado a partir del cual hemos de conceptualizar la palabra problema como un obstáculo o como un vacío de información. (Córdoba, 2005)*

Si bien es cierto que la pregunta de investigación tiene como objetivo develar las necesidades reales de la cocina mexicana en tanto al espacio que habitado por sujetos y objetos, hoy en día, lo que cobra una importancia fundamental en esta investigación es propiciar una postura crítica en la que el lector –interesado tanto en la disciplina como en el cuestionamiento de la misma—tenga una noción que le permita despojarse de la tendencia hasta ahora seguida para diseñar un espacio que actualmente obedece a una lógica que es ajena a nuestro contexto.

Por otra parte y debido a que esta tesis no se escribió de modo lineal, sino que fue obedeciendo tanto a la información que se fue recabando, como a los seminarios a los que asistí, he descubierto que las conclusiones a las que ido llegando poco a poco, me impiden determinar los parámetros formales, funcionales, de producción o incluso aquellos que marquen una referencia a un estilo bajo la lógica mediante la cual opera el diseño industrial como disciplina y ejercicio profesional hoy por hoy; pues partiendo de una de las premisas que más adelante elaboro a detalle, la facultad heurística en el ser humano, se ha visto mermada por los productos que el diseño ha generado.

### 1.3 CONCLUSIONES

*Esta habla es un mensaje y, por lo tanto, no necesariamente debe ser oral; puede estar formada de escrituras y representaciones: el discurso escrito, así como la fotografía, el cine, el reportaje, el deporte, los espectáculos, la publicidad, todo puede servir de soporte para el habla mítica. (Barthes, 1980)*

Por todo lo anterior, la segunda parte de la crítica que genera esta investigación se irá articulando bajo un enfoque crítico dialéctico que buscará problematizar esquemas planteados, develando no sólo la estructura en un periodo determinando, sino los objetos

relacionados con dicho periodo, las prácticas que surgen a partir de determinado objetos y cómo el resultado impacta al periodo en cuestión, pero al mismo tiempo, intentará develar cómo un estrato en el tiempo con otro se va tejiendo.

Por otro lado uno de los puntos fundamentales tanto del análisis fenomenológico, como el enfoque crítico dialéctico, yace en la importancia del mito.

En el primer movimiento, y relacionado con los periodos de Mesoamérica y el periodo Novohispano, es preponderante resaltar que la importancia del mito cobra un sentido místico relacionado con el sistema de creencias que se tenía en Mesoamérica y que en el cruce con la cultura hispana poco a poco va cobrando un matiz que responde a las culturas occidentales, éstas principalmente sustentadas en los mitos griegos. Para abordar el término mito en Mesoamérica el eje articular será el planteamiento que Alfredo López Austin hace en *Los mitos del tlacuache*.

Una vez en los periodos relacionados con la era moderna, el mito será visto como un receptáculo dentro del objeto que alberga los designios del lenguaje, el mito es un habla (Barthes, 1980), que deviene creando signos, significantes y significados, y la presente investigación no pretende sólo dar cuenta de ellos, sino encontrar el hilo que ha tejido la cocina hasta nuestros días, para colaborar así con su desmitificación.

## 2. [LA COCINA EN EL IMAGINARIO COLECTIVO]



16

---

<sup>16</sup> (DIF) Imagen de un recetario de cocina editado por el DIF, que reúne cuentos de cocina y recetas.

*Algunas noches, cuando ya la casa ha quedado en silencio y en reposo de las actividades del día, me siento en mi banco de la cocina a contemplar las estrellas, a dejar que me vengan a la memoria los recuerdos bonitos de lo que he vivido o a pensar qué les voy a hacer de comer a los míos al día siguiente. Para decirlo —no siempre es fácil, aunque lo parezca— deo volar mi imaginación o me pongo a recordar hechos, anécdotas, situaciones y de repente, nunca sé bien a bien por qué no cómo, pero surge en mi cabecita loca algo que me sugiere un platillo o menú.*



*El construir como el habitar, es decir, estar en la tierra, para la experiencia cotidiana del ser humano es desde siempre, como lo dice tan bellamente la lengua, lo «habitual». M. Heidegger*

## 2.1 INTRODUCCIÓN

Cuando pensamos en la cocina, lo hacemos en un acto un tanto irreflexivo, al formar parte de la cotidianidad, de los hábitos.

La mayoría de las veces la cocina se aparece como espacio, como sistema de objetos, como un acto creativo o uno de sus productos. El objetivo de este capítulo es poner al descubierto algunas de las articulaciones que configuran la comida, la cocina, sus platillos y la trascendencia de sus creaciones; a través de un análisis sobre el imaginario colectivo y la construcción lingüística que ha colaborado en ella.

## 2.2 NOCIÓN DE IMAGINARIO COLECTIVO

Uno de los focos que nos permiten acceder a la construcción real, simbólica e imaginaria de la cocina mexicana constituida, es aquél que nos genera la posibilidad de entender cómo estos tres parámetros (Lacan, 1953), constituyen por un lado al sujeto, pero también a la relación que éste guarda con sus semejantes y cómo esta comunión a su vez origina una idea colectiva de la realidad, que se comparte, pero que también se colapsa en la alteridad cotidiana en los muy diversos estratos sociales que nuestro contexto guarda.

Como diría Saussure, *el sujeto alucina su mundo*, lo hace desde la historia que ha caminado, pero también lo hace mediado por el contexto y todas las esferas que esto comprende.

El imaginario colectivo entonces, denota la construcción social, económica, geográfica, cultural e histórica de un pueblo o comunidad y es a través de su desmantelación que podemos encontrar el cómo fue construida, para no sólo entender cómo opera sino cómo a partir de esa comprensión se pueden establecer propuestas que conduzcan a un camino diferente del previamente determinado por un sentido. En otras palabras, construimos nuestra sociedad<sup>17</sup> (Durckheim, 1938), y esa construcción tiene un sentido

---

<sup>17</sup> “Nada colectivo puede llegar a ser si no se dan las conciencias individuales; mas esta condición necesaria no es por sí misma suficiente. Esas conciencias deben combinarse de un modo determinado; la vida social es el resultado de

dado, determinado, que aún en el desvío cotidiano puede ir por diversas ramas, la intención conduce a un punto; así pues al comprender cómo opera una sociedad y la noción de realidad que la misma guarda de modo colectivo, nos genera una serie de datos que servirían como premisas para ir en una dirección diferente.

Así pues uno de los actos fundamentales para la existencia humana es el alimentarse, pero también el preparar los alimentos y por ende el lugar donde se desencadenan dichas acciones. Al ser entonces el comer una necesidad primaria, la articulación de este hecho con el contexto, con los demás sujetos, crea una serie de actos que necesariamente son cotidianos y que despliegan, dependiendo de las condiciones, un sinnúmero de connotaciones que le darán mayor o menor importancia al hecho, de acuerdo a cómo en una sociedad determinada se le ha conferido un valor simbólico a la comida, a comer y a su preparación.

Por este motivo, podemos asumir que comer no sólo representa alimentar al cuerpo sino que responde a una serie de necesidades que a su vez están relacionadas con un contexto determinado. Desencadenar la construcción en función de la comida nos dará una clara noción de la sociedad donde se ha inscrito y para fines de esta investigación nos permitirá al mismo tiempo, desquebrajar una clara construcción que hemos importado del mundo occidental y que hemos superpuesto en nuestras estructuras, pero que de ningún modo responde a nuestras necesidades, vinculadas al contexto que habitamos.

### 2.3 LA COCINA MEXICANA, UN UNIVERSO

Pensar en un universo es marcar referencia a aquello que no es absoluto, que no tiene límites, que está inscrito dentro de algo más grande y no opera por sí mismo, pues lo hace de forma conjunta; es decir en un solo verso.

Debido a que uno de los objetivos de esta investigación es entender la cocina mexicana como un sistema inseparable o sea un

---

esa combinación y, en consecuencia, se explica por ella. Las almas individuales, formando grupos, mezclándose y fundiéndose, dan nacimiento a un ser, psicológico si se quiere, pero que constituye una individualidad psíquica de una clase nueva.”

universo, es necesario hacer una serie de distinciones en los términos que tendrán más importancia, de modo tal que aún cuando cada uno de estos términos cobra un sentido en determinados momentos de la historia, esencialmente guarda referencias signícas, si no semejantes, sí análogas, y que se corresponden con el todo.

Muchos son los conceptos, objetos, prácticas y referencias en torno a la cocina mexicana, razón por la cual es objeto de estudio de muchas disciplinas, pues la cocina —en especial la mexicana— es una especie de conglomerado, donde fácilmente pueden observarse las piezas que lo conforman, pero cada una de las partes se relaciona con todas las demás y a su vez con el resto de universo.

### 2.2.1 Comer

De las necesidades fundamentales de los seres humanos está el alimentarse para nutrirse, que no únicamente responde a nuestra biología sino a nuestro ser en su totalidad, y lo que incluye, por supuesto, a la comensalidad<sup>18</sup>. Comer responde a necesidades físicas, que a su vez están relacionadas con el contexto que se habita, que al mismo tiempo produce aquellos alimentos que favorecen la latitud en dónde se encuentra.

Así pues, comer, ha sido en la historia de la humanidad no sólo el acto que satisface las necesidades de nuestro cuerpo sino el placer que además de desplegar un sinfín de dinámicas, en muchas ocasiones, pareciera el sentido de nuestra estancia en la Tierra.

Cuando hablamos de comer la comida está implícita como una serie de ingredientes provenientes del reino animal, del reino vegetal, mineral, que en su mezcla proporcionan al ser humano la energía necesaria para el desarrollo de sus funciones vitales y su desempeño cotidiano.

Aunque comer responde a una necesidad primaria, es también un medio que permite la relación entre sujetos, que en su colaboración, respondiendo a un contexto determinado, generan una serie de actividades que responden estrechamente al entorno donde están presentes, generando en su devenir los sistemas de creencias que en conjunto crean la identidad de un pueblo, el alma colectiva

---

<sup>18</sup> Comensalidad es un término empleado en la antropología que refiere al acto de compartir la comida y la bebida en una misma mesa.

que enuncia su historia, que relata aquellos acontecimientos que la han dirigido en una dirección dada.

Dentro de las prácticas cotidianas hay diversos sucesos –que se destacan del flujo normal de experiencias—que responden a fenómenos naturales a situaciones específicas que se generan en la vida de un ser humano –como el nacimiento o la muerte de uno mismo o los semejantes- y son los que dan cabida al desarrollo de prácticas espirituales que celebran o brindan culto a éste tipo de sucesos singulares.

Siendo el alimento tan importante para la existencia humana, que no sólo contribuye para conservar o incrementar la salud, sino que es fuente placer, su importancia cobra un significado en los rituales y festividades.

Comer representa una actividad que da cuenta de un sinnúmero de fenómenos que se trastocan con otros ámbitos inherentes a la existencia humana<sup>19</sup>, nos cuentan aquellos relatos que constituyen la historia de una sociedad.

Encontrar esas vinculaciones es lo que en esta investigación nos permitirá proponer parámetros generales para un diseño de la cocina mexicana, que tiene como fin poner al descubierto la densa capa de modernidad que nuestra realidad tiene adscrita, e integrarla pues es ya parte de nuestra cotidianidad pero, al mismo tiempo, se trata de dar cabida a la posibilidad de recrearnos en un verso con nuestro contexto.

### 2.2.2 Cocinar

Cocinar ha sido un acto presente en la condición humana que ha evolucionado al curso del tiempo, respondiendo en gran medida a las habilidades que se fueron desarrollando, por un lado con respecto a la práctica en sí misma y por el otro, a la complejidad de la indumentaria necesaria para este ejercicio de modo directo e indirecto.

Transformar los alimentos en un platillo es una práctica que implica, además de los ingredientes, una serie de objetos para poder

---

<sup>19</sup> Aún aquéllos que guardando una relación lejana como el acto de escribir una tesis, tienen de alguna y otra forma un vínculo con la comida o con el acto de comer per se.

Llevar a cabo dicha labor incluyendo el espacio donde todo esto sucede. El medio que rodea tanto al espacio como a los objetos responde a técnicas y tecnologías específicas de cada momento en la historia.

La modernidad nos ha hecho creer que es necesario contar con determinado tipo de conocimientos para poder llevar cualquier actividad a la práctica, y como ya hemos mencionado, cocinar hoy en día es todo un arte. Sin embargo, lo que resulta realmente interesante, es la importancia de la cotidianidad. Sin duda alguna hay mucha gente especializada en la preparación de platillos mexicanos que se venden a precios altísimos en restaurantes de autor, pero muchos de los platillos más representativos de la cocina mexicana, incluso sofisticados a los ojos de los expertos en *cuisines*, han nacido en el corazón del hogar, en la cotidianidad.

Hoy en día esta noción cobra diversos matices, por un lado surgen los lugares especializados en diversos tipos de comida mexicana, que van desde los que se enfocan en una región concreta<sup>20</sup>, hasta los que pretenden abarcar toda las cocinas mexicanas<sup>21</sup>. Por otro lado, al ir sumando de manera inconsciente las costumbres de otras culturas, que de paso han ido y venido a nuestro país, en restaurantes surgen fusiones que generan sofisticaciones interesantes en los platillos.

Sin embargo, en la cotidianidad, al paso de las generaciones adaptándose a una realidad globalizante, la cocina mexicana además de incorporar productos que están completamente procesados, llenos de químicos y otras sustancias que están generando problemas severos de salud en nuestro contexto, desplaza poco a poco aquellas costumbres de antaño dónde las albóndigas con chipotle se quedan en las cocinas económicas, cada vez menos visitadas, pues las

---

<sup>20</sup> Comidas que representan a un solo Estado de la República Mexicana.

<sup>21</sup> Se habla de *cocinas mexicanas* en plural debido a que la gran extensión territorial de México, aunada a la gran diversidad de productos, que dan forma al tipo de platillos de cada región, y que le han dado cabida a un gran número de *cocinas mexicanas*, que, si bien presentan similitudes, cada una, al tener un grado de complejidad en su elaboración o composición, han marcado una gran diferencia entre la cocina michoacana —por ejemplo— o la tabasqueña.

propuestas de productores de comida rápida, ofrecen mejores precios y tiempos más cortos de espera, lo que además se aúna a espacios que invitan a no ser usados, pues cualquier movimiento generaría un desorden visual que les haría perder *su belleza*.

### 2.2.3 Habitar una cocina

Pero si de habitar<sup>22</sup> una cocina se trata, el tópico enuncia a los otros actos que no sólo se limitan al acto de cocinar o de comer, al uno o al otro, sino que además de implicarlos en conjunto, determina otras acciones que se estrechan en el universo donde se habita una cocina, dando cabida a la generación de hábitos, que al curso del tiempo forman parte de la identidad cultural de un lugar en tiempo y espacio determinado.

La cocina es un espacio que ha establecido de diversas formas sus límites respondiendo a los hábitos que se generan a partir de ella. Por ejemplo, en algún momento de la historia el límite quedaba en el comedor, aún cuando la cocina, separada del comedor, guardaba celosa su privacidad, la cocina y el comedor eran una articulación incluso espacial. Hoy en día es un segmento integrado como parte de un solo hábitat circular que no permite divisar dónde es preciso desarrollar las diversas y muy distintas actividades que los seres humanos desarrollamos en el día a día. Aún cuando podríamos pensar que este tipo de espacios nos permiten desencadenar nuestras actividades —propias de la cotidianidad— de forma más libre, lo que es cierto es que este tipo de hábitats tienen una configuración que sigilosamente determina nuestro modo de habitar (Foucault, 1978), convirtiendo los espacios casi vacíos en celdas de prisión que además lucen y se exponen cual vitrinas, generando modelos que a su vez darán paso a tendencias que seguir (Baudrillard, 1969).

*El fuego, el agua, la mesa en la que comemos a solas o en familia, la vajilla, la comida, la basura... Lujosa o modesta, amarilla o azul, del siglo XVIII o de hoy, con electricidad y agua corriente o sin*

---

<sup>22</sup> *No habitamos porque hemos construido, sino que construimos y hemos construido en la medida en que habitamos, es decir, en cuanto que somos los que habitan.* (Heidegger, 1997)

ellas, en Toulouse, Moscú o Vancouver, la cocina es el lugar en el que se hace la vida cotidiana. (Mladen Materic, 2004)

23



La cocina es un espacio que no sólo permite cocinar, es un lugar con voz propia, que es juez, testigo y dictador de las dinámicas que tomarán lugar a partir de él.

Sin embargo y como menciona Bak-Geller, pareciera que actualmente nuestras cocinas son espacios vacíos (Bak-Geller, 2006)

---

<sup>23</sup> Fotografía de una de las escenas de *Pourquoi la cuisine?*

que son semejantes a las líneas de producción<sup>24</sup>, con una lógica del desplazamiento instaurada que precisamente está desplazando el cómo solemos habitar los espacios en México, respondiendo a lógicas que no se relacionan con nuestro contexto y que crean en los espacios además de la ausencia de los individuos desarrollando aquellas prácticas milenarias, que en dado caso, se quedan contenidas en los objetos que si bien sí son adquiridos y colocados en el hábitat, contemplan un desuso, escondiéndose detrás de las puertas de las gavetas, un *good design* que pretende borrar rastros de habitabilidad. (Baudrillard, 1969).



25

---

<sup>24</sup> *La disciplina procede ante todo a la distribución de los individuos en el espacio. Para ello, emplea varias técnicas: 1) La disciplina exige a veces la clausura, la especificación de un lugar heterogéneo a todos los demás y cerrado sobre sí mismo.*

<sup>25</sup> MLADEN, Op.cit.



## 2.4 CONSTRUCCIÓN LINGÜÍSTICA DE LA COCINA MEXICANA

Quizá uno de los fenómenos más interesantes en lo que se refiere al significado<sup>26</sup> de la cocina en el idioma español, es la relación estrecha que se guarda entre un espacio y su ejercicio (Nair, 2006); lo cual no sucede en idiomas como el inglés por ejemplo, en donde existe una palabra *kitchen* para denominar al espacio, y el empleo inclusive de un *galicismo* para denotar al acto de preparar comida: *cuisine*<sup>27</sup>, ya que *cook* tiene un tinte técnico o de procedimiento y no tanto el de elaboración o preparación.

En lo que respecta al término que se le confiere a la cocina como espacio desde la lengua náhuatl, dista de la acción y de su producto. En su raíz el término es homófono pero hay una variación que distingue una cosa de la otra:

- ❖ Cocido hervido –ixcalli
- ❖ Cocina f–tlacualchihualoyan
- ❖ Cocina f, fonda f–tlacualcalli
- ❖ Cocinar–tlacualchihuilia
- ❖ Cocinero –tlacuani
- ❖ Cocinero m, chef m, jefe de cocineros m –

tlacualchihuiqui

La lengua es la herramienta que poseemos los seres humanos no sólo para relacionarnos con nuestro entorno y para así asignar instituciones simbólicas entre nosotros, nuestros semejantes, el tiempo y el espacio donde nos desenvolvemos, sino que es también el elemento que nos hace comunes, que en muchas ocasiones se nos impone, que jerarquiza, que une, separa y que marca límites. Siendo éstas sólo unas cuantas características del lenguaje.

---

<sup>26</sup> Sin embargo, el hecho de que el lenguaje, por así decirlo, retire al significado propio de la palabra *construir*, el *habitar*, testifica lo originario de estos significados; porque en las palabras esenciales del lenguaje, lo que éstas dicen propiamente cae fácilmente en el olvido a expensas de lo que ellas mientan en primer plano. El misterio de este proceso es algo que el hombre apenas ha considerado aún. (Heidegger, 1997)

<sup>27</sup> Cuisine palabra de origen francés que además de modo interesante significa “cocina” como el espacio donde se preparan alimentos.



En lo que compete a nuestro tema de discusión: *La cocina mexicana* —pensando en el lugar y la acción y en la enunciación completa— es una construcción que responde lingüísticamente a una imagen, que nos conduce a un momento determinado en el tiempo: La Conquista de México, misma que fue otorgada en el preciso momento en el que el referente cobró conciencia de un ente y su entorno ajeno a él y que para poder establecer un lazo de comunicación, denominó aquello que en concepto se asemejaba tanto al acto de preparar comida, como al espacio en el que se desarrolla dicha actividad.

Un estrato un tanto incluso atemporal, pues la imagen que cobra vida cuando decimos *cocina mexicana* es común a todos —o casi a todos— y está casi catalizada. Es como si el punto de partida fuera la cocina mexicana en el sincretismo específico que se creó en la fusión de ambas culturas, ese lugar para preparar comida, dentro de una hacienda o monasterio estilo *colonial* con talavera poblana<sup>29</sup>.

Sabemos que la cocina mexicana no nació en el momento en el que la conquista tomó lugar por parte de España, lo mismo que nosotros como país, región —México, Latinoamérica, América— teníamos un modo de habitar ya estas tierras (O’Gorman, 1958), y cabe mencionar que esa lógica de habitar dista de la lógica occidental.

Y aunque los libros de cocina, de historia de la cocina mexicana —que además en su mayoría están escritos en otros idiomas y por investigadores y escritores que además no han vivido la mayor parte de su vida en México— marcan innumerables referencias a la cocina prehispánica, lo hacen como una simple

---

(Rendón Garcini, 1994)

Esta es una de las primeras imágenes que el buscador de google muestra cuando se tecldea *Cocina mexicana*.

<sup>29</sup> Esto sin contar, que la interpretación con la que contamos hoy en día y a la cual se alude en mucho los libros de historia de la cocina mexicana, proveniente del código florentino tiene el punto de vista de un fraile, quien sin lugar a duda confiere su sistema de creencias y lo refleja en su narración.

referencia que antecede<sup>30</sup>, como parte de un legado culinario, como aquello que cobra importancia hasta que nace.

También es cierto que en muchas de las referencias en que se aborda la cocina prehispánica, se resaltan el valor del legado culinario en ambos sentidos y cómo esto modificó a la cocina española. Sin embargo, este antecedente se desvanece para darle paso a la imagen antes mencionada, que queda de la cocina mexicana, misma que incluso ahora mismo, dista de la realidad, pues se queda en los libros, los conventos, los museos, en algunas viejas haciendas, pero lejos del habitar cotidiano en México.

Pensar en un diseño de cocina mexicana, nos remite sin mucho remedio a la construcción lingüística que nuestra lengua nos tiende como puente para marcar referencias al respecto. Entonces se trata de generar un espacio de ladrillos, con grecas mayas o totonacas y azulejos de talavera producidos en Puebla. Aún así cuando esto ocurre con frecuencia en cocinas modernas que son construidas al estilo mexicano, el problema surge en la operación, dónde las gavetas de la cocina occidental tienen una chapa mestiza, que no deja ver los ingredientes necesarios para preparar un buen mole, convirtiendo entonces a dicho espacio en un aparador rústico mexicano, que tampoco invita a ser usado.

La cocina tradicional mexicana nace en el seno del hogar, es el resultado de una práctica, no se limita al encuentro con los españoles hace más de 500 años, nace antes, no es un azulejo de talavera, no se enuncia por completo (Bak-Geller, 2009), ni siquiera en recetarios, la cocina en dado caso se habla, antes se come, no es una máscara, es un espacio que da cabida a los hábitos que los mexicanos tenemos, es una experiencia, un fenómeno.

---

<sup>30</sup> Aquello que antecede es lo que se encuentra ubicado delante o antes de otra cosa, del punto de partida objetual. En éste mismo sentido de la discusión, el término *prehispánico* que aún cuando hace referencia a un momento en el tiempo, también denota la existencia del objeto aún no concebido en su totalidad y que antecede al objeto concebido a partir —en este caso— de la Conquista Española a Latinoamérica.

## 2.4 CONCLUSIONES

Hablar de la cocina mexicana resulta más complejo de lo que parece, es por eso que desentramar su construcción en tanto al imaginario y la forma en la que la distinguimos al hablar, colabora en un mejor entendimiento hacia los análisis subsecuentes que se harán a los momentos históricos de mayor importancia en México.

La cocina mexicana, a pesar de ser foco de interés de diversas disciplinas, no ha sido abordada en su justa dimensión por la arquitectura, tampoco por el diseño industrial o el gráfico. Aunque la arquitectura ha abordado el objeto de estudios desde diversas perspectivas, sobre todo aquéllas que aluden al espacio y hay aportaciones en planos, no lo ha hecho en vinculación con el diseño industrial. Como bien dice Sarah, se ha dejado fuera un estudio sobre los objetos que están presentes a lo largo de la historia en la cocina mexicana; a lo cual alude Sarah de la siguiente forma:

*Es importante considerar estudios que traten específicamente de la creación y la evolución de los aparatos y utensilios culinarios. Este tipo de trabajos muchas veces están acompañados de reflexiones históricas que explican las circunstancias sociales, económicas, políticas que motivaron la invención de dichos objetos. (Bak-Geller, 2009)*

Aunque la afirmación de Sarah es cierta, quizá haga falta entender qué está ocurriendo en la cocina como un sistema, con la estrecha relación que guardan los objetos, los sujetos y el espacio, así como entender el papel que el diseño industrial tiene dentro de esto.

El diseño, de modo tangencial, a lo largo de las últimas décadas ha intentado darle a la cocina una configuración que le permita guardar un orden, un orden que no se corresponde con las necesidades específicas que demanda la cocina mexicana debido a que se ha abordado desde las superficies, aquello que responde a los materiales y a sus procesos de transformación. Se han quedado fuera las correspondencias con la dimensión simbólica, con el contexto histórico y geográfico, pues quizá es que el diseño mexicano intenta darle un tinte mexicano al barniz de sus superficies albergando en sus

gavetas pretensiones, hábitos ajenos, pensamientos globales, actos sin reflexión que fomentan la enajenación.

Sin duda alguna, el objetivo de esta investigación no es hacer un rescate de la cocina prehispánica, tampoco es hacer una mezcla de los estilos o tendencias que hayan tomado lugar en un momento dado de la historia de México, tampoco trata de reincorporar elementos como un metate a una cocina contemporánea que tiene necesidades específicas y que no están siendo resueltas. El objetivo es darle luz a aquellos elementos que no se habían cuestionado antes por los interesados en el tema y por aquellos que colaboran en la construcción de este espacio, los que los diseñan y los que se apropian de ellos habitándolos.

### **3. [EL PAPEL DEL DISEÑO EN LA COCINA]**

#### **3.1 INTRODUCCIÓN**

El objetivo de este capítulo es plantear los límites y parámetros que esta investigación persigue en materia de diseño y por tal enunciar cómo es que está involucrado en la actual configuración de la cocina en México y cómo el factor creatividad siempre lo ha estado. Y aunque con puntualidad se abordará con más precisión en el capítulo que describe la cocina en el siglo XX, es preciso esclarecer la perspectiva de este estudio, cuyo fin es el diseño y su relación con la cocina.

Sin duda el diseño juega un papel muy importante en la cocina, está implícito en cada uno de los artefactos, pequeños y grandes que forman parte de ella, lo está en el espacio, en sus límites, en lo que produce.

El punto focal de la investigación no es un tipo de objeto determinado dentro de la cocina, sino un sistema de objetos que han formado parte de la cocina, o dicho de otro modo, en el espacio donde se han preparado alimentos a lo largo de la historia y cómo este ha evolucionado.

El diseño de cocinas, como tal, es una labor relativamente joven en el mundo. Las cocinas, a pesar de haber sido lugares estratégicos en los diversos tipos de arquitectura en el tiempo alrededor del mundo, es hasta principios del siglo XX que estos espacios comienzan a producirse en serie, confeccionados bajo esa intención, y aunque es a los diseñadores industriales y arquitectos, a quienes compete ahora este tema, el diseño industrial será el que cobre el foco de este análisis.

#### **3.2 TODOS PODEMOS DISEÑAR**

¿Qué es el diseño? una pregunta con un sinnúmero de respuestas, pero que de algún modo es pertinente dejar en claro. Cuando hablamos de diseño, el primer pulso nos conduce a una noción moderna de un desarrollo de ideas con un plan de por medio, al mismo tiempo que nos remonta a una actividad que tiene que ver con la creatividad.

Papanek, uno de los primeros y más controversiales teóricos del diseño nos proporciona una noción clara al respecto, que responde a su experiencia primero práctica, después teórica. Papanek, un diseñador que ejerció la disciplina, promoviendo primero al diseño como un medio de soluciones para la crisis que se vivía y una de las grandes soluciones que el mundo tenía en ese momento. Posteriormente, después de haberse enfrentado a las repercusiones de la práctica, comienza a cuestionar los principios del diseño, la disciplina y sus discursos.

En su libro *diseñando para un mundo real*, Papanek resume a la práctica del diseño como:

*La planificación y estructuración de cualquier acto dirigido hacia un fin deseado y previsible. (Papanek, 1973)*

Para Papanek, el diseño puede ser, cualquier cosa que esté planificada.

Y aunque la visión de Papanek, no es la única que puede abordarse para delimitar al diseño, el abordar la disciplina desde ésta tangente es una vía para poder determinar si todos podemos diseñar o no.

Dicho de este modo, el diseño, entonces, no sólo le pertenece a los objetos bidimensionales o tridimensionales, tampoco marca una referencia a un producto o sistema y tampoco determina que sólo algún tipo de ser humano pueda realizar este tipo de actividad.

Al principio del capítulo uno se plantea este cuestionamiento, relacionándolo con el arte y la culinaria, al mismo tiempo se alude a las capacidades heurísticas presentes en la condición humana. Parte de la intención de este capítulo es profundizar en el cuestionamiento de un modo más particular, con el fin de entender que la cocina es un espacio que siempre ha sido configurado de alguno u otro modo y dónde los actos de apropiación que ejecutamos los seres humanos cuando llegamos a habitar cualquier espacio, le han dado una forma que rebasa los planteamientos del diseño. Sin duda alguna la producción en serie, de éste espacio a partir de la década de los años 30 en el siglo XX, es una piedra medular en las construcciones sociales y en la identidad cultural de México a partir de la alimentación y dicho



sea de paso, uno de los obstáculos que le impiden cada vez más al humano extender su peculiar forma de ver la vida —es decir apropiarse del espacio—ya que las cocinas están *tan bien diseñadas*, que no dan cabida a este tipo de expresión creativa, presente en la condición humana.

El diseño como actividad profesional, nace a partir de las necesidades que La Revolución industrial, proclamaba en sus inicios, era un ejercicio que buscaba no sólo propiciar una mejor relación entre los objetos y quienes los usaban, además contribuía para que los objetos llegaran al mayor número de usuarios posible, lo que a su vez impulsó un nuevo tipo de intercambio y de valor en los objetos.

Un diseñador es un especialista que está formado con el conocimiento y práctica necesaria que le proporciona el tipo de herramientas necesarias para analizar una situación que presenta cierto tipo de problemáticas y puede llevar un caso “A” a un punto “B”, proponiendo algún tipo de mejora en algún sentido.

Aunque un diseñador posee un entrenamiento en determinada dirección y posee determinados conocimientos con respecto a temas específicos, en términos sintéticos, cualquier persona es capaz de ejecutar este tipo de actividad, pues es un acto que parte de la creatividad.

Si pensamos en lo que sucede cuando nos mudamos de casa y todo lo que se tiene que hacer, nos daremos cuenta que dentro de las actividades que se realizan, la planificación juega un papel principal y está seguida de la ejecución. Es decir, existe un problema, se observa, se planifica y el *problema* se lleva a una solución o a un estado diferente.

La creatividad, lo mismo que las expresiones heurísticas nos remiten a la habilidad del ser humano para darle solución a un problema, la facultad de, a través de la observación, señalar algún elemento dentro de un sistema dado que puede ser cambiado de rumbo para obtener un beneficio a cambio. La creatividad, del mismo modo, es la cualidad que el ser humano tiene de manifestar una idea en algo no necesariamente palpable.

Al ser el diseño una actividad que todos los humanos podemos realizar (Papanek, 1973), de alguna u otra forma, es parte de nuestra condición humana, todos diseñamos en algún momento

de nuestras vidas. Lo hacemos cuando llegamos a un lugar y disponemos los objetos de tal forma que nos sintamos más cómodos en un entorno determinado, lo hacemos en el modo de escribir, en el acto de colocar incluso comida en un plato, en el plan que implantamos en el día a día para poder llevar a cabo las tareas que la cotidianidad impera.

El diseño está presente en todas las disciplinas y en general en todas las actividades que realiza el ser humano al ser la articulación entre una idea y la puesta en práctica de esa idea. Lo podemos notar en las planificaciones hechas por los médicos al estar frente a un desajuste físico en un paciente y mismo que lo llevará a una cirugía en donde el médico estudia todas las posibilidades relacionadas con la problemática, donde el objetivo más importante es salvaguardar la vida del ser humano en cuestión. Lo vemos cuando un abogado está frente a un caso de una persona inocente y tiene entonces que analizar todas las posibilidades para poder demostrar la inocencia de su cliente.

George Polya, un húngaro que escribe acerca de la capacidad heurística del ser humano y quien de hecho pone el término que usarían los griegos —eureka— de nuevo en circulación, escribe a modo de preámbulo en su libro *How to solve it*<sup>31</sup>:

*Un gran descubrimiento resuelve un gran problema, pero hay un grano de descubrimiento en la solución de cualquier problema. Su problema puede ser modesto, pero si cuestiona su curiosidad y pone en juego sus facultades inventivas, y lo resuelve por sus propios medios, es posible que experimente la tensión y disfrute del triunfo del descubrimiento. Tales experiencias a una edad susceptible puede crear un gusto por el trabajo mental y dejar su huella impresa en la mente y el carácter de por vida. (Polya, 1973)*

---

<sup>31</sup> *A great discovery solves a great problem but there is grain of discovery in the solution of any problem. Your problem may be modest; but if it challenges your curiosity and brings into play your inventive faculties, and if you solve it by your own means, you may experience the tension and enjoy the triumph of discovery. Such experiences at a susceptible age may create a taste for mental work and leave their imprint on mind and character for a lifetime.*

Todos podemos diseñar, pero es evidente que una habilidad que es desarrollada desde una edad muy temprana llevará a cualquier ser humano a la cúspide del dominio pleno sobre la misma.

### 3.3 LAS ESFERAS DEL DISEÑO: INDUSTRIAL, GRÁFICO, TEXTIL Y DISEÑO ARQUITECTÓNICO

Para poder entender al diseño como disciplina –o como un grupo de disciplinas afines—es necesario esclarecer de dónde nace la necesidad del diseño por una parte y ver como se ramificó por la otra<sup>32</sup>. Debido a que el interés de esta investigación no se enfoca en resolver este tipo de cuestionamientos –que sin duda alguna sería tema de otra investigación— se abrirá un preámbulo con la intención de saber de qué parámetros vamos a partir para poder mirar a la cocina como un espacio desde el lente del diseño.

La Revolución Industrial marcó uno de los cambios más significativos en la historia de la humanidad. En términos fenomenológicos, no puede reducirse a un solo punto de vista –que marque referencia a un beneficio o un perjuicio— en un acto de suspensión de juicio. Por un lado el progreso al que ha llegado el desarrollo tecnológico le ha permitido al ser humano explorar su facultad creativa –en donde su capacidad heurística se ha puesto a prueba como nunca antes se había hecho—pero también lo ha conducido a sobreexplotar los recursos de los cuales se han valido las producciones desde su inicio hasta ahora.

Uno de los tantos discursos que le han dado forma al actual sistema de producción en el cual vivimos es la búsqueda del confort del ser humano. Fundamentos como la producción en serie de objetos que hicieran de la vida humana una experiencia más

---

<sup>32</sup> La elaboración de esta investigación persigue darle cabida a nuevos parámetros que permitan un ejercicio del diseño industrial desde un foco más empático con el contexto. Sabiendo que el diseño industrial como práctica profesional nace en Europa, pero es una disciplina que recientemente se ha puesto en práctica en nuestro país, habría varios cuestionamientos que convenientemente tendrán que ser desarticulados para mostrar el sentido de dichos parámetros, para así poder al mismo tiempo enunciar la postura que tomaré con respecto al diseño y su ejercicio profesional.

confortable, fomentando el bienestar común en todas las escalas posibles.

Con el tiempo, el reemplazo de la mano de obra permitiría que el hombre dirigiera sus actividades hacia la recreación y fomentara una vida familiar, sin pensar que esto también reduciría la expresión creativa que se veía reflejada en los trabajos que realizaban los artesanos que trabajaban los materiales con sus manos, en donde cada objeto era único e irrepetible y generando un impacto social en donde la mano de obra humana era reemplazada por máquinas, máquinas que eran —y siguen siendo— manejadas por humanos, en un lapso que cada vez se amplificaría más de modo tal que la convivencia familiar, el tiempo para la recreación y el bienestar común poco a poco se dirigirían en un sentido completamente diferente al pensado en el inicio del fenómeno.

Muchas son las discusiones que se podrían abrir a partir de los beneficios y los daños de La Revolución Industrial, algunos que harían notar los grandes inventos que se han generado en los dos últimos siglos y cómo los logros tecnológicos y científicos, demuestran la inteligibilidad humana, habría sin duda otros discursos que repasarían el calentamiento global y culparían a la industria de la deforestación que se vive en algunos puntos de la tierra, sin duda alguna, los discursos que parten de términos económicos señalarían que el capitalismo ha imperado y que nos dirigimos a una globalización que nos beneficiará a todos.

Posiblemente en términos lingüísticos se diría que el sistema bajo el cual vivimos actualmente es resultado de la línea de pensamiento derivada de una cultura occidental que fomenta la división y que tiende a la dicotomía, pasando por alto las necesidades que parten del contexto que se habita.

Sin embargo, después de este breve análisis sobre el impacto de La Revolución Industrial y su relación con el diseño, queda claro que el diseño como una actividad profesional nace a causa de ella y por otro lado caer en cuenta que sea como sea la realidad que ahora experimentamos, es un escenario lleno de posibilidades —o problemáticas, si se le quiere ver de éste modo— a las cuales se les puede dar otro sentido o solución, en donde las habilidades

heurísticas tanto de diseñadores como del resto de la humanidad serán puestas a prueba nuevamente.

### 3.4 EL DISCURSO DEL DISEÑO EN MÉXICO

El diseño industrial –como actividad disciplinar– es relativamente joven en nuestro país. Es en abril de 1969 que se echa a andar el primer programa piloto dentro de la Facultad de Arquitectura, a cargo su pionero en México: Horacio Durán<sup>33</sup>, logrando establecer la disciplina dentro de la máxima casa de estudios en México. Poco a poco dicha actividad produjo a los primeros profesionistas egresados de la U.N.A.M. cuyo perfil era muy similar al que proponía la Bauhaus en sus inicios: profesionistas aptos para dar respuesta a la industria, especialistas de la producción en serie, con un amplio conocimiento en procesos y materiales, un conocimiento incompatible en un país como México donde la industria no evolucionó como logró hacerlo en el bloque del primer mundo.

Una de las peculiaridades del diseñador industrial mexicano es la capacidad que ha desarrollado al verse enfrentado al reto de ofrecer sus servicios en un país no industrial, que aunque alberga industrias de otros países, el diseño es una actividad que permanece produciéndose en los países que aportan el capital y el diseño mexicano es producto del ingenio del diseñador mexicano que propone cómo aplicar sus conocimientos al medio, aún fuera de la industria, desarrollando actividades que también son parte de su formación, pero cuya aplicación es un fenómeno cuestionable.

El diseño industrial, por otro lado, es una actividad que recientemente está siendo comprendida en el colectivo imaginario de México, esto aunado al declive de la industria que no ha contribuido al éxito del profesionista en su campo de desarrollo óptimo. De este modo el diseñador mexicano, al paso del tiempo, se ha centrado en hacer pequeñas producciones de objetos, ofrecer servicios de gestión, así como colaborar en la fabricación de material para punto de venta, apoyando en gran medida a la industria publicitaria, cuando la formación que posee le permitiría desarrollar el mismo tipo de trabajo que lo que un diseñador en Europa propone dentro de una fábrica de electrodomésticos. Debido a la situación del diseñador

---

<sup>33</sup> (U.N.A.M., 2009-2011)

industrial en México, el diseño mexicano se ha convertido en un discurso, en un supuesto, una idealización inalcanzable; ya que el objetivo de su quehacer no ha encontrado todavía la vía para generar soluciones a nuestro país.

Para poder entender cómo el diseño en México se ha asumido como un discurso y cómo su devenir se ha convertido en una actividad que no ha logrado tomar una característica auténtica, analicemos algunos puntos al respecto.

#### 3.4.1 Expresión creativa mexicana

México es un país que se caracteriza por su riqueza cultural, por el acervo de su historia y por la expresión creativa de sus costumbres. Es un país lleno de matices que responden a su rico y extenso contexto con la peculiaridad de poseer un pueblo con una capacidad creativa que lo distingue de otras culturas, una cultura multiforme, que teje multiplicidad de colores en todo lo que toca, desde su música, la gran diversidad gastronómica así como su expresión artística y artesanal.

México es un país con un grande y complejo acervo histórico, un país lleno de sincretismos, que adopta costumbres de otros contextos enriqueciendo el propio. Los diversos momentos históricos son determinantes para entender la chapa del mexicano, el cómo percibe la vida, su idiosincrasia y cómo esto permea en todas las esferas que le rodean.

El tejido de la conformación de la mexicanidad es un textil complejo lleno de accidentes, difíciles de describir con precisión, como menciona Octavio Paz en *El laberinto de la soledad*, es una llave que es preciso encontrar.

*...encontrar la mexicanidad, esa invisible sustancia que está en alguna parte. No sabemos en qué consiste ni por qué camino llegaremos a ella; sabemos, oscuramente, que aún no se ha revelado [...] Ella brotará, espontánea y naturalmente, del fondo de nuestra intimidad cuando encontremos la verdadera autenticidad, la llave de nuestro ser [...] la verdad de nosotros mismos.*

Por supuesto que dicha llave no será fácil de encontrar, en dado caso no se encuentra en un lugar preciso. Quizá una de las claves es entender cómo estamos contruidos ante nuestros propios

ojos, poner en evidencia aquello que no cuestionamos por ser parte de nuestra cotidianidad, de aquello que es normal, que ha dejado de ser singular para ser visto como peculiaridad. Uno de esos momentos a entender es aquél que constituye el primer contacto con Europa<sup>34</sup>, contacto que marcó un cambio para ambas culturas, contacto que estableció un nuevo paradigma en ambas direcciones.

Vivimos en un país que cree haber sido descubierto, que cree que empieza a existir a partir del contacto novohispano, es un país que tiene un antes y un después, un antes que le impide concebir la historia antigua como un preámbulo, como prehistoria, como un antecedente. América no es un continente que fue descubierto, sino inventado, no nace a través de los ojos de los españoles, se constituye muchísimo tiempo antes, tiene una historia rica milenios antes de este primer contacto.

Si bien es cierto que la historia mesoamericana es extensa – mucho más que la que conforma el periodo después del contacto novohispano— y eso nos impide tener una idea clara de lo que nuestras culturas mesoamericanas eran –por diversas razones— lo que también es cierto es que Mesoamérica representa parte de nuestra identidad cultural, no es un antes, sino parte de lo que los mexicanos somos.

En términos culinarios es evidente que nuestras cocinas mexicanas, tienen un punto de partida que con certeza se enriqueció al contacto novohispano, pero sin duda alguna nace en Mesoamérica, no sólo por la diversidad de ingredientes que conforman sus platillos, sino porque la tecnología que hoy por hoy utilizamos para hacer un taco deviene de la antigua nixtamalización hecha en metates.

Actualmente son pocos los lugares en el mundo que no han sido impactados no sólo por La Revolución Industrial y el progreso que esta buscó desde un inicio; México no es la excepción.

Hacer una pausa para entender la riqueza que se ha generado a partir de la comunión con otras culturas, pero también caer en cuenta de aquello que no se funde con nuestra cultura, sino que

---

<sup>34</sup> Ese momento no es un tiempo preciso, puede ser el 12 de octubre de 1492, pero también puede ser abril de 1518, en dado caso planteo ésta fecha de modo atemporal.

sustituye aquello que se articula con nuestra esencia, es un acto que puede conducirnos a tomar conciencia del sitio en donde vivimos.

#### 3.4.2 La expresión creativa mexicana vs el diseño

El discurso elaborado bajo el cual opera el diseñador industrial mexicano, se debe en gran medida a que la confección del plan de estudios que actualmente opera en todas las universidades —tanto públicas como privadas— que forman diseñadores industriales, han importado una serie de parámetros que han funcionado bien en los países industrializados, pero que en lo que se refiere a México<sup>35</sup> específicamente no ha permitido que los alumnos en formación puedan tener una noción real tanto de lo que México requiere de este tipo de disciplina, ni de las herramientas reales que se encuentran en nuestro país. La producción masiva en serie no es el único medio de producción, en México la industria artesanal ha sido fundamental para la fabricación de muchos objetos que se adaptan mejor a nuestras necesidades.

Por lo anterior, y debido a otros factores, el diseño se ha convertido en una disciplina de élite, estudiada por jóvenes cuyos padres pueden financiar una carrera que representa una fuerte inversión, misma que requiere de otra fuerte inversión para poder ejercerla de modo profesional.

Este fenómeno ha propiciado por una parte que el ejercicio de la actividad profesional esté vinculado con pequeños despachos de diseño que ofrecen sus servicios a un sector reducido de la población que está dispuesto a pagar un precio alto y por otro lado ha generado un pequeño sector semi-industrial que produce objetos cuyo costo rebasa el poder adquisitivo de la mayoría de los mexicanos sin generar soluciones realmente esenciales en términos de prioridad.

#### 3.4.3 La creatividad como propuesta productiva

Quizá uno de los mayores recursos con los que contamos en México es la mano de obra, mano de obra artesanal que no puede generar el número de reproducciones que puede generar una línea de producción dentro de una fábrica en Alemania o en China. Sin embargo la labor que aún hacen nuestros artesanos tiene contenida parte de nuestra identidad cultural, por un lado y tomando en cuenta

---

<sup>35</sup> Tomando en cuenta que una situación similar prevalece en el resto de Latinoamérica.



que mano de obra es lo que sobra en nuestro país, una vía de producción pudiera ser por este camino.

Aunque la colaboración de artesanos y diseñadores ha sido parte últimamente de los *trend topics* es una relación delicada que demanda un análisis profundo antes de poder llevarla a cabo como una expresión que no ha sido reflexionada con respecto a los impactos, pero que sí se propone en su justa dimensión y pensando en que la ganancia no es de quién aporta el capital únicamente. Sin embargo uno de los potenciales de los cuales nos podemos valer es de la disposición que el mexicano tiene por dar soluciones creativas que mejoren nuestras condiciones de vida.

En este sentido el discurso del diseño industrial mexicano por una parte tendría que aceptar que su ejercicio no puede responder a una demanda serial y que no por ende tiende a perder la denotación “industrial” dentro de su concepción inmediata. Por otro lado es hora de fomentar la toma de conciencia de los profesionales de diseño que produce nuestro país para que dirijan sus conocimientos y habilidades al contexto hacia el cual deben dar respuesta: México.

El diseño mexicano no ha cobrado conciencia del valor que podría generar su ejercicio si respondiera al contexto en lugar de responder a las posibilidades imaginarias que provoca la admiración por el bloque primermundista. El diseñador mexicano tiene la facultad de darle solución a las problemáticas que enfrenta nuestro país. Pero, mientras el diseño mexicano produzca objetos que no están al alcance de todos, ni sea reflejo de las necesidades reales de México, no dejará de ser una expresión pretenciosa dirigida a los mismos pocos de siempre, pues no persigue uno de sus objetivos fundamentales: el bienestar común. El diseño mexicano no es mexicano sólo porque está hecho por mexicanos, en dado caso antes que cualquier cosa tendría que estar hecho para mexicanos.

### 3.5 LAS ESFERAS DEL DISEÑO EN LA COCINA

Aunque pudiera, o no, ser evidente el papel del diseño en la cocina, el plantear esta cuestión permite trazar algunas líneas que estarán presentes a lo largo del texto en relación al espacio, los objetos y quienes lo habitan. Fundamentalmente, para mirar hacia la cocina como objeto de estudio dentro del campo del diseño industrial, encontré los siguientes aspectos:

- 1) Arquitectónico (espacialidad)
- 2) Mobiliario fijo
- 3) Mobiliario fluctuante
- 4) Objetos
- 5) Relación espacio-objetos (aspecto gestáltico)
- 6) Relación sujeto-espacio-objetos (aspecto antropológico)

Con certeza, aspectos como la historia, la dimensión simbólica, los aspectos sociológicos, las determinantes geográficas, entre otros, serán abordados marcando referencia a los seis anteriores.

### 3.5.2 Aspecto arquitectónico

Participa como un medio limitante que determina la configuración del mobiliario, de la disposición de los objetos, de la movilidad del sujeto en el espacio y por último, que impacta a las prácticas cotidianas y por tanto al aspecto antropológico.

### 3.5.3 Mobiliario fijo

Con un fin taxonómico, de modo connotativo, consideraremos *mobiliario fijo* como aquellos muebles que son completamente inmóviles, hechos de piedra, de ladrillos —entre otros materiales— así como a los módulos de madera, o sus derivados, de gran formato, y que por ende no pueden moverse con facilidad de forma cotidiana en busca de nuevas disposiciones.

### 3.5.4 Mobiliario fluctuante

La connotación del mobiliario fluctuante se refiere al tipo de mobiliario que no necesariamente es parte de todas las cocinas, que se va adquiriendo con el tiempo. Pueden ser aquellos muebles que habitan un espacio, como un legado familiar, aquellos auxiliares que se compran al paso del tiempo —para optimizar mejor el espacio— y por último los electrodomésticos de grandes dimensiones —como refrigeradores, estufas, lavadoras— que a veces se encuentran integrados en la cocina, pero que no siempre existen en las cocinas mexicanas.

### 3.5.5 Objetos

Consideraremos como *objetos* a todo tipo de utensilios que tengan una función dentro de la preparación, del servicio<sup>36</sup>, del almacenaje, de la producción y de la limpieza. Entre ellos: palas, loza, recipientes, molcajetes/licuadora, escurridor.

#### 3.5.6 Relación espacio-objetos (aspecto gestáltico)

El aspecto gestáltico, o la relación que guardan los objetos con el espacio, es aquélla que a través del mobiliario, del sistema de objetos inscritos en él, determinan al resto del espacio, dando cabida a diversas dinámicas sistémicas y que al final le dan forma, en conjunción con la configuración arquitectónica a lo que concebimos como cocina.

#### 3.5.7 Relación sujeto-espacio-objetos (aspecto antropológico)

En términos de diseño, la relación que guardan los objetos con el usuario y el espacio donde esto sucede, se aborda —la mayor parte de las veces— como un aspecto ergonómico. La razón por la cual no se aborda esa dimensión como un específico, se debe a que los aspectos antropológicos, si bien se refieren en primera instancia al sujeto, éstos se expanden a todas las esferas que lo tocan, aquéllas que representan la antropometría, lo simbólico, lo histórico, lo contextual, las dinámicas políticas, sociales, aquéllas que aluden al misticismo e indudablemente al aspecto ergonómico.

### 3.6 EL IMPACTO DE LA COCINA EN EL HÁBITAT Y EL IMPACTO DEL HÁBITAT EN LA SOCIEDAD

La cocina es uno de los testigos de los cambios propiciados por el devenir de la historia de la humanidad al ser el espacio que alberga una de las prácticas que hasta ahora permanece y permanecerá a través de la experiencia humana: comer. Es por esto que en futuros capítulos se valorará el sentido de la cocina en diversos puntos del tiempo y se marcará un énfasis en el cambio de dicho espacio a través de la Revolución Industrial y el ejercicio del diseño industrial como disciplina y cómo esto ha interferido no sólo en la disposición del espacio o del sistema de objetos que habitan

---

<sup>36</sup> De la acción de servir en platos, en recipientes.

dicho espacio, sino el impacto social que esto ha generado y cómo podría ser factible establecer nuevos parámetros que permitieran una mejor relación entre este espacio tan importante en la condición humana y su entorno.

Siendo la cocina de gran importancia en la cotidianidad, podríamos decir que muchas de las dinámicas que se establecen en el lugar que habitamos parten de la cocina, como un núcleo que literal y en sentido figurado alimentan al hábitat.

La cocina no sólo es el espacio en donde se transforman los alimentos en platos y bebidas con identidad propia, es el espacio en donde se cocinan los hábitos y son éstos en conjunción con los hábitos de la otredad, próxima a nuestro hogar, los que crean lógicas en una comunidad, haciéndose expansivo y relativo a una nación, lo cual define rasgos de la identidad cultural que comparte un pueblo.

Si el eje de la casa es la cocina, susceptible a la creación de hábitos, también cabe la posibilidad de generar hábitos que se contrapongan a los que ya están establecidos.

Por ejemplo, si en la cocina antiguamente se asignaba un sitio para darle cabida a una mesa pequeña en donde la familia se reuniría para tener una cena informal, cotidiana, esto fomentaba que la familia de alguna u otra forma, compartiera las historias de su día a día en este sitio.

Como podemos observar actualmente los espacios se han reducido tanto que no hay cabida para una mesa y pensar en que más de dos personas puedan coexistir en un espacio tan reducido como es la cocina contemporánea, cabe entonces señalar que no sólo ha desaparecido la mesa que cumplía con esta función, sino el hábito de congregarse en una cena informal para compartir los alimentos y la vida<sup>37</sup>.

Es cierto que la arquitectura contemporánea ha creado espacios multifuncionales que suprimen la importancia de las

---

<sup>37</sup> Desde éste punto de vista también habría que dar cuenta de hacia dónde se han trasladado éste tipo de actividades y como han impactado en nuestros hábitos. Lo cual será abordado en el análisis de la cocina en el siglo XX.

divisiones espaciales, las actividades tienden a perder jerarquía y, en general, tanto el mobiliario como los objetos brindan funciones en más de un sentido. La cocina se expandió en algún momento al comedor a través de una barra que fungía como medio de articulación tanto del espacio como de la circulación, sin embargo esta barra poco a poco se ha ido suprimiendo al comedor, quedando éste reducido a dicha barra, pero propiciando al mismo tiempo que el acto de comer pueda realizarse en la sala de usos múltiples que lo mismo sirve para albergar un centro de entretenimiento, que fungir como oficina itinerante. La mediática y los dispositivos que se sirven de ella van reemplazando poco a poco la necesidad de convivir del ser humano<sup>38</sup>.

Con lo anterior lo que quiero destacar es no sólo la importancia de la cocina para validar mi investigación sino establecer la importancia de los hábitos dentro del comportamiento que tenemos como seres humanos inscritos aún en una sociedad y al mismo tiempo poder tomar como eje de partida algunos de los muchos hábitos que se generan alrededor del acto de comer y por ende aquéllos que surgen de la cocina como espacio.

### 3.7 EL DISEÑO Y LA COCINA

Partiendo del diseño desde el punto de vista de una disciplina moderna, la cocina nos refiere a una serie de cajones y paralelepípedos con puertas que encierran productos que combinan con una serie de barras se asemejan a una siempre eficiente línea de producción<sup>39</sup>.

Sin embargo, para fines ilustrativos en este apartado, es necesario dejar claro el momento en el que el diseño como disciplina se inmiscuye en la cocina, cuya evidencia más sobresaliente se gesta en Alemania, asumiendo el nombre de Cocina Frankfurt, icono conceptual que revolucionaría este espacio dentro de la casa. Una

---

<sup>38</sup> Este tema se hará expansivo en el capítulo 5 donde se aborda la cocina contemporánea, sin embargo era importante enunciar un ejemplo que permita distinguir la importancia de la cocina como productor de hábitos dentro del hábitat y fuera de él así como sus límites socioculturales.

<sup>39</sup> Más adelante se abordará con más precisión este momento como fenómeno, así como una mayor precisión sobre la Cocina Frankfurt.

innovación para la arquitectura doméstica, considerada la precursora de cocinas a la medida moderna, ya que fue la primera en pensarse como parte de un proyecto de vivienda, diseñada para permitir el trabajo eficiente y para ser construida a bajo costo. Diseñada en 1926 por la arquitecta austriaca Margarite Schütte-Lihotzky para el complejo de vivienda social Römerstadt en Fráncfort del Meno (Alemania), del arquitecto Ernst May. Unas 10.000 unidades fueron construidas a finales de la década de 1920 en Fráncfort, para posteriormente trasladarse el concepto a Estados Unidos, donde no sólo toma forma, sino que se diseñan modelos de producción, descendiendo nuevamente como un concepto a copiar, ya que en ese momento los mercados mexicanos permanecían cerrados a la producción y es así como una idea empieza a cobrar fuerza en la cotidianidad mexicana, y el resto de Latinoamérica.

La adopción de la cocina integral ha ido desplazando poco a poco aquellos hábitos (Heidegger, 1997) que respondían a nuestro contexto —que si bien sincretizado en su estructura cultural, social y política— todavía guardaba gestos que remitían a él, que guardaban una lógica empírica, que si bien también estaba siendo impactada tanto por la modernidad como por la expansión que tomaba lugar en la ya segunda Revolución Industrial, era lo que daba cabida a los actos de apropiación.

Sin duda alguna la cocina es un espacio que cobra importancia dentro de todas las culturas en cualquier parte del mundo, pues responde a una necesidad primaria, y aunque como seres humanos compartimos de modo esencial muchos gestos (Baudrillard, 1969) y rasgos a la hora de comer, lo que es cierto es que los mismos —como en las lenguas que se transforman en hablas (Bigot, 2010)— se transforman cuando éstos toman forma y contenido traduciéndose en hábitos, pues un ejercicio inherente al ser humano es el acto de apropiarse de cualquier objeto<sup>40</sup>, a partir de su contexto, historia propia y compartida en su medio social.

La posibilidad de regresarle al ser humano un espacio que le dé cabida a la apropiación al mismo tiempo que fomente la expresión heurística, a la articulación con su historia y con la que el mismo

---

<sup>40</sup> Con objeto quiero denotar cualquier cosa que está situada fuera del sujeto y su percepción, sea ésta tangible o no.

espacio delimita y es delimitado por el sujeto(s), es una tarea sin duda del diseño, desde el diseño de soluciones hasta hacerlo tangible en la espacialidad, en el sistema que la cocina como espacio representa.

## 4. [La cocina mexicana en el tiempo]

“XXXV.- DE LA CASA NUEVA POR QUIEN SACABA FUEGO NUEVO

1. —*Otra abusión: cuando alguno edificaba alguna casa nueva, habiéndola acabado, juntaba los parientes y los vecinos y delante de ellos sacaba fuego nuevo en la misma casa; y si el fuego salía presto, decían que la habitación de la casa sería buena y apacible, y si el fuego tardaba en salir decían que era señal que la habitación de la casa sería desdichada y penosa*” (Sahagún, 2010)

### 4.1 INTRODUCCIÓN

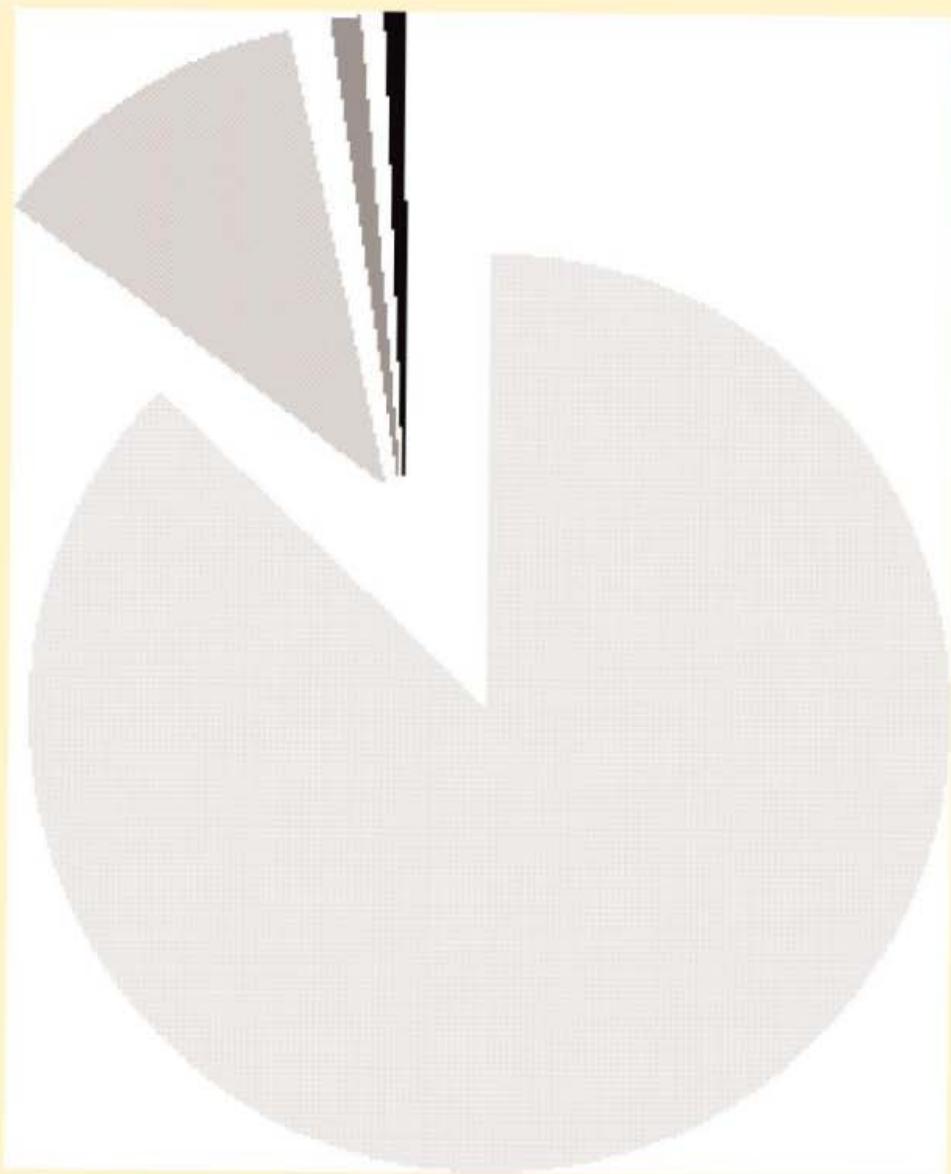
Este breviario<sup>41</sup> intenta dar cuenta, por un lado, de dos de los momentos más importantes de la historia en México —antes y después del contacto con los españoles— en relación a la cocina y, por otro lado, dentro de cada estrato en el tiempo, enfatizar aquellos parámetros significativos al estar vinculados de alguna forma con los cambios físicos —en términos de espacialidad— que ha sufrido la cocina mexicana a través del tiempo y que además me permitirán plantear parámetros para entender las necesidades de la cocina en México y cómo el diseño industrial le debe —o no— su labor.

El recetario, además de fungir un rol alegórico, tendrá como función develar de modo tangible cómo han cambiado los ingredientes que conformaban la dieta en algún momento en el tiempo, resaltando lo que le es pertinente a esta investigación: los objetos.

---

<sup>41</sup> Un breviario es una síntesis de un conjunto de información. Debido a que la historia de la cocina mexicana es extensa y evidentemente no puede ser abordada en su totalidad, el término breviario no denotará en este caso sino un resumen de los puntos que desde mi perspectiva son más importantes.





- CAZA-RECOLECCIÓN (ca. 30 500 AÑOS)
- MESOAMÉRICA (ca. 4 000 AÑOS)
- COLONIA (300 AÑOS)
- MÉXICO INDEPENDIENTE (179 AÑOS)

---

### Línea de tiempo de México precolombino

---

<b>35.000 a. C.</b>	Se estima que los seres llegaron al norte de América a través del estrecho de Bering.
<b>35,000 -7000 a.C.</b>	Colecta de alimentos realizada por cazadores y recolectores.
<b>7500 - 5000 a.C</b>	Inicio de la domesticación de plantas en Mesoamérica.
<b>5000 - 4000 a. C.</b>	Piedras de moler metates, morteros y molcajetes, utilizados para moler semillas y granos.
<b>2500 -1500 a.C.</b>	Florece la civilización olmeca en la costa del Golfo y extiende su influencia hacia el centro y sur de México.
<b>1800 - 300 a.C.</b>	Se encuentran vasijas de barro para cocinar.
<b>1500-1000 a.C.</b>	Se encuentran recipientes de arcilla utilizados para servir los alimentos.
<b>600 - 800 a.C.</b>	Los mayas desarrollan una civilización compleja y un tradición culinaria única.
<b>150 a.C-750 d.C</b>	Teotihuacán (la ciudad más importante de Mesoamérica durante la fase Clásica) florece en el centro de México.
<b>000-500 d.C.</b>	Primer evidencia de planchas de barro para cocinar tortillas y tostar las semillas.
<b>1000-1500 d.C.</b>	Tamices de arcilla para filtrar nixtamal aparecen en sitios arqueológicos.
<b>1325</b>	Se establece Tenochtitlán por los aztecas en el lago Texcoco, en el centro de México.

---

### Línea de tiempo de México hasta la Independencia

---

<b>1492</b>	El explorador italiano Cristóbal Colón llega al Caribe.
<b>1493</b>	Colón presenta las primeras plantas de América al rey y la reina de España en la corte de Barcelona.
<b>1493</b>	Segundo viaje de Colón al Nuevo Mundo, con animales domésticos, plantas, semillas y utensilios de cocina provenientes de Europa
<b>1519</b>	Hernán Cortés y otros conquistadores españoles llegan a la costa del Golfo de México, cerca de la actual Veracruz.
<b>1519-39</b>	Nuevas tecnologías y técnicas para la cocinas, incluyendo animales, plantas, y utensilios, así como hornos de leña, fueron introducidos en la Nueva España y México por los españoles.
<b>13 de agosto 1521</b>	Los españoles conquistan Tenochtitlán.
<b>1521</b>	Islas Filipinas "descubiertas" por Fernando de Magallanes, navegante portugués al servicio de La corona española.
<b>1523</b>	Misioneros franciscanos llegan a establecer la Iglesia Católica de la Nueva España.
<b>1535</b>	Don Antonio de Mendoza, primer virrey de la Nueva España, se hizo famoso cuando inicia la elaboración de banquetes para los virreyes. El Palacio Virreinal sirve como enlace importante para la introducción de las nuevas tendencias en los alimentos de la Nueva España.
<b>1538</b>	Famoso banquete ofrecido por el virrey Antonio de Mendoza para celebrar el tratado de paz de 'Aguasmuertas' firmado por los reyes de España y Francia.

---

<b>1545</b>	Yucatán finalmente conquistada por los españoles.
<b>1545-1548</b>	Primer plaga grave en la Nueva España, provoca una crisis en el sistema de distribución de alimentos. Los españoles toman el control de los mercados de los comerciantes indígenas.
<b>1550</b>	En la segunda mitad del siglo XVI, se ve un aumento en la construcción de grandes conventos y monasterios. Los conventos con jardines son importantes en la adaptación de las plantas Europeas; las cocinas de los conventos hacen importantes contribuciones a la cocina mexicana.
<b>1564</b>	Miguel López de Legazpi, un explorador español, zarpa del puerto de Acapulco hacia las Filipinas y las toma en nombre del rey Felipe II de España. El Manila Galleon velero, viaja una vez o dos veces al año de Acapulco a Manila por más de 250 años, lo que permite un intercambio de productos alimenticios entre las dos ciudades.
<b>1590</b>	Publicación de la “Historia general de las cosas en la Nueva España” por Bernardino de Sahagún, (Códice Florentino).El libro contiene información importante sobre los aztecas la dieta, el cultivo de plantas, y la preparación de alimentos.
<b>1651</b>	Publicación de la primera versión de Francisco Hernández “Historia de las plantas de Nueva España” escrito al final de los seis del siglo XIX.
<b>08 de junio 1692</b>	Comienzo de una de las revueltas más grandes en la historia de la Nueva España, causado por una escasez de alimentos, cuando las masas se rebelan y le prenden fuego al Palacio Nacional.
<b>1810-1821</b>	La Guerra de la Independencia, pone fin a 300 años de dominación española.

#### **Línea de tiempo de la comida mexicana postcolonial**

<b>1821</b>	México abre sus fronteras a nuevos diplomáticos, comerciantes, y viajeros, que traen nuevas influencias para la comida y mercancía.
<b>1831</b>	Publicación por primera vez en México de libros de cocina: “Novísimo arte de cocinar, escrito por Simón Blanquel, y El cocinero mejicano, de Mariano Rivera.
<b>1837</b>	Primer concesión otorgada por el gobierno mexicano para construir el sistema ferroviario, lo que facilita la transportación de los productos alimenticios a los mercados. Al final del siglo XIX, los trabajadores inmigrantes chinos introducen la comida china al país.
<b>26 de julio 1859</b>	Publicado por primera vez la patente de un molino de nixtamal para moler el maíz, liberando a millones de mujeres mexicanas de pasar un promedio de cinco o seis horas al día moliendo el maíz en la metate.
<b>1864-1867</b>	Durante el corto reinado de Maximiliano y Carlota en México, los emperadores austriacos, introducen la cocina francesa y la mesa de servicio a los mexicanos de clase alta.
<b>1899</b>	Primera patente emitida por un mecánico: prensa para tortillas, permitiéndoles a las mujeres producir más tortillas, en menos tiempo y con menos trabajo.
<b>1910-1920</b>	La Revolución Mexicana moviliza a la población rural y trae consigo importantes cambios demográficos en el país.
<b>1949</b>	Primer masa de harina, o de nixtamal, fábrica de harina establecido en el Estado de Nuevo León.
<b>1950</b>	Década de una intensa migración del campo a zonas urbanas de México. Alta tasa de cepas de crecimiento de la población del sistema político
<b>1953</b>	La licuadora Osterizer sale al mercado, lo que libera a los cocineros mexicanos de la mano de obra intensiva de molienda de ingredientes en el molcajete para su uso en la preparación de sopas y salsas, pilares de la dieta mexicana.
<b>1984</b>	México se une al Acuerdo General de Aranceles Aduaneros y

4243

#### **4.2 LÍNEAS DE TIEMPO**

65

Todo lo que sucedió antes del contacto novohispano es parte también de nuestra historia, son las piedras medulares que le han dado forma a nuestro devenir como cultura y por ende a lo que la cocina mexicana es.

El tiempo que trascurrió desde que los primeros humanos habitaron América es muy largo con respecto al corto tiempo que representa la historia a partir de la llegada de los españoles a nuestro continente; y aún así, si observamos las líneas de tiempo, la numerosa serie de acontecimientos después del primer contacto con los europeos podría crear una ilusión que pudiera darle más importancia a los hallazgos históricos que sí están documentados, pero que si reflexionamos sobre el tiempo en cantidad, sumado a lo que en términos de investigación se ha encontrado y al tipo de legado físico que aún prevalece en nuestros sitios arqueológicos, podremos darnos cuenta que las culturas que los habitaron tienen más por contarnos de lo que aún se ha escrito.

Tener una noción más clara de este tiempo nos permitirá ver la importancia del tiempo transcurrido 35,000 a.C. hasta los primeros años de la década de los ochenta como un pequeño esbozo, y cómo esto determinó los aspectos formales y funcionales de la cocina hasta que la cocina integral se instaló como un modelo operante para preparar alimentos en México, poco después de su primera concepción en 1929.

#### 4.3 ANTECEDENTES PREHISTÓRICOS SOBRE LA ALIMENTACIÓN

*Dicen los mazahuas que cuando el tlacuache tenía peluda la cola mandaba a los demás animales. Los mazatecos aseguraban que cuando se formó la tierra, cuando todavía no era dura, el tlacuache era el rey del mundo. Es que hubo un tiempo –otro tiempo—en el que los animales hablaban y las cosas estaban adquiriendo las formas que ahora tienen. –Alfredo López Austin<sup>44</sup>*

Lo que antecede al tiempo, es decir al otro tiempo y no a la concepción que ahora tenemos de él—en donde todo puede documentarse—son debates todavía que intentan dar cuenta del tiempo de las culturas antiguas en los espacios que aún existen, pero

---

<sup>42</sup> En, (López Austin, y otros, 2000)

<sup>43</sup> Líneas de tiempo recapituladas principalmente de (Marín Ruíz, 2010)

<sup>44</sup> (López Austin, 2006 pág. 53)

desde un nuevo tiempo. Mucho ha sido ya descubierto, mucho queda debajo del exuberante contexto que devela sólo siluetas de las posibles grandes ciudades que construyeron nuestros antepasados, pero mucho queda aún por descifrar, por encontrar, por escavar.

Este apartado dentro de la investigación es una piedra de soporte para entender los cimientos de la cocina mexicana como espacio. Si bien es cierto que en todas las culturas antiguas hay paralelismos en tanto a la preparación de alimentos, en gran medida la lógica que establecieron los humanos del otro tiempo siempre se encuentra vinculado al contexto.

En el capítulo sobre el tiempo escrito en *Vida cotidiana Xochitecatl –Cacaxtla*<sup>45</sup>, una revisión sobre la vida cotidiana en la secuencia Formativa (1200 a.C -200 d.C.) y la secuencia Epiclásica (650-950 d.C.) –dos grandes momentos de éste complejo—se alude a la intangibilidad del mismo, y a la imposibilidad que tenemos actualmente frente al entendimiento sobre él.

*El concepto de tiempo en las sociedades desaparecidas nos es casi desconocido. El distanciamiento del mundo moderno de ciertas sociedades impide que comprendamos sus prácticas culturales, debido a que su lejanía en el espacio no coincide con la lejanía en el tiempo y, por ende, ninguna sociedad contemporánea que pudiera observarse en la actualidad ha mantenido un grado de aislamiento y estancamiento suficiente.* (Serra Puche, y otros, 2011)

No existen todavía muchas investigaciones centradas en la cocina como espacio que documenten cuál era la forma específica o la función que tenían, con excepción de *Joya de Cerén*, caso que será analizado posteriormente y mismo que servirá como punto de partida.

#### 4.3.1. La importancia del mito

*Sintéticamente el texto mítico se caracteriza por ser un relato. Los órdenes temporal y lógico fincan su naturaleza.*<sup>46</sup>

Continuando puntualmente con la cita de *Vida cotidiana* dentro del mismo capítulo del *tiempo*, notemos la razón preponderante para valernos del mito como una vía que puede generar un norte con respecto a un supuesto cuando miramos tantos

---

<sup>45</sup> (Serra Puche, y otros, 2011)

<sup>46</sup> (López Austin, 2006)

siglos en el pasado y lo hacemos desde ese lenguaje que relata esa noción sobre el otro tiempo:

*Por esta razón, los raros índices utilizables son los mitos que narran el tiempo y las lenguas que lo nombran. De esta manera, por medio de ellos nos es posible, con cierta probabilidad, una imagen del ritmo del tiempo. (Serra Puche, y otros, 2011)*

Es por esto que el trabajo de López Austin en esta parte de la investigación se convierte una herramienta muy valiosa. Su trabajo en el *Mito del tlacuache* consiste en hacer un rastreo de este peculiar animal, que ha dejado huellas no sólo impresas físicamente a lo largo del tiempo, sino en forma de mitos que hacen las veces de las voces de la colectividad, pero que siempre develan una parte real, que quizá ni siquiera podría ser comprendida en su totalidad, pues, en *nuestro tiempo*, hay concepciones que nos impiden hacer contacto con otro tipo de líneas del pensamiento que no están medidas por los sistemas de creencias con los cuales nos relacionamos actualmente.

México es un país que ha abrazado sus cambios –bruscos o sutiles— ha adoptado lo que ha surgido a partir de ellos y no ha desplazado aquello que resulta esencial, que se ha quedado como un tatuaje en su memoria. Los mitos han jugado un papel de permanencia, que si bien sutilmente se han ido transformando, albergan y dan cuenta de aquello que está por debajo de las palabras con las que actualmente nos relacionamos con nuestro contexto.

En un intento por dejar sólo un bosquejo de los rasgos característicos de la cocina mexicana en Mesoamérica, por un lado he decidido seguir las huellas del mito<sup>47</sup>, e iré sumando ingredientes que a su paso me han develado una idea clara de los hábitos alimenticios en Mesoamérica y por ende un mayor entendimiento por lo que a la postre se construyó.

---

<sup>47</sup> El mito, hoy por hoy, es un concepto que ha sido definido desde diversos puntos de vista, sirviendo a un sinnúmero de investigaciones y formando parte de diversos campos del conocimiento. Y aunque no contamos con una definición general, se han encontrado ciertas convergencias, lo mismo que muchas contradicciones, por lo que es preciso cuando del mito se trata, esclarecer desde qué punto de vista los estamos abordando. Éste será el caso que se recapitula minuciosamente en *El mito de tlacuache*, donde López Austin hace una referencia directa a Mesoamérica.

El cacao, por ejemplo, ha sido una constante que han perseguido muchos investigadores, al ser ni más ni menos que un ingrediente que han sido parte de rituales, que nos han permitido incluso saber cómo eran las operaciones políticas, ingrediente que ha sido el pretexto para elaborar objetos que cobran un valor simbólico en los hábitos en Mesoamérica; sin duda alguna *theobroma cacao*<sup>48</sup> será uno de los personajes centrales en esta historia. Aunque en una intención más general se dibujará una estructura sobre la conformación de los alimentos.

Por otro lado, de modo paralelo, el modo en el que el texto se elabora a continuación responde a un análisis fenomenológico sobre diversos textos en donde la cocina como espacio sea mencionada, o aquellos que aludan a objetos que guardaban un tipo de relación con los alimentos, serán desmantelados para poder con esto crear un posible escenario que nos permita entender no sólo el valor de un espacio para preparar alimentos, sino un sistema en donde la nutrición era parte de la cosmogonía en Mesoamérica.

#### 4.3.1.2 La dieta del otro tiempo

Nos remontamos a la llegada de los primeros humanos a América hace 35.000 años cuando el nivel del agua en el estrecho de Bering era lo suficientemente bajo como para que los viajes entre los dos continentes pudieran darse sin muchas complicaciones. Los primeros humanos que cruzaron este estrecho practicaban la caza y la recolección de plantas silvestres, semillas y raíces para integrar su dieta.

Poco a poco emigraron hacia el sur motivados por la caza de animales pequeños, aves, insectos y reptiles; así como por la recolección de semillas. Con el tiempo, como en otras culturas en la extensión terrestre, comenzaron a dominar las técnicas básicas para hacer fuego y adquirir alimentos, vivienda y ropa. Desde luego, en este largo proceso, hubo también migraciones de norte a sur e intercambios, fundamentalmente a lo largo de las costas o siguiendo el trayecto de algunos ríos.

En antiguas cuevas y sitios arqueológicos se han encontrado vestigios de las primeras formas de alimentación, como bellotas de

---

<sup>48</sup> Alimento de los dioses

roble, piñones, hojas de maguey, calabazas, y mezquite. También se ha encontrado la evidencia de semillas y raíces que fueron molidas en lozas de piedra o morteros hechos a mano para convertir estas semillas en harina y hacerlas comestibles.

Una de las facultades que siempre le han permitido al ser humano trasladarse de un punto hacia otro es su habilidad de adaptación al entorno. El estipular un medio temporal que le permita resguardarse de las inclemencias del clima y del contexto. Esa capacidad creativa funge como una interfaz para relacionarse con él, pero al mismo tiempo es lo que le permitió irse estableciendo por cada vez mayor cantidad de tiempo en un mismo lugar.

Nuestros ancestros aprendieron a crear variadas herramientas, entre ellas cuchillos y raspadores de sílex, así como puntas de proyectil y punzones hechos a partir de huesos. Éste mismo tipo de tecnología la aplicaron para crear piedras con las que molían semillas y raíces. Se ha encontrado en estudios arqueológicos que sabían tejer cestas, esteras, trampas, bolsas y cuerdas, y que también eran capaces de hacer sandalias.

Cuando los animales de gran tamaño comenzaron a extinguirse debido al cambio climático y a la caza excesiva, los antiguos humanos tenían que concentrarse más en la recolección de plantas y semillas silvestres y en la caza y captura de animales más pequeños como venados, conejos, topes, ratas, tortugas y aves; que además eran el tipo de especies que habitaban ese contexto.

La cocina mexicana comienza desde este punto, comienza con las primeras piedras que se unieron al primer fuego, muy poco fue el tiempo en que los alimentos se comieron crudos, los primeros humanos descubrieron la pequeña gran diferencia entre comer pescado crudo y la de acercarlo al fuego atravesado por un palo de madera.

La cocina mexicana, aunque joven hasta este punto, estaba siendo cimentada por los ingredientes que los primeros humanos ya instalados en el territorio que actualmente tiene México fueron encontrando a su paso y que versaba con aquellas herramientas que respondían, por una parte a los materiales que tenían a la mano, y por otra a los que estaban íntimamente relacionados con los vegetales, frutos, semillas, animales y condiciones que les permitirían ir creando



diversas formas de preparar alimentos, primero consumiéndose en su estado natural para, posteriormente al descubrimiento del fuego, encontrar nuevas posibilidades y extender estos hábitos, creando espacios cada vez menos móviles, desplazando poco a poco al nomadismo.

La contemplación del contexto, la comprensión de los ciclos, poco a poco le permitirían a estos grupos humanos dominar el espacio que habitaban, promoviendo el sedentarismo agrícola y donde hay evidencias de las primeras piezas cerámicas; construyendo lo que después se convertiría en las primeras culturas mesoamericanas hacia el preclásico temprano, donde se registran las primeras aldeas que no rebasaban la veintena de chozas<sup>49</sup>.

50



Occidente.



Norte.



Teotihuacan.



Golfo de México.



Occidente.



Maya.



Tolteca.



Occidente.



Olmeca.



Huasteca.

FOTOS: IGNACIO GUEVARA, MARCO A. PACHECO, CARLOS BLANCO, JORGE PEREZ DE LARA / RAICES

<sup>50</sup> LÓPEZ AUSTIN Op. Cit

## 4.4 LA COCINA MESOAMERICANA

### 4.4.1 Mesoamérica

Hablar de América Latina es hacerlo de una región que guarda un sinfín de similitudes, pero también contrastes, de rasgos compartidos, otros ajenos, pero que definitivamente no nacen cuando el mundo occidental *la descubre*<sup>51</sup>. Una región que apenas está empezando a dilucidar la virtud en el pasado para traerla al foco de la conciencia que permita establecer nuevos valores.

Mesoamérica<sup>52</sup> es el término utilizado por los arqueólogos para describir el área cultural que incluye gran parte de México y se extiende hacia el sur hasta el norte de Costa Rica en América Central. El área se puede dividir en varias grandes zonas cuyo clima, geografía y recursos naturales más tarde desempeñaron un papel que determinaría el tipo de dieta desarrollada en cada una de esas regiones.

¿Pero por qué habríamos de abordar la cocina mesoamericana y no centrarnos únicamente en México?

*Lo que llamamos Mesoamérica existió como una realidad histórica: fue una secuencia milenaria de sociedades fuertemente vinculadas entre sí.* (López Austin, 2006)

Un gran número de investigaciones se han centrado en Mesoamérica que, en términos generales —y otros más específicos— nos pueden ayudar a tener una ligera idea de cómo y dónde se preparaban los alimentos. Y justamente, como hace López Austin en *El Mito del Tlacuache*, usaremos a Mesoamérica como una reflexión análoga que nos permita establecer rasgos generales del espacio donde se preparaban alimentos en México. Aunque claro está, la intención de esta investigación es crear una noción sobre el espacio

---

<sup>51</sup> *El sentido o ser de las tierras que se habían hallado desde que Colón hizo su primer viaje seguía dependiendo de la localización del paso al Océano Índico.* (O’Gorman, 1958)

<sup>52</sup> Mesoamérica enuncia la región, un punto geográfico de partida y al mismo tiempo un punto referencial hacia las culturas que cobraron mayor importancia en el periodo prehispánico para situarnos en el tiempo.

donde se preparaban alimentos en México, sin pretender que todo pueda estar dicho sobre este espacio, en aquellos lugares – temporales y espaciales—que queden fuera de los parámetros mesoamericanos.

#### 4.4. 2 A fuego lento

*¡Amigos míos, poneos de pie!  
Desamparados están los príncipes  
Yo soy Netzahualcóyotl!  
Soy el cantor*

*Soy el Papagayo de gran cabeza  
Toma ya tus flores y abanico  
¡Con ellos ponte a bailar!  
Tú eres mi hijo  
Tú eres Yoyotzin  
Toma ya tu cacao  
La flor del cacao  
¡Que sea ya bebido!  
¡Hágase el baile!  
No es aquí nuestra casa  
No viviremos aquí  
Tú de igual modo tendrás que marcharte.<sup>53</sup>  
–Netzahualcóyotl*

Uno de los primeros rasgos dentro de las culturas antiguas mesoamericanas es su respuesta ante la cotidianidad como un acto que no representaba una serie de acciones aisladas a lo largo del día, sino un conjunto sistémico de actividades que formaban parte de la comunión de unos con otros y su entorno, con un propósito de vida determinado que no era concebido como una operación, sino como una condición cíclica con el resto del entorno. Si consideramos que los primeros humanos migran hacia Mesoamérica cerca 35,000 a.C. y que el preclásico temprano está señalado alrededor del 2500 a.C., los humanos que logran construir las primeras aldeas del sureste al

---

<sup>53</sup> Poneos de pie, poema de Netzahualcóyotl

occidente de México estuvieron contemplando el contexto por más de 30 milenios, lo que con el tiempo daría cabida al modo de vivir.

Cualquier actividad estaba medida por la contemplación en el contexto, en sus ciclos; sin duda la alimentación y preparación de alimentos no cumple sólo con ese propósito, sino que son actos que están vinculados con todas las demás actividades que estas culturas desarrollan, no con el fin de la subsistencia, sino con el objetivo de trascender, concepto presente en casi todas las culturas mesoamericanas dentro de su cosmovisión.

Las culturas mesoamericanas tendían a experimentar todo aquello que existía en el entorno, y aunque la diversidad de flora era bastante diversa, también sabían cuáles plantas, flores y hongos eran venenosos y cuáles eran lo suficientemente nutritivos para que les proporcionasen la energía necesaria para mantener su salud, crecimiento y reproducción.

El fuego a la distancia es la fuente de vida: el sol. Ha sido central para la preparación de alimentos en la historia de la humanidad, así como para otros fines; ha sido parte de la recreación, como la antecala para relatar aquello que había acontecido en el día. Al dios fuego se le honraba, respetaba y veneraba, por crear un espacio de intimidad en noches frías, así como por el gran poder de transmutación evidente cuando las llamas trascendían las hogueras donde se cocinaban los alimentos, estaba presente en las batallas con otros grupos, pero también en las ceremonias donde la vida y la muerte era celebrada.

Con el dominio de fuego nuevas tecnologías fueron implementadas, algunas que no prevalecieron al no ser funcionales del todo y que en dado caso que evolucionaron en otras que por ejemplo, implicaban el uso de cestería,<sup>54</sup> que tejían las mujeres que se quedaban en las aldeas, para posteriormente ser llenada con agua, donde el propósito era introducir piedras calientes para después sumergir diferentes tipos de alimentos con el fin de cocerlos, hasta el nacimiento de nuestra tradicional barbacoa de hoyo.

Como estructura medular dentro de un grupo, en todas las culturas, el lugar del fuego ha dado lugar a otros espacios, aquéllos

---

<sup>54</sup> (Long, 2008 págs. 129-131)

para descansar, otros para alojar objetos —que poco a poco cobraban mayor valor en las culturas mesoamericanas— y aquéllos más específicos que responden al contexto geográfico. La hoguera era un principio circular que a fuego lento se iría transformando en el espacio designado para la preparación de los alimentos o lo que ahora llamamos cocina.

#### 4.4.3 Esferas públicas y privadas

La alimentación para las culturas mesoamericanas representaba no sólo un medio para nutrir al cuerpo y satisfacer una de las necesidades primarias del ser humano, era al mismo tiempo una articulación con los hábitos sociales, con las expresiones espirituales y los sistemas de agricultura, que además también tenían connotaciones sagradas.

Por otro lado también es de notar que la cocina mexicana no se limitaba únicamente a un espacio dentro del lugar íntimo que habitaban los diversos niveles jerárquicos que tenían los pueblos. La convivencia en plazas al aire libre es característica y peculiaridad en México, así como la gran diversidad y oferta de alimentos fuera del hábitat. Las grandes plazas tenían como objetivo el intercambio de productos así como la preparación de alimentos que también se ofrecían. Esta particularidad hace una comunión muy importante entre la esfera pública y la privada de la cocina mesoamericana.

Si bien es cierto que en el lugar donde se habitaba se preparaba comida y se adquiría un carácter particular, también es cierto que el mexicano nunca ha necesitado de una disposición espacial para poder preparar, ofrecer y consumir alimentos, por lo mismo, el espacio público media al privado y viceversa.

Así pues, las prácticas en la esfera pública parten de costumbres y hábitos mesoamericanos y que sin duda se han expandido hasta nuestros días. La alimentación se extendía a prácticas colectivas con fines rituales, de festejo, pero también era una práctica corta que podía suceder con bastante soltura en el traslado de un lugar a otro, es decir, el ambulante como medio de intercambio, pero también como servicio que provee alimento y que está presente en muchas de las culturas prehispánicas en la región mesoamericana.

#### 4.4.3 La dieta en Mesoamérica

Los alimentos más importantes en la dieta mexicana son maíz, frijol, calabaza, jitomate, chile, tomates, aguacates, amaranto, peces, crustáceos e insectos mismos que fueron cultivados y domesticados, respectivamente, por los agricultores de Mesoamérica. Ésta es la dieta básica que sirvió al pueblo de México y algunos países en Centroamérica, desde el periodo prehispánico y hasta el momento de la conquista<sup>55</sup>.

La dieta de las culturas mesoamericanas fue una dieta equilibrada y suficiente que proporcionaba todo tipo de nutrientes al cuerpo, pero que además se adapta a los requerimientos de ese determinado núcleo étnico, cuyas características fisiológicas demandaban ese tipo de dieta, pero que además respondía a un contexto que aunque variado, presentaba en cada región determinadas características. El valor calórico estaba íntimamente relacionado con el gasto energético que el ser humano promedio necesitaba para las labores del día al día, una dieta nutritiva que generaba suficiente energía para vivir, trabajar, y reproducirse, así como para mantener una excelente salud<sup>56</sup>.

#### 4.4.4 Las mujeres y la cocina

*La división del trabajo (en la sociedad tribal) es puramente primitiva, sólo entre sexos. El hombre lucha en las guerras, sale a cazar y a pescar, procura las materias primas para la comida y los instrumentos necesarios para hacerlo. La mujer cuida la casa y prepara la comida, así como la vestimenta, cocina, teje y cose. Ambos dominan sus propios espacios: el hombre en el bosque, y la mujer en la casa. —Friedrich Engels (Engels, 1970)*

---

<sup>55</sup> Con esto no quiero decir que se trata de una dieta que desaparece con la Conquista, sino que funge como base que será enriquecida en el intercambio cultural que se da en dicho período.

<sup>56</sup> Cabe mencionar que a pesar de las aportaciones que otras culturas nos han heredado, esta dieta ha prevalecido, ya que el contexto de México genera en abundancia este tipo de recursos tan utilizados en la cocina mexicana.

En casi todas las culturas, e incluso en el imaginario que prevalece con respecto a la cocina, ubicamos este espacio como un espacio que básicamente es habitado por mujeres. El sistema mesoamericano no es la excepción, es la mujer la que permanece cerca del fuego, de las pertenencias y de los lugares que temporales o semipermanentes estaban en manos de las mujeres. En algunas otras investigaciones se ha encontrado el valor de los ancianos y, en relación a la cocina, el de las ancianas, las cuales formaban parte medular de la alimentación del pueblo al poseer la sabiduría tanto de los alimentos y de las aportaciones nutricionales para el cuerpo, como de las técnicas y de la tecnología requeridas para su elaboración.

La mujer, a lo largo de la historia de la humanidad, aparentemente, ha tenido un segundo papel, punto de vista que ha estado mediado en primera instancia por la manera en que contemplamos las diferencias de género a partir de una historia que ha sido relatada fundamentalmente por hombres y, en segunda instancia, como una sentencia asumida. No obstante, las aportaciones, los estudios e investigaciones que historiadoras, arqueólogas, antropólogas, feministas y mujeres que tenemos interés en el tema, estamos creando un nuevo punto de vista sobre nuestro rol, sobre nosotras mismas.

Una de las aportaciones fundamentales en relación al periodo mesoamericano es la de *Las Mujeres en Mesoamérica*, de María J Rodríguez-Shadow<sup>57</sup>, una búsqueda que trata de dejar de lado la visión contemporánea que tenemos sobre nuestro género, ya que existe un sesgo que de alguna forma mengua el papel femenino. Lo interesante en el análisis ahí desarrollado es notar cómo el papel de la mujer es una construcción que está situada en una diferencia genética, que de alguna forma fue vista como un poder creativo a frenar, pero que avanza notablemente con el tiempo. Aunque el papel de la mujer siempre ha estado ligado a las labores domésticas, esas que permanecen en el mismo espacio, lo que es cierto es que ese papel se teje al tiempo y se le va dando un menor valor cuando los sistemas políticos empiezan a imponer autoridad.

---

<sup>57</sup> (Rodríguez-Shadow, 2007)

Sin embargo, la mujer siempre ha tenido un papel que no le debe su valor real al relato, sino que se encuentra instaurado en los mitos, en aquéllos en donde las diosas, que siempre están al mismo nivel que los dioses aparecen, lo mismo que las sacerdotisas y las chamanes.

El poder femenino opera cerca del fuego, lo que quede en los libros como un medio manipulador que permanezca ejerciendo un poder para minimizar las aportaciones de las mujeres es solo un punto de vista, que se contrapone a lo que prevalece, a lo tangible, a la creación en toda su expresión, desde la gestación de un ser humano hasta la producción de la vestimenta de todo un pueblo, las vasijas donde se preparan los alimentos, así como al espacio que funge como un laboratorio que se expande a la esfera pública. La mujer conduce el barco a fuego lento, deambulando sutilmente entre la conciencia y la inconsciencia de sus actos, de lo que pide y se le da. En Mesoamérica, la mujer es la que prepara las bebidas y brebajes que le darán vida a los rituales, a la vida misma, de donde aparentemente ha sido excluida.

#### 4.4.5 Joya de Cerén

Muchos fueron los milenios de un espacio preexistente detrás del relato *documentado* más cercano sobre la cocina mexicana que, si bien mítico, en tanto a la mediación ocasionada por las diferencias culturales, fue el primer contacto con una cultura completamente ajena, precisamente cuando la cúspide del imperio mexicana comenzaba su declive. Un relato que narra, al tiempo que funde dos culturas, yuxtaponiendo una por encima de la otra. Es de esta forma que no podemos tener precisiones con respecto a este tiempo en la historia, en dado caso, sólo nociones que esclarecen.

Un caso que me parece un buen bosquejo, que a su vez dibuje una noción de este espacio, un poco más clara en tanto a lo que puede contemplarse en términos de materialidad, está ilustrado en el caso de Joya de Cerén, donde la peculiaridad asociada a un evento de índole natural deja al descubierto tres tiempos: el otro tiempo, aquél



alrededor del 250 a.C y la evidencia encontrada que data del siglo VI<sup>58</sup>, precisiones que más tarde abordaré.

Joya de Cerén, próximo a San Juan Opango y a Las Flores, dentro del departamento de La Libertad en El Salvador. Dónde un pueblo agricultor maya se establece dentro del preclásico tardío. Esta región en un primer momento se vio cubierta por cenizas del volcán *Ilopango*, lo que forzó a la población que lo habitaba alrededor del año 250 a abandonar lo pues la tierra no era fértil, pero lo que al mismo tiempo dejó un rastro de parte de su cotidianidad. En un segundo momento, cerca del año 400, se registra de nuevo un asentamiento que dos siglos después el volcán Loma Caldera, al hacer erupción, cubrió el complejo; lo que forzó nuevamente a la población completa a migrar a otro lado. Se cree que la población completa pudo huir, ya que no se han encontrado restos de humanos, pero sí se han encontrado utensilios, cerámica y alimentos. Debajo de las rocas volcánicas formadas a causa de la erupción se ha descubierto un pueblo agricultor que devela sus hábitos cotidianos vinculados estrechamente con la cosmovisión que tenía, que deviene al mismo tiempo de alguna cultura desarrollada en algún contexto cercano.

El sitio arqueológico ha generado diversos sectores en donde muchas investigaciones se han visto enriquecidas, sobre todo aquéllas que están más relacionadas con la cotidianidad, esfera que siempre trasciende las paredes interiores para develar las configuraciones externas. La cocina, sin duda, es uno de los espacios en donde algunos arqueólogos y antropólogos han centrado su atención. Este es el caso de la tesis de licenciatura en antropología que presenta Francisco Arévalo. Arévalo da cuenta de los procesos de preparación en la cocina encontrada en Joya de Cerén desde un sesgo materialista histórico, el cual brinda la oportunidad a esta investigación de cimentar la cocina mexicana en sus tempranos inicios.

---

<sup>58</sup> Éste resulta particularmente interesante, tomando en cuenta que fue un espacio abandonado en dos momentos, a causa de distintos desastres naturales.

#### 4.4.5.1 De los artefactos

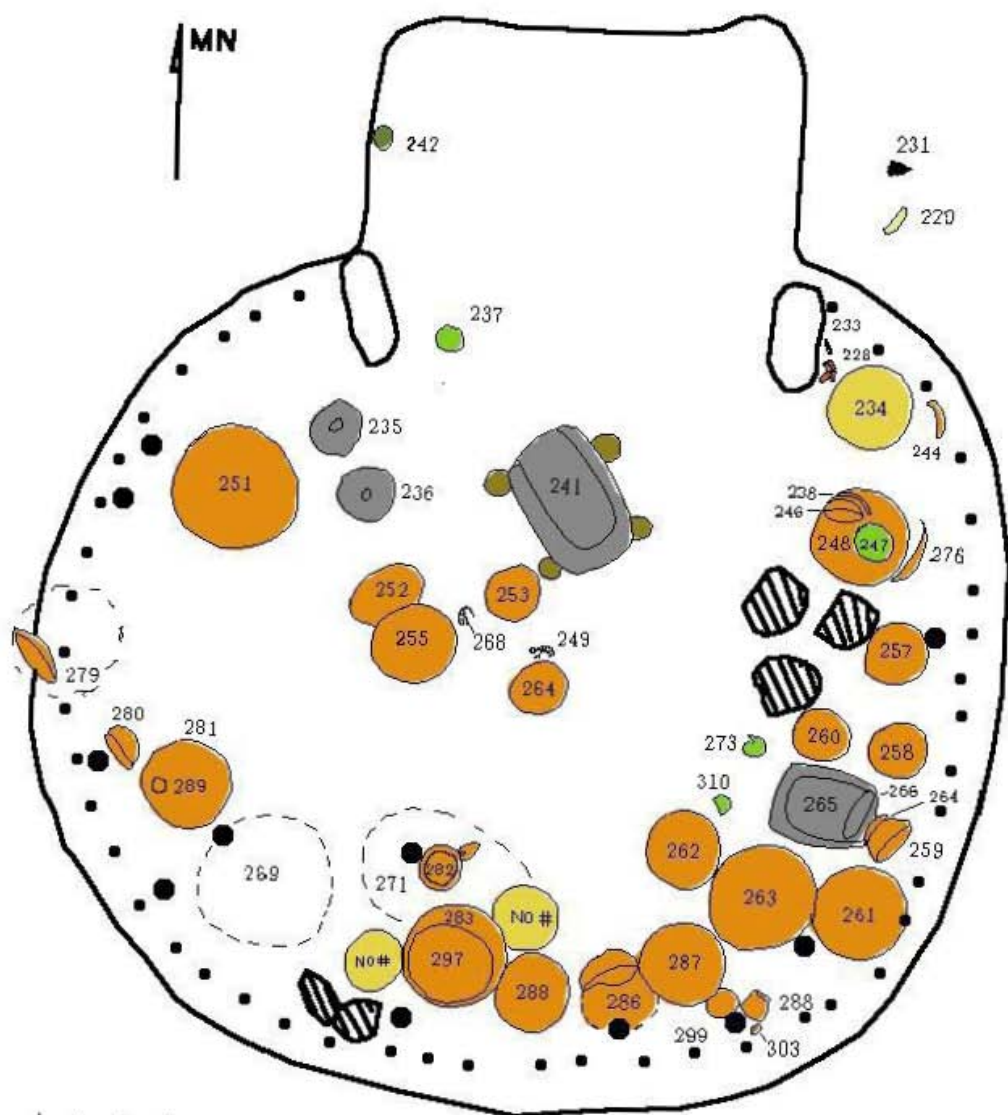
La cocina de Joya de Cerén da muestras de artefactos hechos de obsidiana, de piedra de basalto y andesita; así como de metates con su respectiva mano; piedras dona –cuya función específica aún no se ha logrado descifrar<sup>59</sup>– hachuelas de piedra, quizá para trozar madera u otro tipo de materiales empleados en la cocina en donde además se encontró sobre un banco cerca de otras vasijas. Fueron encontrados también cantos rodados, *los cantos rodados se destinan, como en otras regiones de Mesoamérica, para la fabricación de metates en sus formas más sencillas* (Arévalo Ayala, 2011), artefactos de hueso, artefactos de origen vegetal –como huacales– artefactos de mimbre y junco y un gran grupo de artefactos de barro, cerámica, cuencos, cántaros y ollas.

En gran medida, los artefactos que se usaban en la región mesoamericana respondían a su contexto, por un lado a los materiales con los que se contaban, pero también respondían a las necesidades en la cocina.

#### 4.4.5.2 El espacio

---

<sup>59</sup> (Arévalo Ayala, 2011) Muchos de los artefactos que se han encontrado en diversos sitios arqueológicos no tienen determinada una función específica. Hace falta echar mano de la visión de las disciplinas relacionadas con el diseño como una piedra angular que, a través del análisis funcional, pueda darle luz a éste tipo de incógnitas

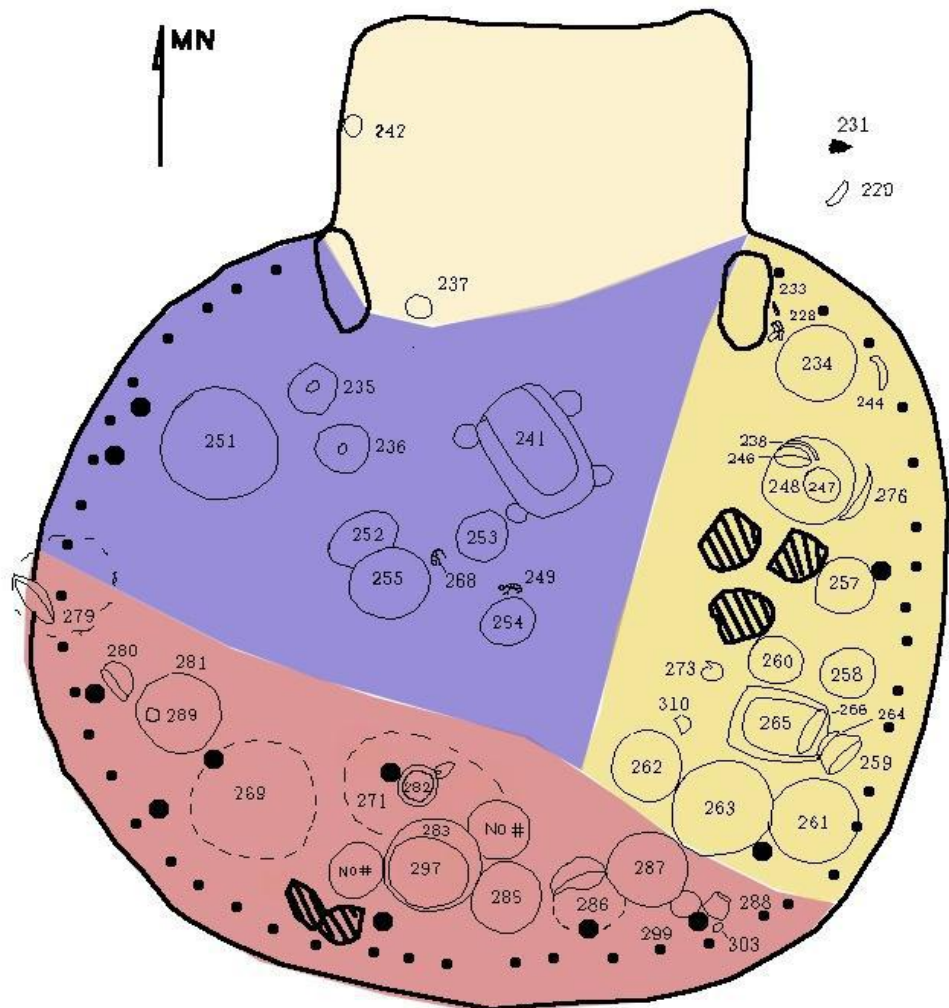


0 60 cm

- |         |           |              |
|---------|-----------|--------------|
| Morro   | Junco     | Canto Rodado |
| Basalto | Cerámica  | Hueso        |
| Barro   | Obsidiana | Cinabrio     |
- Piedras  
 Agujeros de postes

60

81



0 60 Cm

-  **porche**
-  **Área Banco (shelf)**
-  **Piedras**
-  **Área fogón**
-  **Agujeros**
-  **Área noroeste**

61

<sup>60</sup> Esquema tomado de (Arévalo Ayala, 2011)

<sup>61</sup> ARÉVALO, Op. Cit.

Establecer Joya de Cerén como una posibilidad paralela de estudio, responde a algunas investigaciones realizadas en Centroamérica, en donde se ha encontrado cómo los pueblos mesoamericanos se fueron moviendo de un lado hacia a otro en función de las posibilidades que iban encontrando en diversos contextos. La movilidad de las culturas antiguas daba cabida, por un lado a la inspección de nuevos horizontes, pero también al intercambio, no sólo de productos, sino de tecnología y técnicas. Es por esto que, de aquí en adelante, plantearé la forma de la cocina aquí encontrada, como una posibilidad para marcarla como horizonte y no sólo como referencia.

En la imagen anterior podemos observar un espacio circular, que en la descripción que realiza Arévalo –basado directamente en el estudio en el sitio arqueológico<sup>62</sup>– se levanta unos 20 centímetros por encima del suelo; en la circunferencia exterior, a través de postes de adobe separados uno de otro por aproximadamente 20 centímetros, que es lo que daba paso a la colocación de una estructura de palma que fungía como techo. En el piso se encontró un tipo de ceniza comprimida, material que puede ser fácilmente removido cuando algo es vertido encima de él para mantener el resto del espacio limpio, fungiendo como piso y a la vez como filtro. En el espacio interno se encuentran dispuestos los artefactos arriba descritos, dentro de los cuales, además, resalta un tipo de plancha hecha con postes de madera, unos colocados en forma vertical y otros de modo horizontal, cerca de los metates y del fogón a lo largo del área sur, levantada 25 centímetros como una especie de anaquel o estante en donde se encontraron algunos de los artefactos descritos, así como cerca de tres piedras que, por la colocación y los restos de material carbonizado, debió de haber sido el fogón, pues los metates y vasijas, se localizan cerca de esta área. En el interior de la estructura, es decir en la cocina, se encontró una gran variedad de semillas de chile, frijol, maíz, calabaza, ayote y cacao, lo que por un lado da cuenta del tipo de ingredientes presentes en la elaboración de alimentos dentro de la comunidad, pero también es la evidencia que muestra la manipulación de ciertos componentes dentro de la cocina. En la

---

62

transición hacia la salida se encuentra una especie de pórtico que sirve de medio de comunicación hacia las otras áreas. En la parte posterior de la cocina están localizada la milpa y algunos otros espacios al aire libre que se enuncian como jardines en la imagen anterior, pero que evidencian surcos en donde se cultivaban algunos de los ingredientes usados en la cocina. También se localiza una bodega que abastece de ingredientes a la cocina, pero donde también se encontró que se producían algunos artefactos de cerámica que eran utilizados en la cocina. En el norte del conjunto se localizan otras estructuras que develan dormitorios, una que no ha logrado descifrarse pero que se piensa tenía usos chamánicos, así como una segunda cocina o cocina civil. Se cree que esta segunda cocina no era usada con tanta frecuencia debido al tipo de ingredientes ahí encontrados, así como por las dimensiones del espacio y el tipo de artefactos que dan más la idea de ser un espacio utilizado en las ceremonias y rituales.

La comida es un permanente ensayo, una secuencia de actos de apropiación, es el descubrimiento de un aparente número limitado de ingredientes. La disposición de los mismos es un constante sazonar, una recreación sin fin. Los artefactos son el resultado de estos ensayos, de una constante experimentación que busca siempre el espacio y la condición adecuada para la expresión culinaria. El ejemplo en Joya de Cerén es un claro testigo de una secuencia de ensayos desarrollados a lo largo de varios siglos que se sintetizan en este espacio y que nos permiten identificar una de las características más importantes con respecto al lugar dónde las culturas antiguas preparaban los alimentos y por ende comprender su configuración espacial. Si por un lado comparamos la forma de los conjuntos adyacentes en forma rectangular –en específico la de los dormitorios– y observamos algunos otros elementos que también responden a esta característica formal, el cuestionamiento de la forma deviene sobre el espacio que gesta a la cocina, es decir, lo que la circunda. Es obvio que esta forma rompe con los demás esquemas. Por otro lado, si notamos la disposición de los objetos encontrados, sumandos al fogón y a los metates, se dibuja un tipo de transición en circunferencia. Todo indica que, en la cocina mexicana antigua, el

movimiento responde a una espiral que incluso se expande al resto de los espacios externos.

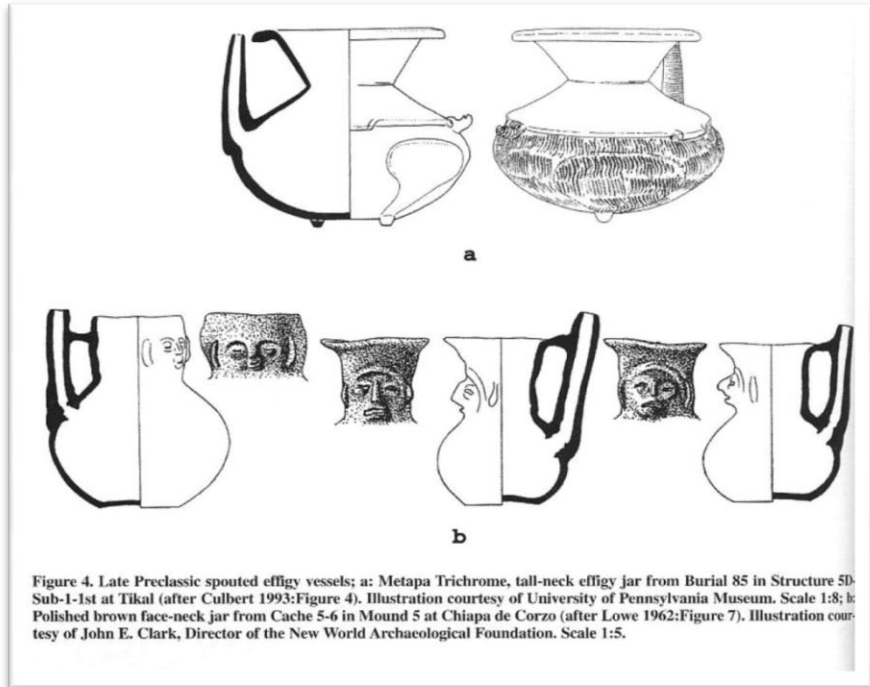
Por otra parte, una característica que nunca se determina en la investigación de Arévalo pero que queda develada, es la carencia de gavetas; nombra anaqueles o un tipo de banco dónde se colocan diversos tipos de objetos, pero permanecen a la vista y al alcance.

#### 4.4.6 Tan uk'ul, pozol y champurrado (Receta)

Para elaborar cualquier platillo o bebida mexicana se usan un sinnúmero de técnicas y tecnologías que se implementan en los artefactos. En este caso, la elaboración de una bebida a base de agua conlleva miles de años de evolución en su elaboración, desde el molido del cacao en el metate, pasando por el tostado en el comal, la cocción en las jícaras de barro, la espuma hecha a través de un molinillo y el reflejo de todo eso en los objetos como los que a continuación se muestran en la imagen.

*El pozol es un alimento elaborado con maíz cocido para nixtamal y después molido, pero más grueso que para tortilla. Se le puede agregar cacao tostado sin cáscara y también molido. La pasta se mezcla después con agua. También puede agregársele chile y sal. Es un buen energético. Esta masa o pozol se lleva envuelta en hoja de plátano en viajes cortos, para ser usada en el almuerzo, en lugares como Tabasco y Chiapas. En algunas partes se le llama pushcaqua. Se le llama así por extensión a un alimento que se lleva envuelto. (Barros, y otros, 2011)*

Es complicado pensar en una receta prehispánica, pues el concepto de receta se aleja de la posible concepción que se podría haber tenido en Mesoamérica. *Receta*, entonces, viene del latín *recepta* que alude a dos conceptos diferentes, aquél que obedece a la medicina y el otro de carácter gastronómico. La receta, en términos culinarios, es un listado de ingredientes y procedimientos para dejar una memoria sobre la preparación de algún platillo.



Sin embargo, para establecer un puente entre la concepción de receta que tenemos actualmente y lo que podría haber sido representado de alguna forma dentro de las culturas prehispánicas, he tomado una síntesis que parte por un lado de una revista de investigación de la U.N.A.M. y por otro lado, de los relatos de *La Historia General de las Cosas de la Nueva España*.

Encontramos así en Sahagún las primeras referencias que se escriben en español, lo que actualmente, aunado a las investigaciones arqueológicas, nos permite tener una noción sobre esta bebida, su preparación y significado.

*La que vende cacao hecho para beber muélelo primero de este modo, que la primera vez quiebra o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas; la tercera vez y postrera muy*

<sup>63</sup> Imágenes encontradas en la revista *Latin America Antiquity*. (Powis, y otros, 2002)



*molidas, mezclándose con granos de maíz cocidos y lavados, y así molidas y mezcladas les echan agua, en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao; y si mucha, no hace espuma...* (Sahagún, 2010)

Más tarde marca referencias a su inscripción en la sociedad:

*[...], sólo los señores le beben, blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a las veces, le echan especias aromáticas, y aún miel de abejas y alguna agua rosada.* (Sahagún, 2010)

La imagen anterior, es el resultado de una investigación que se realizó en la U.T. de Austin<sup>64</sup>, donde se analizan una serie de objetos en los cuales se han encontrado, a través de análisis químicos —entre otros— evidencias de restos de cacao así como inscripciones que marcan una serie de referencias al objeto dentro de la cosmogonía maya del preclásico, y que a su vez develan no sólo la importancia del cacao, cuyo valor es sabido, sino la importancia que cobra el objeto tanto por su función como por su significado.

Mientras en la cultura moderna solemos darle a los objetos un significado que determina nuestro propio valor como sujetos, objetivándonos de este modo, podemos ver en contraste que los objetos dentro de las culturas mesoamericanas tenían impreso el valor del sujeto, de aquél que lo poseía, y era un relato mítico que develaba no sólo la vida del individuo que lo poseía y su lugar en la sociedad inmediata que lo albergaba, sino un eje que esquematiza una visión fascinante sobre la realidad, sobre la vida.

#### 4.5 LA COCINA NOVOHISPANA

*VIEJO O ADOLESCENTE, criollo o mestizo, general, obrero o licenciado, el mexicano se me aparece como un ser que se encierra y se preserva: máscara el rostro y máscara la sonrisa. Plantado en su arisca soledad, espinoso y cortés a un tiempo, todo le sirve para*

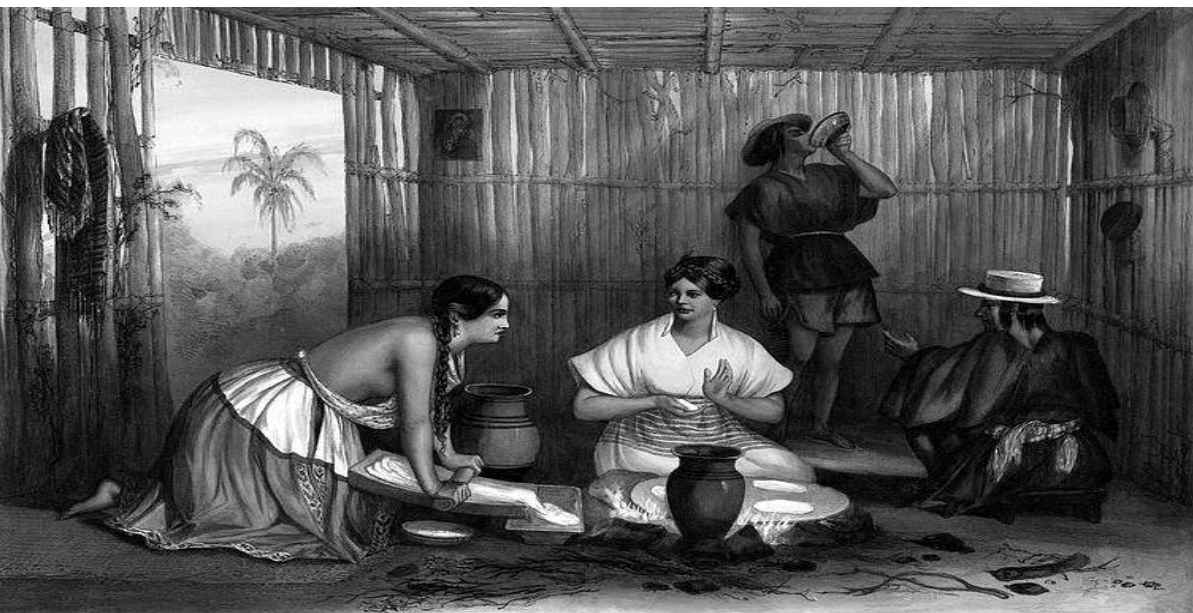
---

<sup>64</sup> Mucho se ha investigado acerca de los artefactos, su origen con respecto al tiempo y al espacio, algunas investigaciones antropológicas han centrado su atención en cómo los objetos han estado inscritos en su medio social, político etcétera, sin embargo, la función de los objetos queda velada, se resume en muchos casos a supuestos quizá una de las vías del diseñador industrial, debido a su formación disciplinar, podría ser hurgar en este sesgo.

*defenderse: el silencio y la palabra, la cortesía y el desprecio, la ironía y la resignación.* —Octavio Paz

#### 4.5.1 Introducción

65



Quizá una de las críticas que con más frecuencia he escuchado<sup>66</sup> sobre los mexicanos proveniente de extranjeros —algunos que ni siquiera se deberían de nombrar a sí mismos ajenos al contexto, es decir extranjeros, como es el caso de los centroamericanos—es sobre el cómo *un mexicano te sonrío y por detrás te da la cuchillada*<sup>67</sup>.

---

<sup>65</sup> (Nebel, 1839)

<sup>66</sup> Desde el lente fenomenológico, desde aquello que responde a la experiencia del Yo, de quien contempla, de quien en la piel experimenta, empezaré este segmento de la investigación partiendo de mi experiencia personal.

<sup>67</sup> Expresión popular

Ahondando un poco debajo de la mexicanidad,<sup>68</sup> esa cuya distinción es muy precisa en el *Laberinto de la Soledad*, debajo de las heridas sanadas en la piel yace el desagarre, los mitos que en algún momento fueron vivencias, que algún día quemaron la piel y se alojaron en las entrañas, de éstos haré mención, para desentrañar el cómo la cocina mexicana guarda para sus adentros, ahora en sus gavetas, los tacos de moronga.

Carl Nebel es el autor de la imagen anterior, un alemán que viven en México entre 1829 y 1834, un tiempo relativamente corto, pero al mismo tiempo le da oportunidad de representar no sólo aquello que lograba comprender sobre México y su idiosincrasia sino que inscribe en *Las Tortilleras* un posible esquema que desborda el imaginario colectivo, lo que quizá contempló en algún momento durante su estancia en México, pero que hace evidente parte de nuestra historia.

La imagen presenta una relación interesante con respecto a la distinción en la ropa que llevan las mujeres preparando las tortillas, mientras la que opera el metate trae trenzas y un pedazo de tela que únicamente cubre su dorso frontal, de frente al fuego tenemos una mujer con un vestido largo, cabello recogido, tomando el mando del comal. Los hombres aguardando por el pan de maíz, supervisando las labores de *Las Tortilleras*.

Los mitos no son aquéllos únicamente que se relatan, si bien su relato de cierto crea la posibilidad de acceder a dimensiones en el pasado, lo que también es cierto es que los mismos son los que colaboran en aquello que se plasma en dos o tres dimensiones, algunas tomando un carácter pictórico y otras que son tangibles hasta el punto de convertirse en objetos de uso cotidiano.

La Conquista, *La Invención de América*, fue una gran oportunidad, construida sobre los templos, sobre milenios de sabiduría, de observación, poco a poco se limitaba la percepción, se trastocaban los fondos y todo se iba convirtiendo en una gran cáscara superpuesta que comenzaba a operar en consonancia con una lógica ajena no sólo al contexto, sino a la idiosincrasia de todo el pueblo, uno de los negocios más perfectos de todos los tiempos y ciertamente

---

<sup>68</sup> (Paz, 1992)

la materia prima que daría engranaje a la gran máquina, el impulso para que el sistema capitalista subyugara a sus grandes conquistas, por sus propios intereses.

#### 4.5.2 Intercambios, sincretismos y desplazamientos

*Entre la antigüedad mesoamericana y el mundo actual existe el choque de la conquista española. La transformación cultural fue profunda; pero no lo fue tanto como para hacer desaparecer los fundamentos de la tradición milenaria. –Alfredo López Austin*

El punto de encuentro con los europeos determina uno de los mayores cambios en la cocina mexicana, si bien es cierto que en la continuidad del tiempo, hacia el siglo XXI, podemos observar una serie de transformaciones radicales, lo que sucede en la cocina, en este momento de la historia, es un cambio de paradigma que revoluciona la cocina mexicana enriqueciéndola haciendo aportaciones que no sólo cruzan el océano Atlántico pero, sin duda, es el punto de partida para que prácticas milenarias fueran desplazadas poco a poco.

Aunque la mujer estaba al mando de la cocina, el sistema social bajo el cual se desenvolvía tenía una concepción completamente diferente a la que prevalecía en Europa. Muchas son las diferencias culturales, pero quizá la más fuerte era la noción monoteísta en contra posición con la cosmogonía mesoamericana. Este sistema de creencias veneraba a los elementos de la naturaleza, que le daban un valor fundamental a los rituales; mientras en la visión europea todo se regía a través de los *designios divinos*, que arbitrariamente hacían distinciones entre pobres y ricos, lo que ocasionaba por ende las grandes diferencias en el tipo de alimentos que tenían unos y otros, así como en sus los espacios. La diferencia de clases o estratos sociales no es algo que no estuviera presente en el esquema mesoamericano, sin embargo, el designio de los mismos obedecía a toda una cosmogonía que alababa a la naturaleza y preponderaba el papel de cada individuo como una pieza única e irremplazable dentro del universo.

#### 4.5.3 La cocina española en el medioevo

La Baja Edad Media, entre el siglo IX y el XV, es un periodo que delimita una de las aportaciones más trascendentales que se integrarían a la cocina mexicana y que han impactado no sólo a los ingredientes que conforman la culinaria en México, sino los aspectos formales donde estos platos se elaboran. Una cocina con una fuerte influencia romana, árabe y africana; una serie de sincretismos que también se integrarían al choque con la cultura mesoamericana. Detrás de este segmento en la historia se encuentran las piedras que conformarían tanto los ingredientes como los utensilios que lograron trascender en el tiempo y que llegaron hasta este momento en el tiempo cruzando el océano Atlántico, hasta América en 1492. Sin lugar a dudas la historia antes de la dominación romana fue medular, no obstante, poco se ha indagado al respecto y centrarnos en su relato desviaría esta investigación de su objeto de estudio.

*Las cocinas estaban situadas en un lugar común donde el hogar servía para calentar, iluminar y cocer los alimentos, solía existir una chimenea abierta y un horno que jugará un papel muy importante en la elaboración de los alimentos. Además de esto era el lugar donde se encontraban utensilios como calderas, pucheros, marmitas*

*Para los potajes, cazos, sartenes, parrillas etc. Entre los inventos más sobresalientes, estuvo el tamiz, ralladores, ganchos para colgar la carne o tarteras. –José Miguel Giménez Yeste<sup>69</sup>*

Una de las distinciones de la cocina española es la gran variedad de especias así como la elaboración de productos a partir del trigo.

El trigo representaba la columna vertebral de la alimentación para los españoles y tenía sesgos de distinción dependiendo de la clase social que se tratara. Tanto en España como en otras regiones de Europa se marcaban grandes diferencias entre las clases adineradas y aquéllas con menos posibilidades. Así, por ejemplo, el trigo refinado era usado en las clases altas, donde grandes banquetes frecuentemente eran servidos, incluyendo en el menú platillos dulces elaborados con azúcar, que era uno de los ingredientes más caros.

---

<sup>69</sup> (Yeste, 2011)

La diferencia en las clases sociales determinaba el tipo de ingredientes que conformaba la dieta en España y que en gran medida respondían a lo que localmente podía encontrarse y que al mismo tiempo estaba mediado por las posibilidades de adquirir cierto tipo de productos provenientes de otras partes del mundo, situación que quedaba fuera del alcance de las clases bajas. Este tipo de peculiaridades modelaba el tipo de objetos que se usaban en la cocina así como su espacialidad.

Así, la nobleza es famosa por las grandes cocinas conformadas por grandes hornos, espacios contiguos a la sala conectados por un pasadizo que mantenía a la cocina en un espacio que no propiciara fuego en el resto del castillo. Los banquetes no eran condiciones que respondieran a situaciones particulares, en cambio, eran parte de la cotidianidad, siempre había alguna razón para deleitar al paladar, y, aunque hay registros de momentos menos abundantes, en los castillos, la cocina además de ser un espacio concurrido era un espacio de producción que satisfacía las demandas de la nobleza.

Algo similar ocurría con el clero aunque éste tipo de cocinas daban servicio a feligreses, también estaban presentes espacios disponibles de dimensiones considerables para secar, salar, fermentar y hornear.

El fogón tenía un espacio designado con algunos ganchos de donde se podían colgar ollas y cazos donde potajes y sopas eran preparados en suspensión.

En cambio en las clases bajas en comparación con las anteriores, se contaba con menos proteínas de las cuales valerse; las conservas no eran parte de su dieta, en cambio, el consumo de frutas y legumbres cocidas eran parte de su canasta básica así como el pan negro y aquéllos que eran el resultado de harinas no refinadas.

El poder de la iglesia determinaba mucho de las prácticas alimentarias en las diversas clases sociales, desde aquella costumbre por hacer ayuno en cuaresma hasta la implementación del viernes de cuaresma, que determinaba el no consumo de carne a partir del miércoles de ceniza para recordar la crucifixión de Cristo.

#### 4.5.4 Sincretismo novohispano

Al lado del fuego, cerca del comal, sentada sobre sus propias piernas sobre el piso, una mujer de piel canela del otro lado el metate y casi en transe realizaba el proceso de nixtamalización. El cuerpo cercano al fuego, en interacción, en movimiento, un acto integrado,



una orquesta participando para la elaboración del pan de maíz, un ritual que se traducía en alimento; el dorso descubierto, que no expuesto sino acorde con el clima, lo que además era natural, para el pueblo mesoamericano.

70

Del otro lado, las ropas que cubren a los panaderos hombres que, por las inclemencias del clima, no lograban calentarse ni cerca del horno, donde el pan de trigo y fermento se preparaba, el cuerpo de pie se aleja del fuego con las palas.

Una de las heridas que nuestro pueblo lleva en la piel y se ha mezclado en los platillos es la imposición de la cultura española sobre la nuestra. Podemos mirar las aportaciones entre una y otra cultura, pero no podemos dejar de contemplar la construcción de las grandes iglesias sobre aquellos templos donde la vida se celebraba dentro de una cosmogonía que los españoles no podían entender.

---

<sup>70</sup> Imagen elaborada a partir de las mencionadas en el texto.

En tanto, nos encontramos ante una cultura que se imponía a través de armas sobre la nuestra.

Las armas que los españoles portaban no sólo eran de fuego, sin duda alguna estaban relacionadas con él; también eran conceptos, ideas, que a través del miedo serían impuestos, y que no sólo tenían la intención de acabar con un gran número de la población indígena, sino también llevarse parte de la riqueza de nuestro pueblo—quizá sin una clara intención—y que desintegraban de a poco, aquello que no comprendían, que a su juicio, no era congruente con lo que *debía* ser.

La imagen de arriba intenta por una parte velar la transición de un sistema para preparar alimentos a otro, planteando cómo una lógica que nos fue impuesta. Ambas imágenes son representaciones de otro tiempo, la primera, parte del mural *Mujeres Huastecas Cocinando* de Diego Rivera, y la segunda es una representación de la cocina medieval española encontrada en una página de internet que a la cocina medieval europea en un sitio que relata un poco sobre la historia de la cocina en este tiempo.

#### 4.5.6 Subir el fuego

Aún cuando muchas imágenes encontradas en relación a la cocina medieval develan la interacción de hombres y mujeres en la misma, ciertas labores eran desarrolladas por los hombres, como la labor de los panaderos, sin embargo, la cocina siempre ha respondido a un carácter más bien femenino tanto en América como en Europa. La cocina en Mesoamérica responde a una ocupación femenina y, aunque las misma en la cocina novohispana continúa dirigiendo y habitándola, lo interesante es cómo los usos y costumbre españoles, son insertados en nuestro imaginario por hombres, debido a que las mujeres españolas que cruzaron el océano Atlántico, lo hicieron casi un siglo después de que Colón llegara a América.

A la llegada de los españoles las mujeres *indígenas* estaban a cargo de la cocina, al poco tiempo, en el impacto sobre los indígenas, las mujeres no eran una pieza de colaboración en la preparación de los alimentos, sino que estaban designadas para preparar comida para los españoles. La cocina se convirtió en un espacio que poco a poco fueron compartiendo con frailes y con las mujeres españolas que adoptarían a las indígenas como personal de servicio.





Las cocinas de las indígenas, de las mujeres dentro de los diversos estratos sociales, por un tiempo siguieron respondiendo a las habitualidades, sin embargo el papel de las mujeres indígenas, sobre todo las de los niveles sociales más bajos, sufrió un cambio abrupto, disponiendo de su voluntad bajo un sometimiento brutal, no sólo para cocinar, sino para servir bajo cualquier circunstancia a los españoles. El intercambio entre culturas se hace inminente bajo un esquema de dominio, no sólo en tanto a los ingredientes y a los objetos con que dichos ingredientes se iban incorporando en ambas culturas, sino en el espacio que fungía como un laboratorio donde ambas culturas se impactaron.

71

---

<sup>71</sup> Imagen tomada del archivo del Centro Cultural Mexicano en Filadelfia, Pensilvania. (Scholarship, 2013)

El aspecto espacial y formal de la cocina mexicana comienza a transformarse, una transformación parecida a la labor que un herrero ejerce sobre un metal, donde el mismo cede al calor y a los golpes obteniendo la forma que el herrero desea.

Se incorporan hábitos como el azar y secar carnes así como la cocción de los alimentos subiendo el fuego a la altura de la cintura, en una barra que permite preparar alimentos de pie. Se deja de lado el fogón de tres piedras y el mismo es sustituido, por una parte, por leña dentro de grandes chimeneas donde podía ahumarse carne y, por otro lado el horno, se incorpora al espacio.

Evidentemente el impacto de las culturas fue en ambas direcciones, aunque cuestionable es la ganancia de dicho sometimiento, que, aún hoy en día nos ha impedido vivir el contexto abundante en el que estamos inscritos, sin la ilusión de la carencia anteponiéndose a toda labor que realizamos, promoviendo intereses que aún siguen saliendo de nuestra tierra.

#### 4.5.6 Arquitectura, mobiliario y objetos

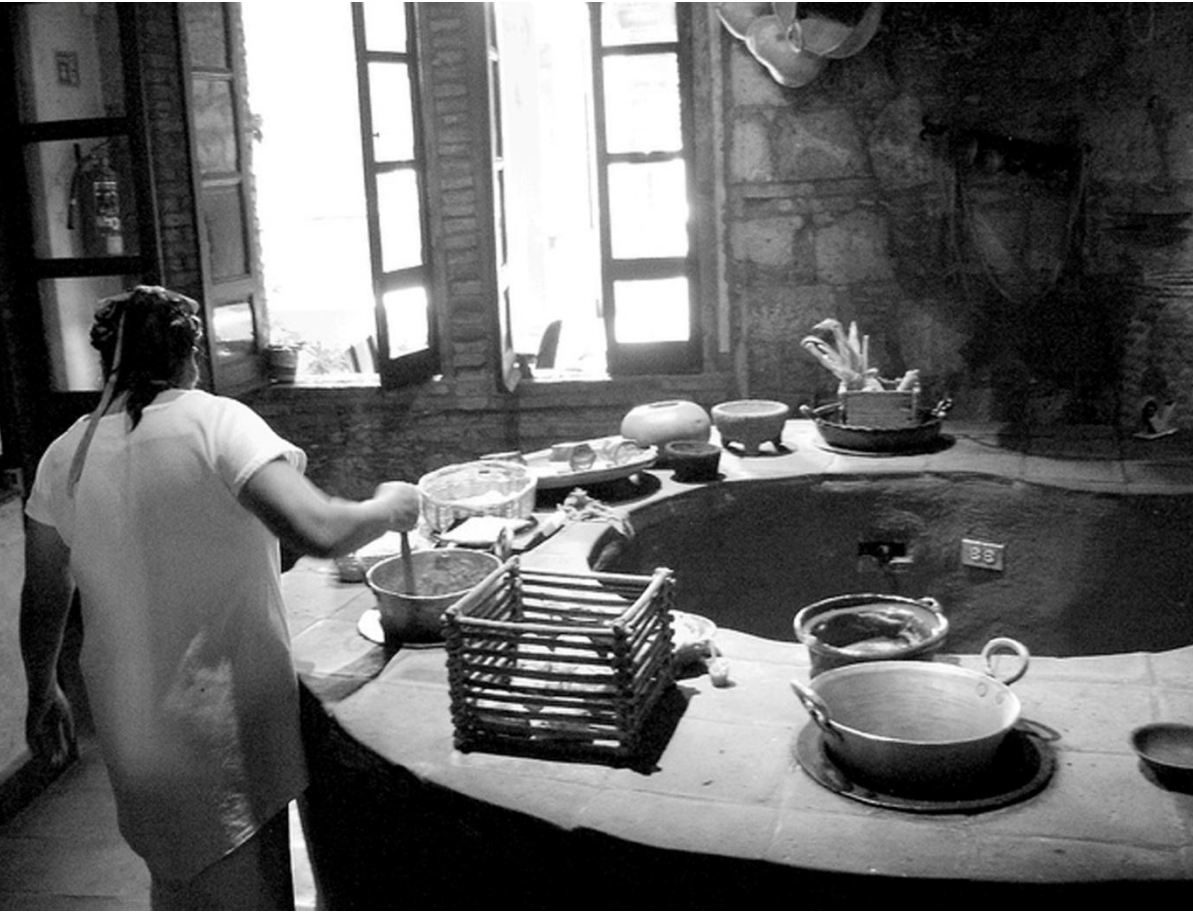
La concepción de materialidad que prevalecía en las culturas mesoamericanas respondía a una evolución en tanto a los descubrimientos que las diversas culturas iban haciendo. Algunas investigaciones, por ejemplo, hacen notar la influencia en algunos monumentos o estelas de culturas extranjeras, lo que nos permite pensar que el intercambio de ideas y descubrimientos era parte de la evolución de estos pueblos, asimismo, la arquitectura, el mobiliario y los objetos dentro de la cocina prehispánica obedecen al tipo de materiales que ese encuentran en el contexto así como a una cosmogonía compleja, donde nada era fortuito; los elementos encontrados no sólo tenían un objetivo funcional en la vida cotidiana de las culturas mesoamericanas, sino una relevancia incluso mística. Los rituales eran un eje muy importante que regía no sólo la festividad, sino todo lo que estaba implícito en ellos. La lógica bajo la cual operaban los conquistadores devenía del medioevo, donde la funcionalidad espacial, objetual e incluso las características de los platillos respondían a las clases sociales y, por supuesto, a los designios que el cristianismo ejercía sobre diversos aspectos socio-culturales.

Esa cristiandad, ese sistema de creencias se instaure en todos los niveles, ejerce un poder que cubriría la superficie de toda concepción mesoamericana.

El diseño de los castillos respondía a una lógica donde la monarquía ejercía el poder absoluto sobre el pueblo y el clero determinaba las normas y conductas que se extendían a todas las esferas, estos conceptos se fundían en las paredes, arquitectura fue concebida en un clima completamente diferente al que México tiene. Los conceptos de la Europa del siglo XV atravesaban los espacios, se imprimían en los interiores, en todos los que se habitan, incluyendo la cocina. De este modo, los objetos con los que se preparaban los grandes banquetes dentro de los castillos no tenían relación con las ollas que usaban las mujeres plebeyas.

La transformación de la cocina mexicana se dio en muchos niveles, aquéllos menos tangibles en donde ciertos hábitos viajan al pueblo, y que nacen en las cocinas de los conventos y sitios donde se adoctrinaba a los indios, así como en las cocinas de la nobleza donde señoritas, grandes señoras e indígenas intercambiaban costumbres, ingredientes y técnicas que poco a poco se reflejarían tanto en la culinaria española como en la mexicana. Los tamales serían desde entonces un platillo cada vez más sofisticado, primero se incorporó la carne del ganado que los españoles trajeron, y posteriormente debido a la grasa que se le incorporaba a la nueva receta, el resultado serían tamales más esponjosos. Asimismo, podríamos aseverar que la cocina española se consolida en este punto, donde el encuentro con el cacao, las papas y semillas como el frijol constituyen lo que ahora entendemos por cocina española. Nada sería lo mismo sin el gran choque que representó este momento en el tiempo.

En términos espaciales y formales, un interesante rasgo que permanece en algunas cocinas coloniales que aún conservan su disposición, es la circularidad del espacio, algunos lo reflejan con construcciones circulares al centro, como el de la siguiente imagen, algunos otros espacios, incorporan esta característica en los roles circulares que la cocina mexicana exige para su preparación.



---

<sup>72</sup> Archivo en Flickr de Angel Alanís  
(Alanís, 2010)

La cerámica sufriría una transformación total al incorporar en su elaboración el vidriado, lo que daría cabida a uno de los rasgos que, hoy por hoy, marcan una referencia en el imaginario colectivo a una cocina mexicana: la talavera. Misma que se imprime en paredes, pisos y superficies que crearían espacios internos llenos de color y brillo.



73

---

<sup>73</sup> Foto tomada por mí misma en una comida corrida en Puebla, Pue., 2012

Otro de los aspectos interesantes es la magnitud del espacio, que responde en gran medida a la imagen de las grandes cocinas construidas en los castillos medievales que, al mismo tiempo, tenían la función de abastecer los grandes banquetes, mientras el espacio para cocinar, en Mesoamérica estaba, por decirlo de algún modo, dividido en espacios que generaban diversos tipos de función como la distinción entre la cocina cotidiana y la cocina de rituales.

Por último, es de señalar, la *movilidad del mobiliario*, haciendo un eje comparativo particularmente entre Joya de Cerén y el Ex convento de Santo Domingo en Oaxaca, mientras en el primero se han encontrado planchas que son una especie de estructura que genera diversas posibilidades, en el segundo podemos notar como las grandes cocinas, tanto de las casas de la nobleza como del alto clero novohispano, presentan estructuras que no pueden moverse y que determinan en dado caso dinámicas fijas de menos en el área de la cocina, que no serán fáciles de mover hasta principios del Siglo XX.

#### 4.5.7 Moros con cristianos

*Arroz negro*  
*2 litros de caldo de frijol*  
*250 g arroz*  
*40 g manteca*  
*4 hojas de epazote*  
*2 dientes de ajo*  
*2 chiles serranos*  
*1 cebolla*  
*Sal*

*Para preparar arroz negro hay que remojar el arroz en agua hirviendo durante quince minutos. Lavarlo en agua fría; escurrir y freír en manteca hasta que empiece a dorarse. Agregar los dientes de ajo y la cebolla (molidos y disueltos en el caldo de frijol), los chiles y el epazote. Tapar y dejar hervir a fuego lento hasta que el arroz se cueza.*

*Rinde 6 raciones.*



Llamar a un platillo conformado por ingredientes que se intercambiaron entre culturas es una breve síntesis histórica que incorpora además el pasado hispano, pero que también alude y simboliza nuestro mestizaje y la fusión de dos culturas.

Decidí tomar esta receta como el medio de transición del Tan uk'ul a aquella que representa un emblema en México y que se aborda en el siguiente capítulo<sup>74</sup>.

*Los Moros con Cristianos o Arroz con Frijoles, o Arroz Negro (receta campechana)*, es un platillo representativo de América Latina, está presente en Centroamérica, en muchos países de Sudamérica y, por supuesto, es un platillo cotidiano en México. El arroz es uno de los muchos ingredientes que forman parte de nuestra cocina mexicana y que se incorpora como parte fundamental de nuestra dieta al contacto novohispano. El frijol, del mismo modo, es uno de los muchos ingredientes que América le daría al mundo.

## 4.6 LA COCINA DECIMONÓNICA

### 4.6.1 Introducción

Para mediados del siglo XIX la fotografía ya logra capturar muchas de las imágenes que atestiguan sin texto una mirada a la cotidianidad. Una de las posibilidades que se abren para la presente investigación y que permiten hacerla más explícita: es el posible uso de imágenes —en este periodo del tiempo— a modo de infografía. Si bien es cierto que existen algunos gráficos del siglo XVI, XVII y XVIII, no es fácil tener acceso a ellos. El acceso que la tecnología nos permite tener vía internet a gráficos y fotos de ese siglo, así como fotos actuales sobre espacios que prevalecen en el tiempo, es lo que posibilita un fácil deambular dentro de los acervos que se encuentran en línea, así como el rastreo de su origen para darle solidez a este apartado.

El uso de la infografía tiene por objeto generar una tensión entre el texto y las imágenes para llevar la suma a una síntesis como en el método dialéctico. Este apartado busca develar las dinámicas dentro de la cocina, exponer su estructura, así como demostrar el punto de ruptura de la verticalidad en la cocina mexicana, a través de este movimiento.

---

<sup>74</sup> Sorpresa a descubrir, siga leyendo.



<sup>75</sup> Imagen tomada del libro: Antonio Arriaga Ochoa, *Pintura popular, escenas mexicanas del siglo XIX*, México, Edamex, 1987, s/p. (Arrieta, 1987)



Aunque, desde mediados del siglo XVII la frase *las castas no habrá quien se atreva a distinguirlos*<sup>76</sup>, operaba como un medio que frenaba la desigualdad étnica, muchas son las diferencias que permanecen distinguiendo un estrato de otro, aquellas muy marcadas, debido al color de la piel.

*Cuentan que allá por el siglo XVII, vivía en la villa de Córdoba, Estado de Veracruz, México, una hermosa mujer de origen mulato cuyos padres fueron una negra de quien heredó su porte gallardo y un caballero español. Y dicen que esta mujer hermosa se dedicaba a curar a los esclavos negros y a todos los pobres que se enfermaban. Su vida transcurría también entre la bondad de brindar limosna y ayuda a los más necesitados de la villa de Córdoba. La Mulata - como todos le llamaban - no vivía con nadie, y sólo a veces le acompañaba un indio viejo. –Leyenda popular*

La transición del primer contacto con los españoles y la etapa de la Independencia, en lo que compete a la cocina, es un proceso de apropiación de las costumbres españolas a la nuestra, en términos espaciales, la cocina no sufre cambios significativos en este tiempo, en dado caso, podemos observar cómo empiezan algunas técnicas como la nixtamalización de un modo más mecánico, sin embargo, el metate sigue teniendo un papel protagónico.

El siglo XIX representó uno de los más grandes cambios para la humanidad. El progreso, las invenciones y, en general, la velocidad con que la era moderna alcanzó al planeta entero representa un cambio de paradigma tan grande que no es posible hoy en día aún comprenderlo en su totalidad.

Aunque el registro de las primeras máquinas de vapor data de finales del siglo XVIII, desde la última década del siglo XVII la primera Revolución Industrial comenzó a gestarse, el intercambio entre el viejo continente y América impulsó en gran medida la economía europea y el nacimiento de un progreso que tenía como objeto el *bienestar común*.

---

<sup>76</sup> Dicho popular



Al mismo tiempo América presentaba un sinfín de cambios, de la conquista pasamos a la época colonial al tiempo, que Estados Unidos construía su identidad y un modelo de vida que más tarde condicionaría en gran medida el nuestro. La época de la colonia comenzó a decaer, pronto aparecerían en la gran mayoría de los países ya conformados en Latinoamérica, movimientos que clamaban la independencia.

Con la guerra de independencia, un modelo político que ya operaba en algunos países de Europa y Estados Unidos, comenzó a instaurarse en nuestro país. Adoptamos un esquema moderno que a los ojos del pueblo esperanzado prometía el progreso que a larga distancia podía contemplarse en las dos potencias antes mencionadas.

Aún cuando muchas de las prácticas que prevalecían en nuestro país, aunado a un pueblo que celoso ha guardado siempre sus costumbres, la modernidad que Europa albergaba, desde entonces y hasta ahora no es sino una pretensión que termina siendo más un acto de apropiación operacional por algunos sectores de la sociedad, mientras otros menos afortunados se quedan en el intento.

México se caracteriza por enfatizar aquello que lleva en las entrañas, que representa las guerras luchadas, no las vencidas, sino aquéllas que representan en la memoria el orgullo por su tierra. Por lo mismo es que, aún cuando la arquitectura concebida por los españoles, montada sobre los templos prehispánicos, quería influenciar una serie de hábitos ajenos a nuestra cultura, siempre los mismos se vieron delegados por el amor a la nuestro; es de este modo que México ha logrado mantener una buena parte de su origen prehispánico.

#### 4.6.2 Al fondo en la cocina

Uno de los análisis en los que se basa el esqueleto de esta investigación y motivo por el cual no se ahonda en este periodo del tiempo, en comparación con el análisis que se despliega a partir de Mesoamérica, es porque una maravillosa reflexión la encontré en el texto que desarrolla *Sarah Bak-Geller* en *Habitar una Cocina*, donde

---

<sup>77</sup> Anuncio de *Coca-Cola* cuando su mercado meta eran los intelectuales, S. XIX

precisamente hace un eje comparativo entre la cocina decimonónica y la de principios del siglo XX.

Bak-Geller desarticula el espacio habitable definiendo los esquemas internos de las casas burguesas de ambos tiempos, metiéndose hasta la cocina, en donde redirige la atención a la esfera pública trazando líneas que describen perfectamente cómo ambos espacios guardan una íntima relación y cómo el dominio sobre los cuerpos determina las dinámicas sociales, muchas de ellas partiendo de la cocina<sup>78</sup>.

La cocina decimonónica no es la misma en todas las esferas sociales, si bien podemos encontrar en las casa de más bajos recursos evidencias del uso de dos cocinas —a la usanza mesoamericana— observamos que la cocina dentro de las casas burguesas se ocultaba, llegando al punto en donde la arquitectura tendía un lazo entre el comedor y la cocina por donde los platos se asomaban casi por arte de magia —evitando que mano alguna fuera vista— en las cenas servidas dentro de las casas adineradas cuando las visitas estaban presentes.

Al mismo tiempo no podemos olvidar todos los relatos que nacen de las cocinas y entonces podrá entenderse que la cocina era un mundo aparte, un vigilante receloso, que no sólo preparaba platos, sino que guardaba los más grandes secretos, esos que las buenas costumbres no querían que estuvieran al descubierto. Quizá otra de las razones para mantenerla al fondo.

En la clase media, en cambio, podía notarse un afán por la pretensión, por la aspiración a lo que en las clases altas podía observarse. Mientras las clases altas básicamente eran criollos que había logrado una posición en la escala social que les permitía tener un estilo de vida que marcaba una fuerte tendencia a la usanza española, la clase media, en cambio, era la representación sincrética entre una y otra.

*Al fondo en la cocina* también es un modo de señalar un espacio al que no tenía acceso la esfera social conformada por los miembros ajenos a la familia; pero al mismo tiempo es una manera de indicar también cómo es que los espacios de las casas decimonónicas

---

<sup>78</sup> (Bak-Geller, 2006)

estaban determinados *por su orientación* –como bien señala Bak-Geller– en tanto al género. Por ejemplo, el estudio como un segmento habitacional que responde al género masculino, al jefe de familia que gestiona las finanzas así como la cocina responde a una orientación femenina.

79



---

<sup>79</sup> En esta imagen podemos observar una antesala que al fondo devela otro espacio abierto, seguramente de transición hacia otro que nuevamente redistribuye el espacio.





En el interior de la cocina, el espacio que se refleja en este período no dista mucho del descrito en la cocina novohispana, aún encontramos una cocina esférica que está habitada de objetos y dinámicas de piso a techo con cada utensilio a la mano para que pueda ser usado. Se mantienen las planchas inmóviles cubiertas por azulejos estilo talavera, el fogón permanece a la altura de la cintura, son cocinas que se ocultan pues es bien sabido que además de los muchos secretos que se guardaban, estaban tiznadas. Quizá una de las peculiaridades de la cocina decimonónica es la importancia de la servidumbre y su interacción en el espacio, en las esferas de las clases adineradas. Gran parte del control de estos espacios estaba en manos del personal doméstico, situación menos acentuada en la clase media, pero que sí permanece opuesta a las clases más bajas donde la mujer, entre otras cosas, sigue haciendo el nixtamal en el metate, mientras las otras dos esferas, desde finales del siglo XVIII, tienen acceso a él.

Otra interacción con el espacio doméstico privado que es visitado por los que colaboran en el abastecimiento del hogar. En el México del siglo XIX existe la dinámica de ir a conseguir fresco cualquiera de los ingredientes que conforman la dieta mexicana, sin embargo, una buena cantidad de ingredientes llegaban hasta la puerta del hogar a modo de servicio, es el caso del lechero.

Asimismo es de contemplar en qué situación la cocina de las clases bajas expone aquellas ollas de casa donde preparan los alimentos que venden en las plazas las mismas que llevan para su exhibición, ahí es donde el fogón de tres piedras aparece nuevamente. No olvidemos que, en esta época, mucho permanecía orquestado desde el interior de los conventos y monasterios, grandes platillos que conforman la alta cocina mexicana fueron preparados al interior estos espacios.

---

<sup>80</sup> Cocina poblana, óleo pintado en el siglo XIX por Edward Pingret.



81

---

<sup>81</sup> Foto del convento de Santa Mónica en Puebla, Pue., cocina que le diera cabida a la primera preparación de los chiles en nogada.



#### 4.6.3 La segunda mitad del siglo XIX

Podría parecer que, en un sentido, hablar del siglo XIX representa dos tiempos y, en realidad es lo que sucede, pues, por un lado, se seguían albergando costumbres de antaño dentro de la cotidianidad mexicana, sin embargo aquellos adelantos que estaban presentes en Europa pronto cruzarían el Océano Atlántico, para instaurarse como el nuevo medio para vivir determinando grandes cambios en la habitualidad mexicana.

El siglo XIX representa uno de los siglos con mayor número de adelantos tecnológicos en la historia de la humanidad, los inventos y descubrimientos iban aumentando en propulsión los pistones de la industria, una industria que cada vez encontraba el modo de crear más necesidades.

En términos de diseño, y como preámbulo a su establecimiento como disciplina, la exhibición de 1851<sup>82</sup> fue un parte aguas que, por una parte impulsaría la producción de objetos novedosos, y al mismo tiempo, abriría el mercado a una gran cantidad de países.

A pesar de contar con un servicio de electricidad desde finales de siglo, el cambio en la cocina apenas comenzaba a incorporar la electricidad. Hábitos como la limpieza comienzan a ser un tópico de gran importancia, los primeros productos de limpieza, por un lado, llegan a la cocina para contribuir con la salud y, por otro lado, se convierten en un medio que lentamente comienza a generar un espacio que pronto se habitaría de modo horizontal.

---

<sup>82</sup> La exhibición de 1851, la Gran Exposición o *Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations* en inglés celebrada en Londres, fue una muestra del progreso de todo el mundo, en términos de manufactura y producción en serie; resultado de la creciente primera Revolución Industrial que en ese momento llegaba a uno de sus punto más álgidos. Esta exhibición representó el punto de partida del vínculo entre el arte y la ingeniería, la fusión entre forma y función, el antecedente del diseño industrial como disciplina (Hobhouse, 1937).

#### 4.6.4 Chiles en nogada

En la foto anterior tenemos el interior en el Convento de Santa Mónica en Puebla, lugar donde *Los Chiles en Nogada* serían confeccionados para celebrar el santo del entonces comandante del Ejército Trigarante, Don Agustín de Iturbide, quien se dirigía a México para firmar ni más ni menos que el tratado de Córdoba en el que consumaba la independencia de México.

#### *Chiles en Nogada*<sup>83</sup>

##### *Chiles*

- *25 chiles poblanos listos para rellenar*

*Seca el interior de los chiles y rellénelos con el picadillo. Si sientes que el picadillo es muy pesado o los chiles están muy abiertos, ciérralos con un palillo*

##### *Picadillo*

- *3/4 de taza de aceite de maíz*
- *6 dientes de ajo cortados por la mitad*
- *1 taza de cebolla finamente picada*
- *1 kg de carne de cerdo molida (pasada por el molino una sola vez)*
- *2 cucharaditas de sal*
- *1 taza de agua*
- *3 cucharadas de aceite de maíz*
- *1 kg de jitomate licuado y colado*
- *1/2 taza de almendras peladas y partidas por mitad*
- *3/4 taza de pasitas negras picadas*
- *20 aceitunas verdes enjuagadas y cortadas en cuatro*
- *2 cucharadas de perejil fresco finamente picado*
- *4 clavos de olor*
- *1 vara de canela de 3 cm de largo*
- *30 granos de pimienta negra*
- *1/4 taza de aceite de maíz para freír las frutas*
- *4 tazas de manzana panocheras en cubitos*
- *4 tazas de peras de San Juan en cubitos*
- *4 tazas de duraznos amarillos en cubitos*

---

<sup>83</sup> (Quintanar, 2012)

- 1 cucharada de azúcar
- 2 tazas de aceite para freír los plátanos
- 4 tazas de plátano macho en cubitos
- 1 taza de acitrón en cubitos (1 cuadro de acitrón)
- 100 grs de piñones rosas, pelados
- 2 cucharadas de vinagre blanco

#### *Picadillo*

#### **PROCEDIMIENTO**

- En 1/4 de taza de aceite fríe 2 dientes de ajo hasta que queden totalmente dorados (deséchelos); acitrona la cebolla, añade la carne, la sal y el agua, tapa y cuece todo hasta que la carne esté tierna, aproximadamente 5 minutos. Destapa para que toda el agua se evapore y de ser posible la carne se dore un poco.
- En otro sartén, calienta las otras 3 cucharadas de aceite, dora 2 dientes de ajo y deséchalos. Acitrona la cebolla restante, añade el jitomate y deja sazonar, agrega las almendras, las pasas, las aceitunas y el perejil, y deja sazonar la mezcla por 2 minutos.
- Muele el clavo, la canela y las pimientas, añádaselos al jitomate y retira el sartén del fuego.
- Añade la mezcla de jitomate a la carne y deja que se sazone por 5 minutos, retira del fuego.
- En otro sartén, calienta el otro 1/4 de taza de aceite, dora en él 2 ajos, deséchalos y fríe la manzana, la pera y el durazno, tapa y deja que se fríen y cuezan. No dejes que se deshagan, la fruta debe quedar entera. Añade el azúcar y en el caso de que las frutas estén ácidas, añádalas más azúcar, pues la mezcla debe ser dulce.
- Por separado, fríe el plátano hasta que se dore ligeramente, reserva el aceite sobrante para freír los chiles.
- Mezcla con la carne las frutas, el plátano, el acitrón, los piñones y el vinagre. El picado no debe quedar deshecho.

#### *Capeado*

#### **INGREDIENTES**

- 12 huevos, separados claras de las yemas
- 1/4 de taza de harina
- 2 cucharaditas de sal
- 1 taza de harina para revolver los chiles

- 2 tazas de aceite de maíz (más el que reservó para freír los plátanos)

Te sugiero que el capeado lo haga en dos etapas, sobre todo si tienes poca experiencia.

Bata las claras hasta que hagan picos suaves, añada las yemas, la sal y el 1/4 de taza de harina. Bata hasta que todos los ingredientes estén incorporados.

Revuelva los chiles en la harina y quíteles el exceso golpeándolos con la mano suavemente, pues sólo sirve para que se adhiera bien el huevo. Caliente el aceite con el que frió el plátano en un sartén amplio (conforme vaya necesitando más aceite, añádale). Deje que humee ligeramente, sumerja los chiles en el huevo y fríalos uno por uno. Mientras se dora ligeramente la parte de abajo del chile, con la ayuda de una pala o espátula bañe la parte de arriba para que éste se dore y no sea necesario voltearlo. Si no tiene experiencia, voltéelo. Escúrrelos sobre servilletas de papel para quitarles el exceso de grasa del capeado. Manténgalos tibios o a temperatura ambiente y reserve.

Nogada

### INGREDIENTES

- 1 taza de almendras peladas y remojadas en agua
- 5 tazas de agua fría
- 400 grs de queso de cabra poblano (2 piezas) o de queso fresco
- 8 tazas de nueces de Castilla limpias (1.2 kg o 200 nueces aproximadamente)

Nogada

### PROCEDIMIENTO

De preferencia remoje las almendras una o dos noches con antelación con agua fría y manténgalas en el refrigerador, notar cómo se hidratan crecen y adquieren un tono color marfil, esto hace que su sabor se haga muy parecido al de la nuez fresca. Mezcla todos los ingredientes en un tazón, excepto el agua, licue la mitad de la mezcla y luego la otra para evitar que se derrame el vaso de la licuadora, utilice el agua necesaria, utilizará casi toda, aunque la salsa no es aguada y debe tener consistencia (esta receta es exacta, por lo que se recomienda no alterar las cantidades).

Aclaración:

*Debo decir que ésta es una de las salsas de nogada más finas que existen, no esperes obtener una de esas salsas empalagosas o que tiene apariencia de crema batida que venden comercialmente en los restaurantes.*

### *Presentación*

- *2 granadas rojas desgranadas (2 tazas de granos)*
- *Ramas de perejil para adornar*
- *Cologue los chiles en un platón. Bañe parcialmente los chiles con la nogada, pues se debe ver algo de capeado. Adorne con las hojas de perejil y la granada.*

Dice Eduardo Merlo Juárez –investigador del INAH—que un platillo tradicional no se puede inventar de un día para otro porque sería difícil que la gente lo aceptara. Considera además necesario salvar el honor de los chiles en nogada, pues ponerle cualquier otra cosa es un pecado.

Cuatro son los movimientos necesarios para obtener un platillo tan sofisticado como los chiles en nogada, que además requirió de la gran cocina del Convento de Santa Mónica para poder ser llevado a cabo. Además de eso, habría que desmenuzar su historia para darnos cuenta qué parte proviene de cada estrato en el tiempo y, si lo sumamos a las diversas técnicas que en la cocina han evolucionado, una de las condicionantes del futuro de cualquier platillo es su inminente transformación. Aunque las proporciones y los ingredientes se respeten, lo que al cabo del tiempo es imposible – debido a la industrialización que han sufrido los productos—<sup>84</sup> es mantener la receta intacta. Una de las grandes diferencias entre la salsa preparada en el molcajete y la que se muele en la licuadora, no sólo es el sabor, sino la textura de la misma, dependiendo de la tecnología empleada en su elaboración.

Es cierto, la cocina ha evolucionado en todas sus dimensiones, la pregunta a estas alturas de la investigación es cuales son entonces las necesidades reales de la cocina mexicana como laboratorio de platillos.

---

<sup>84</sup> Un ejemplo claro es la imposibilidad para usar el queso de cabra poblano, en lugar de ello, se usará un queso de marca comercial.

## 5 [LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA]

5.1

**CORRIDO DE LA CUCARACHA**  
**QUE NO HA SALIDO A PASEAR,**  
**PORQUE NO TIENE**  
**CARTONCITOS**

La Cucaracha, la Cucaracha,  
ya no quiere caminar  
porque no tiene, porque no tiene  
dinero para gastar.  
Pobre de la Cucaracha,  
se queja de corazón,  
de no usar ropa planchada  
por la escasez del carbón.  
La ropa sin almidón,  
se pone todos los días  
y sin esas boberías  
se me figura melón.

La Cucaracha ya suprimió  
el bistec y la revolacha,  
por lo caro de la carne,  
pobre de la Cucaracha!  
Ahora, como en salada,  
verdolaga y quintonil,  
porque no tiene dinero  
para comprar mielápol.

También suprimió el candil  
de petróleo que tenía,  
y todo va suprimiendo  
por la horrible carestía.  
Que sea la vez Cucaracha,  
con tu enagda desahogada  
y ántes, ¡ay! qué bonita  
me parecías con ada.

La Cucaracha en esasifio  
cargaba muy buena pinta,  
ahora con tanto cartón  
está burlando en la pista.  
Se queja la Cucaracha,  
de lo caro del jabón,  
se no encuentra combustible  
toda la población.

La Cucaracha antes era  
chacha simpaticona  
miraba la cadere,  
como cualquiera opudela.  
Era la gran rivandera  
y mujer de corasón,  
tenía pimienta y casaca  
y por diez años llorón.



Gustaba muchos mesero,  
cuando batían boleros,  
y era muy aficionada  
al amor de los toreros.

Muchas veces á la calle,  
salía con grande mañita  
y los pollos de la esquina,  
le decían: adios coraño.

IMPENTA  
de Anselmo Tanegas Arroyo,  
Segunda Sta. Teresa 40.  
1916.

A los toros no salaba  
en la lumbre de Sol,  
y ahora no va ni á la esquina  
por no tener ni un cartón.  
Yo sé qué á la Villa feú,  
á jugar á la partida  
y tanto alargó la mano,  
que encontró la olla podrida.

Pero vi al Cinesonógrafo,  
es donde dan más barato  
y allí está la Cucaracha,  
hasta sirvió como gato.

Pobre de la Cucaracha,  
en qué triste situación  
se encuentra esa muchacha,  
pues en Juan se fed al Paulón.

La Cucaracha ya no es,  
la antigua mocelona,  
ahora se va muy fason  
vieja, viehoca y palona.

Antes tan adó á Gambirinus,  
se le miraba llegar  
y ahora con esta miseria,  
á la piquera va á dar.

Ya se acabó ese tiempo,  
Cucarachita mía,  
en que gastábase por  
en cualquier vulgaría.

¿Qué le qued Cucaracha  
que estáis bebendo agua pura?  
bebe pague colorido  
y el me, á la sepultura.

No flores Cucarachita,  
que ya la carne bajó,  
y muy pronto ya dremos  
la miseria se acabó.

Y me vengo á despedir  
Cucaracha, Cucaracha,  
que voy pronto á visitar  
á mi adorada muchacha.

Adios Cucaracha mía,  
te dejo mi corazón  
tráelo con carbón  
hasta por compasión.

### INTRODUCCIÓN

Es muy difícil distinguir con un término cuándo la cocina mexicana comienza a ser moderna y cuándo el relato puede aludir a la contemporaneidad. En este capítulo intento dar cuenta de la cocina

mexicana desde el inicio del siglo XX, hasta las primeras décadas del siglo XXI. Aunque muchos son los cambios que se integraron a la cocina mexicana en este periodo del tiempo, lo cierto es que, una vez que se integraron y generaron la ruptura de la verticalidad, el cambio sigue siendo una suerte de progresión en tanto a materiales y tendencias, pero la sustancialidad instaurada a modo de ruptura permanece inmóvil, paradójicamente no tan inmóvil como los muebles de la cocina aún existentes en el siglo XIX.

Tres son las condiciones que hicieron que la cocina en el siglo XX, diera un vuelco de 180°, por una parte, el acceso a la electricidad desde las dos últimas décadas del siglo XIX, la estufa de gas y el *Coldspot*<sup>85</sup>. Además, muchos otros son los factores que confluyen en este espacio, empecemos por aquéllos que delimitan los hábitos de la sociedad en relación a este espacio.

## 5.2 LA REVOLUCIÓN MEXICANA

*Sin las soldaderas no hay Revolución Mexicana; ellas la mantuvieron viva y fecunda, como la tierra y la alimentaron a lo largo de los años.* –Elena Poniatowska

Varios son los factores que confluyen en términos espaciales y formales en la última transformación de la cocina mexicana. El cambio, aún paulatino, se manifestó con gran velocidad, empezó a atravesar las costumbres de las clases sociales de alto poder adquisitivo en México que, al mismo tiempo, guardaban un estrecho vínculo con el acontecer cotidiano europeo, así como el contacto frecuente con nuestro país vecino del norte.

México era un país que tenía grandes oportunidades de mostrar un progreso que lo llevara ser una gran potencia, en concordancia con la gran extensión territorial así como con los recursos con los que aún cuenta. Sin embargo, la lógica bajo la cual operó la Revolución Industrial en países como Inglaterra, Francia, Alemania, Japón y Estados Unidos, no tenía las mismas posibilidades dentro de un país lleno de colapsos geográficos. Al mismo tiempo, México tenía grandes heridas que le impedían hacer contacto con la

---

<sup>85</sup> Cold Spot es el nombre que se le dio al refrigerador diseñado por Raymond Loewy para Sears en 1934. (Loewy, 2013)

lógica que las culturas antiguas habían puesto en marcha y que lo llevaron a la cúspide de su desarrollo, incluso con ese mismo contexto accidentado, pero que —en términos modernos—era exitoso.

La desigualdad de las clases sociales cada vez se hizo más grande, las clases más bajas soportaban las ganancias que la clase alta traducían en lujos, que eran el resultado de la explotación de la clase trabajadora. Después de tanta opresión, el pueblo se levanta en armas, aquella revolución que ya estaba presente en otros países, emerge en México y, como efecto dominó, en el resto de América Latina.



86

---

<sup>86</sup> Imagen tomada del libro: *Las mujeres en la Revolución Mexicana, 1884-1920*, México, Honorable Cámara de Diputados, LV Legislatura, SEGOB, INEHRM, 1992, p. 72.



Esa revolución contribuyó a la fractura de la cocina, si bien es cierto que un gran cambio comenzaba a gestarse en la cocina de dinámica espiral que, a pesar de haber sufrido grandes cambios al choque español, había mantenido una dinámica en todas las direcciones. La cocina mexicana en los tiempos de La Revolución había sido abandonada espacialmente por las mujeres de clases que apoyaban los movimientos, se la habían llevado a cuestras para montar sobre tres piedras un comal al lado de un metate donde podía hacerse el nixtamal, para compartir un taco al lado de los revolucionarios, ellas eran las soldaderas, sin las cuales no hubiese existido revolución tal.

El personal de servicio se vio menguado tanto por las condiciones políticas de este tiempo como por las grandes posibilidades que representaba para las amas de casa el confort que podía brindarle la vida moderna a través de la publicidad que comenzaba a hipnotizarlas.

Como menciona Bak-Geller<sup>87</sup>, era pertinente que el personal doméstico no tuviera un acceso pleno a la cocina como había ocurrido en el pasado, en primera instancia, porque no tenía la delicadeza necesaria para relacionarse con los sofisticados objetos que empezaban a inundar la cocina y, en segunda instancia, porque la decisión de compra estaba en el ama de casa moderna que podía convencer a su esposo para hacer la adquisición.

### 5.3 LA COCINA MODERNA (NEW HOUSEKEEPING)

Es la obra de Christine Frederick<sup>88</sup> una de las colaboraciones más importantes que contribuiría para lo que hoy en día conocemos como la cocina moderna, aunque el resultado sobre el cual preparamos nuestros alimentos es mucho más complejo que la idea que la disciplina del diseño industrial tiene, tomaremos a *La Cocina Frankfurt* como punto de partida, contemplando que además contribuyen en dicha construcción conceptual, el taylorismo, el sistema 32, y la fuerte inspiración que Benita Koch Otte, representaría para la arquitecta austriaca responsable de dicho

---

<sup>87</sup> (Bak-Geller, 2006)

<sup>88</sup> (Frederick, 1914)

diseño: Margarith Schutte-Lihotzky, en conjunción con el devenir del progreso industrial son lo que hoy por hoy representan el espacio para preparar nuestros alimentos, si bien de forma tangible en muchos hogares mexicanos, también como una imagen que se mueve a través del deseo. El libro de Frederick comienza con la inquietud que una ama de casa moderna, perteneciente a la casa media tiene sobre las labores casa no sólo el sustento sino los discursos que ahí se practicaban, aquéllos que marcaban una referencia a sus labores pero también un puente a un mundo que hasta ese momento estaba alejado del género femenino de la clase media y, por supuesto, de la clases con mayor poder adquisitivo.

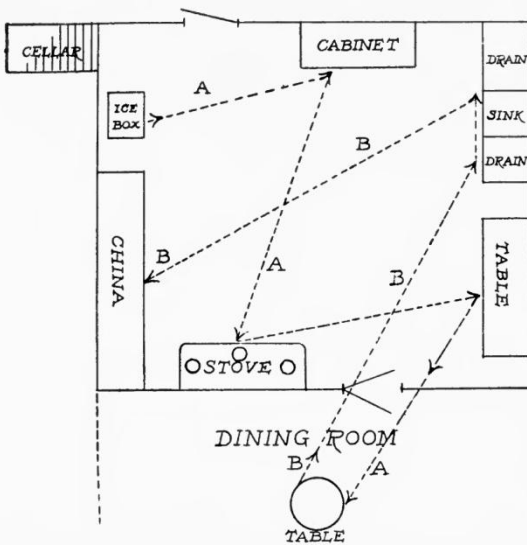


Diagram showing badly arranged equipment, which makes confused intersecting chains of steps, in either preparing or clearing away a meal.  
(A — preparing; B — clearing)

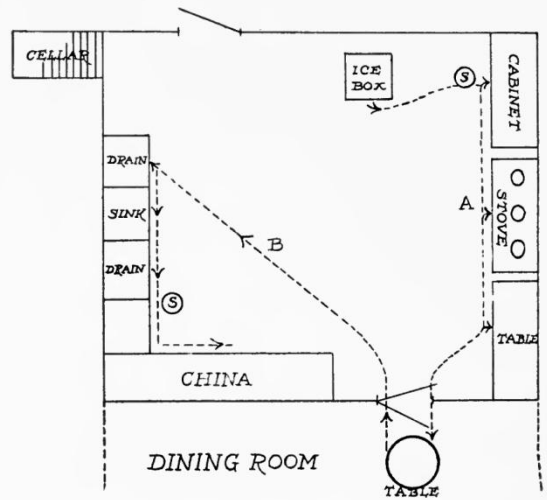


Diagram showing proper arrangement of equipment, which makes a simple chain of steps, in either preparing or clearing away a meal.  
(A — preparing; B — clearing)



Mrs. Frederick in Her Efficiency Experiment Kitchen, "Applecroft," Greenlawn, L. I.

<sup>89</sup> Diagrama en *The New Housekeeping*, página 53 (Frederick, 1914). En esta imagen del lado izquierdo se muestra como la distribución del equipamiento dentro de la cocina, hace confuso y bloquea la secuencia de pasos a la hora de preparar un alimento. Del lado derecho el diagrama muestra como la distribución adecuada del equipamiento colabora para la óptima elaboración de un platillo.

<sup>90</sup> Op. Cit., portada interna del libro, la señora Frederick en su experimento de eficiencia dentro de su cocina Applecroft



Dentro de la charla que Frederick captura en el comienzo del porqué de la escritura del libro y de las motivaciones que la llevaron a escribirlo y posteriormente publicarlo está, lo imposible que resulta para ella dejar las labores domésticas de lado y no terminarlas casi cuando el esposo llega a casa, lo cual le impedía a cualquier mujer – en ese contexto—desarrollar otras actividades que le permitieran llevar su vida personal más allá de la familia y de la recreación o hobbies. Por otra parte, una charla entre su esposo y un amigo acerca de la eficiencia dentro de las líneas de producción, la lleva a cuestionarse y a cuestionar a su esposo sobre el término y sobre la aplicación del concepto en el hogar; lo que al mismo tiempo abre un puente ya no de la industria a la casa sino de la casa a la industria.

*Porque –respondí—dentro de una fábrica los trabajadores hacen una sola cosa, como coser zapatos o cortar sobres, y es fácil de estandarizar un conjunto de operaciones. Pero en la casa hay docenas, sí, cientos, de las tareas que requieren total conocimiento y diferentes movimientos. Hay que planchar, sacudir, cocinar, coser, hornear y el cuidado de los niños. Ninguna tarea es similar a otra. En lugar de que las mujeres trabajaran en una sola actividad como en una fábrica, en la casa se pelan papas, se lavan platos, y se zurcen calcetines todo en una misma hora. Sí, y justo en el medio de pelar las papas, se tiene que soltar el cuchillo, y ver por qué el bebé está llorando. (Frederick, 1914)*

Es absolutamente fascinante –al mismo tiempo que espeluznante— observar cómo el objetivo de Christine trasciende las paredes del hogar convirtiendo dos esferas que, hasta ese momento, parecían ajenas en tanto a la posibilidad colaborativa que daría paso a la producción en ambos espacios, al consumo de una a través de la otra, pero sobre todo a la retroalimentación y propulsión. Por una parte, aborda temas referentes a cómo las labores domésticas hasta ese momento eran una concatenación de actividades diferentes una de otra pero, al mismo tiempo, el objetivo era orquestar un mismo espacio para un fin común. Podríamos pensar que la mujer se liberó de este tipo de actividades domésticas y que incluso colaboraría en cuestiones como la supervisión de los empleados –en este caso domésticos—pero que después se trasladaría a la supervisión en las líneas de producción; sin embargo, habría que reconsiderar si estas



prácticas nos están beneficiando en primera instancia, como sociedad y, en segundo término, considerar si el entorno que estamos habitando tiene posibilidades de subsistir a pesar de la acumulación de bienes que no encuentran de nuevo su espacio en una tierra que colaboraría para su producción, o si el agua que contaminamos día a día en casas e industrias —de servicios o productos— está volviendo a su estado natural para el consumo de todos los que habitamos la Tierra. Evidentemente la respuesta no es muy alentadora, pero el tener una noción más precisa de la construcción moderna, sin lugar a dudas, dará cabida a nuevas propuestas.



92

---

<sup>92</sup>Mujer (no identificada) en el trabajo fotografiada por Howard R. Hallem, Base Aérea Naval Corpus Christi, agosto de 1942. Flickr

#### 5.4 DE LA COCINA FRANKFURT AL COMPLEJO MIGUEL ALEMÁN

*De esta manera, todo miembro de la sociedad moderna, incluso las mujeres, debe quedar inscrito en la lógica de la eficiencia y de la productividad, propia de la dinámica del desplazamiento.* –Sarah Bak-Geller

93



---

<sup>93</sup> Réplica de la original cocina Frankfurt en el Reino Unido. Del [moma.org](http://moma.org), [vam.ac.uk](http://vam.ac.uk) y [mak.at](http://mak.at)

Las líneas de producción y las lógicas establecidas en las horas de trabajo permearían sin remedio los hábitos cotidianos (Bak-Geller, 2006), el fenómeno de la cocina Frankfurt no sería la excepción, a pesar de que la concepción de esta idea, toma lugar en un momento propicio para que la reproducción en serie de este tipo de mobiliario se instaurara en todo el mundo rápidamente, la segunda guerra mundial frenaría esta propagación, hasta que en Estados Unidos, Raymond Loewy, retomara esta idea y la reprodujera. Este fenómeno fue un punto de ruptura medular en la lógica de la cocina mexicana con respecto a cómo se había concebido incluso hasta los tiempos de la Revolución Mexicana y cuyo impacto abrió sin lugar a dudas el camino hacia una nueva concepción, hacía nuevos diseños.

Por un lado, dejamos atrás las cocinas apropiadas con un fogón prendido día y noche, tizna que ahora busca el cielo y se escapa de los techos de *cocina de humo* como se le denominaba al espacio que no sólo albergaba los objetos y utensilios, sino barras fijas donde se preparaban, almacenaban, ahumaban y secaban alimentos, y que, además, daba cabida a una esquina alta que abría paso a un pequeño espacio a la intemperie que permitía la salida de humo.

Las cocinas de humo no eran espacios asequibles a los miembros que visitaban los hogares, conventos y espacios de reunión; en muchos casos existía una cocina cercana al comedor que era el espacio que podía presentarse a los invitados y a miembros de la familia ajenos a la preparación de alimentos, de ahí que el *se metió hasta la cocina* se hiciera un lugar común refiriéndose a la intimidad que guardaban este tipo de espacios y que formaban parte de la etapa porfiriana. Las paredes entonces tapizadas de ajos y yerbas colgadas detrás de la puerta y en las paredes se reducirían en muy poco tiempo, dejando temporalmente un espacio vacío que se trasladaría al rebozo que las soldaderas llevan a cuestas mientras viajaban con sus hombres a caballo. La cocina tiene una interesante bifurcación que se plasma en dos lugares alternos, que aún cuando uno colabora con el otro de forma simbólica, en un sentido hay un desplazamiento que al tiempo se reduciría a uno solo.

La cocina mexicana se distanciaba a un paso acelerado de aquél crisol que tomó lugar en la etapa de la Conquista, en la



solidificación de la cocina colonial que, no era otra cosa sino un franco reflejo de la mezcla de dos culturas —que ricas cada una en su contexto— se fundían y daban cabida a una nueva forma de comer, a diversos platillos y al espacio donde se preparaban.

Para 1929, en Alemania, se empezaba a gestar una cocina modular que, a partir de bloques de madera, accesorios y disposiciones ordenadas, que obedecía en gran medida al nacimiento del diseño industrial como disciplina, que había comenzado a ver la



**A kitchen without a cabinet is like  
a farm without a plow**

luz en la segunda mitad del siglo XIX y que demandaba estudios específicos que dieran respuesta a las necesidades imperantes de la

<sup>94</sup>

---

<sup>94</sup> Los gabinetes Hoosier fueron de los primeros muebles producidos en serie en Estados Unidos a principios de la década de los años cuarenta, que toman como punto de partida, de modo conceptual, los planteamientos de Cristine Frederick, pero que al mismo tiempo son los primeros destellos del concepto derivado de la Cocina Frankfurt.

Revolución Industrial, a su producto y que ahora daba cabida a un repensar en tanto a la cocina. La cocina Frankfurt, diseñada por la arquitecta Margarite (Grethe) Schütte-Lihotzky entre 1923-1930 e inspirada en el taylorismo<sup>95</sup> fue expuesta por primera vez en el congreso internacional de arquitectura (CIAM) en 1929. Era sólo el comienzo que representaba un nuevo modo de habitar un nuevo mundo de objetos y el albergue de las producciones masivas cuyo discurso era brindarle al ama de casa no sólo la posibilidad de realizar las labores domésticas con mayor facilidad y en menor tiempo, sino el acceso a una vida moderna, a un estatus y un modelo de vida que perseguir incesantemente.

La vida moderna así como la Cocina Frankfurt – que no alcanzó una producción que trascendiera fronteras<sup>96</sup>—como ya se había mencionado, viajó a modo de concepto al norte de América, donde la Revolución Industrial, además de estar instaurada como modelo de producción y ya avanzada en sus posiciones mercadológicas, establecía un modelo de vida que generaría a su vez la artificialidad de la cotidianidad, los hábitos creados y una vida diseñada.

Uno de los pioneros en el campo de los productos para el hogar fue Raymond Loewy, con el primer refrigerador que había sido paradójicamente, diseñado y patentado en Alemania, un país que no precisaba de un aparato que mantuviera los alimentos fríos, pues el mismo clima lo hacía por sí mismo. Sin embargo, para países con climas extremos como Estados Unidos, eran perfectos receptores de este tipo de inventos que, además, revolucionarían la cocina latinoamericana debido a los climas cálidos que prevalecen a lo largo del año.

---

<sup>95</sup> *El Taylorismo* es un término que nace a principios del siglo XX en Estados Unidos y que debe su nombre a Frederick Wislow Taylor, quien le tomaba el tiempo a su mujer mientras preparaba alimentos en la cocina y cuya aplicación análoga se transporta a las líneas de producción. Marca una referencia al modo de producción, mismo que busca optimizar tiempos en la relación obrero-máquina eliminando y suprimiendo al máximo movimiento innecesarios

Alternamente al caos que vivía Europa, la producción e innovación en Norteamérica no se hizo esperar, pronto, la oferta del mercado poseía muchas de las grandes propuestas contempladas en la exhibición de 1851. Los electrodomésticos parecían ser el blanco perfecto para incrementar el consumo, las amas de casa eran expuestas en anuncios publicitarios a color donde, además de mostrar la posesión de los mismos y una cocina limpia y perfecta, la cara de satisfacción de la mujer modelo, y de su familia perfecta inspiraba a la compra.<sup>97</sup>



Estados Unidos poseía un destino manifiesto y el escenario perfecto para transformar un modelo de cocina, un prototipo de producción globalizante, que a su vez conocería todas las transformaciones formales que, poco a poco y casi como por arte de magia, se iban ajustando a la constante cotidianidad replanteada de modo permanente dentro de una lógica de innovación. El diseño encontraría el espacio perfecto de expresión que invertiría un objeto que, en un principio buscaba generar comodidad a los usuarios relacionados con él, pero que poco a poco cobraba un significado que

---

<sup>97</sup> Raymond Loewy a lado de su *Coldspot*, en [raymondloewy.com](http://raymondloewy.com)

no sólo obedecía a la demanda, sino que se anticipaba a las tendencias, dirigiendo a los usuarios a buscar el objeto de sus sueños, la vida de sus sueños y el principio utópico de una vida confeccionada a la medida.

México no fue la excepción para dar cabida al consumo y a los lujos que se podían obtener cada vez a un precio más bajo. Una cocina jamás pensada bajo una lógica funcionalista, sino la que respondía a las necesidades que la preparación de los platillos demandan. La cocina mexicana comenzaba a desplazar prácticas que habían sido preservadas desde tiempos inmemorables, comenzaba a mostrar miedo del cochambre, de lo no pulcro, de la obviedad de sus objetos habitantes prescindía de modo visual de los múltiples condimentos necesarios a la hora de preparar el mole y escondía poco a poco artefactos que iban siendo reemplazados por máquinas que hacían tortillas, que al final incluso podrían resultar extraños a la vista, siendo escondidos entonces, en un rincón en la gaveta debajo del fregadero.

La industria formaba parte de un progreso que México vislumbraba al comienzo de la década de los años cincuenta. Los grupos que migraron de provincia y que creyeron en la utopía que les vendía la modernidad, pronto obedecieron a las necesidades que les iban a ser creadas, mismas que trabajarían a favor de las fábricas y que darían cabida a humanos deseosos de los mismos objetos que producían.

El modelo confeccionado minuciosamente en Europa se reproduciría, con sus valiosas diferencias en el sistema moderno de vida mexicano. Poco hizo falta para que complejos como *El Complejo Miguel Alemán*<sup>98</sup>, dieran cabida a la vida cómoda de los trabajadores de la industria que le daría fortaleza y progreso al país. A pesar de la colaboración de los mejores arquitectos y diseñadores del mundo, esa vida confortable, perfecta y feliz que el sistema capitalista se había encargado de insertar en la imaginación del mexicano, distaba de la realidad. Las heridas se abren con frecuencia, sólo basta mirar la desigualdad que aún prevalece en el esquema social mexicano. Aún así, existió y existe el modo para que la multidimensionalidad de la

---

<sup>98</sup> *El Complejo Miguel Alemán* es un conjunto de edificios —o multifamiliar— que dio albergue a los grupos de migrantes interinos.

cocina decimonónica se transforme en una limpísima línea de producción que desplaza platillos hacia la nada, pero que da cabida a los sofisticados electrodomésticos que pronto serán los únicos que habiten las cocinas.

### 5.5 COCINAS, COCINAS, Y MÁS COCINAS

La evolución formal de la cocina mexicana, en la segunda mitad del siglo XX, se manifestó sin muchos cambios sustanciales. Por un lado la lógica del desplazamiento se instauró en todas las clases sociales de México, si bien es cierto que algunos tipos de enseres domésticos son una especie de articulación que conforman las cocinas de la clases bajas y de la clase media baja, lo que también es cierto es que siempre existe una pretensión por alcanzar esa plancha pulcra que guarda los artefactos dentro de las nuevas gavetas de la cocina mexicana.

Algunas casas en el interior de la república e incluso en la periferia de la ciudad, como es el caso de Xochimilco, aún preservan el doble uso de las cocinas. Una destinada a ser un aparente caos por estar habitada y estar en uso para la elaboración de los tamales del día de la Candelaria, pero también de la presentación del nuevo nieto en a familia; ese espacio permanece velado de los ojos de los visitantes, incluso en muchas ocasiones es necesario atravesar un patio para llegar a ella, en donde aún existe la instalación para usar leña o carbón para cocinar. En el espacio público existe la denominada cocina integral, llena de gavetas, que se encuentran repletas de loza de lujo y vasos para las ocasiones importantes. Sin embargo, una característica muy interesante es ver que sobre las planchas que no presentan muestra de uso están los electrodomésticos, protagonizando un entorno que ya no da señas de molcajetes o metates. Aún cuando la tendencia de los hábitos contemporáneos nos señala un camino vacío, blanco, inhabitado; la mexicanidad es un acto espontáneo presente en nuestra expresión cotidiana, de este modo, en las ventanas del mobiliario de lámina que pretende ser una especie de rompecabezas con el resto de los muebles al interior de la casas periféricas de la Ciudad de México, atesorando una cruz de palma, un símbolo no sólo religioso, sino que denota un acto de apropiación y de salvación a los usos y costumbres tan mexicanos.



### 5.5.1 Cocinas Delher

Debido a que el objetivo de este documento es hacer una breve revisión de la transformación de la cocina como sistema espacial y de objetos, el pensar en poder abordar cada uno de los estratos del tiempo, con la precisión que merecerían, resulta imposible. En lo que se refiere al siglo XX, la evolución de la cocina integral en México es un segmento de investigación a explorar, desde el punto de vista, tanto de la arquitectura, del interiorismo, del diseño industrial, así como del diseño gráfico. Cabe mencionar que las fuentes son escasas, haciendo necesaria la indagación directa con las fábricas que hasta ahora sobreviven, así como buscar en revistas donde se pueda sacar una secuencia del tipo de publicidad que generaba este tipo de mercado, principalmente en la segunda mitad del siglo XX para hacer un análisis historiográfico.

Uno de los casos más sobresalientes en cocinas integrales en México en la década de los ochenta es Cocinas Delher, aunque el inicio de Delher como fabricante de muebles y enseres domésticos comienza en 1931 con pequeñas producciones de muebles auxiliares para la cocina, así como venta de estufas y algunos electrodomésticos que poco a poco descendían de Estados Unidos. Dedicados no sólo a la venta y diseño de cocinas integrales, sino a línea blanca. Cocinas Delher, desde entonces y hasta ahora, tiene basados sus diseños en el sistema 32, utilizando una progresión de conglomerado con recubrimiento plástico de diversas texturas, incluyendo esas que simulan a la madera. Una serie de gavetas, paralelepípedos, que tienen integrada la estufa, que pueden solicitarse a diseño, es decir a medidas específicas o pueden elegirse medidas estándar de diversos colores. Dentro de las propuestas Delher también encontramos muebles laminados que fungen como de las cabinas Hoosier, reemplazando algunos materiales, como por ejemplo el vidrio de las ventanillas de las gavetas superiores, por láminas de plástico semitransparente con simulación de plantas o flores, entre otros distintivos. Asimismo Delher logra comprender que la cocina Frankfurt no podía llegar a todas las cocinas mexicanas, por lo que se

---

<sup>99</sup> Cocina Delher instalada en casa residencial a mediados de la década de los ochenta en México D.F.

ocupa de integrar materiales que también simulan la madera pero en colores más encendidos como el azul cielo.

Cocinas Delher fabricaba muebles para diversos estratos socioeconómicos, desde aquéllos que podían adquirirse como réplicas en Tepito<sup>100</sup>, hasta los que a la medida se adecuaban a cualquier tipo de dimensiones.

#### 5.5.2 Alternativas

Cocinas Delher no fue el único fabricante de muebles para la cocina, no hemos de olvidar a Cocinas Quetzal, así como la gran oferta de fabricantes de cocinas integrales a los cuales se puede tener acceso fácilmente desde cualquier punto de la República Mexicana, y que parten también del sistema 32 derivando de un mismo concepto en donde se juega entre color, dimensiones, cajones, gavetas y puertas. Viana es también una propuesta presente en la cocina mexicana contemporánea, quien tiene como objetivo la venta y distribución de diversas marcas de muebles y electrodomésticos, desde mediados del siglo XX, promoviendo la modernización del hogar y por ende de la cocina mexicana.

Otras opciones, que también forman parte importante de los muebles que han habitado las cocinas mexicanas, son los pequeños productores que incluso callejeros, siempre han tenido propuestas de muebles rústicos.

Asimismo, existe una necesidad por terminar de apropiarnos de las cocinas integrales que resultan tan opuestas a nuestros hábitos, así es como un sinfín de reproducciones de cocinas coloniales se han diseñado, algunas consiguiendo verdaderas obras de arte en términos de arquitectura de interior, pero nacen como proyectos específicos de reproducción que son para contemplarse dentro de las casas de gente con mayor poder adquisitivo, que finalmente no usan la cocina con fines prácticos pero sí de exposición.

---

<sup>100</sup> Tepito, que en realidad los aztecas denominaban –teocali-tepiton: pequeño templo o montículo de piedras—es uno de los barrios más antiguos de la Ciudad de México, un lugar en donde por excelencia se puede encontrar desde una silla, hasta una cocina integral completa. Aunada a esta zona, existe también el tianguis de Tepito, cuyo nombre responde a la misma localización, pero cuyo mercado no es formal y se enfoca mayormente a la venta de fayuca.





101

---

<sup>101</sup> Foto de alguna cocina colonial tomada por el fotógrafo Silvestre Emiliano Vargas Arenal. (Artelista, 2013)

Otro tipo de cocina que también está presente en México es aquélla que fue diseñada en las bases de la cocina Frankfurt, pero que incorpora algún rasgo mexicano, que es más una alusión superficial a algún tipo de simbolismo reconocido en el imaginario colectivo como parte de nuestra identidad cultural; con frecuencia podemos ver los azulejos estilo talavera, como se menciona en el capítulo dos.

#### 5.6 Prácticas cotidianas derivadas de una vida en progreso

Las cocinas parecieran poco a poco quedar vacías.

Encontramos una habitación más dentro del hábitat que comienza a desplazar mobiliario y que busca en todo momento desprenderse de espacios que habían sido dispuestos como un acto de apropiación, situación que más que ser un acto consciente —que puede serlo— es un acto instintivo en el ser humano.

El ser humano, en su afán por relacionarse con su entorno busca no sólo disponer objetos que le permitan tener una relación más confortable con el espacio que habita, sino marcar una referencia que responde a la esencia que nos diferencia entre humanos. Los actos de apropiación dan cabida a la expresión creativa que siempre está presente en los seres humanos y delimitan un espacio en donde



la intimidad se despliega dentro de los actos cotidianos.

Las habitaciones buscan sobre todo ser funcionales debido a que esto le permite cada vez a más personas, enfocarse mejor en su vida laboral y no “desaprovechar” el tiempo en actividades cotidianas –como el acto de preparar chocolate casero—y de este modo ser más eficiente.

En un acto casi , y en la persecución de modelos de vida donde el deseo es la inspiración en el día a día, hemos ido despojándonos de las actividades propias de la cocina mexicana y hemos incorporado poco a poco *soluciones* que pretenden llevarnos a un progreso como sociedad.

A finales del siglo XIX, en la ciudad de México, como respuesta a las necesidades que la instauración de algunas fábricas requerían, surgen las comidas corridas y la solución que se les brindaba a los obreros para comer comida casera en menor tiempo, ya que cada vez era menos frecuente que el trabajador pudiera ir a casa a comer con la familia debido a que las jornadas laborales comenzaban a guardar ciertos parámetros que únicamente permitían que los trabajadores dispusieran de –a lo mucho—una hora para tomar sus alimentos.

Las *comidas corridas y cocinas económicas*<sup>102</sup>, pretenden dar el servicio que los obreros y otro tipo de trabajadores relacionados con la industria requieren, pero al mismo tiempo, han cobrado actualmente una importancia de la cual no se ha tomado consciencia debido a que cadenas transnacionales que otorgan el servicio de *comida rápida*, parecen ofrecer más ventajas que las comidas corridas.

Dentro de las comidas corridas y cocinas económicas, el gran acervo contenido es el resguardo de un espacio que permite la elaboración de platillos mexicanos que, hoy por hoy, conforman la

---

<sup>102</sup> El origen de *la comida corrida* es una fusión entre el concepto de los tiempos –diversos tipos de platillos—servidos en las corridas de toros y el breve espacio que tenían los mineros para tomar sus alimentos, antes de terminar la jornada de trabajo durante el porfiriato. Por otra parte la cocina económica es un servicio que las mismas comidas corridas pueden o no ofrecer, para ser servidas en el hogar, desde que el rol de la mujer cambió y se incorporo también a las jornadas laborales, lo cual le permite tener en casa un tipo de comida casera, sin el esfuerzo que implica cocinarla.

carta de restaurantes sofisticados que cobran hasta diez veces el valor del platillo que podemos obtener en un *menú del día*.

Asimismo y como una posibilidad que le haga frente a los problemas de salud que enfrentamos en México —diabetes y obesidad— las comidas corridas y las cocinas económica son una vía a rescatar pues sus valores nutricionales superan la oferta de la *fast food*, que, entre otras cosas, tiene mucho mayor procesamiento.

### 5.7 BREVE ANÁLISIS DEL PROYECTO AGENT- REHILETE

El diseño industrial mexicano si bien es cierto, atraviesa por una interesante fase en dónde la expresión de diversos profesionales cada vez y con mayor frecuencia registra su presencia en exposiciones, concursos e incluso figura a modo de pequeñas producciones. Desafortunadamente el enfoque de la disciplina —lo cual se explicó más detalladamente en el capítulo 3— no ha tomado en cuenta por un lado las necesidades de las mayorías y por otro lado, pretende crear un carácter mexicano, que se queda en una especie de maquillaje y cuyo fondo es una importación de ideas occidentales. (Cruz Aburto, y otros, 2012)

Mabe, la empresa de línea blanca mexicana por excelencia, extendió una invitación a los 9 diseñadores considerados con mayor jerarquía en el diseño mexicano y la arquitectura para que desarrollaran un concepto de cocina que integrara parte de su nueva línea de productos para la cocina. Para apoyar la propuesta, Mabe invitó a 9 manufactureros locales para construir los prototipos resultado de las propuestas de diseño.

De las propuestas desarrolladas, AGENT, una de las firmas participantes donde el diseñador industrial Alberto Villarreal colaboró, conceptualiza y materializa “Rehilete” la cual fue seleccionada para ser reproducida a escala y como una propuesta de cocina integral hecha en México.

La propuesta de AGENT toma como punto inicial el concepto móvil del rehilete aunado a una concepción de ciclo aplicado a la cocina. Esta propuesta además incorpora 5 productos de Mabe.

Rehilete tiene como fundamento el entender la cocina como un ciclo que va desde la siembra de los alimentos hasta su desecho (composta):

❖ Cosecha

- ❖ Preparación
- ❖ Transformación
- ❖ Degustación
- ❖ Desecho

Para conseguir estas acciones, AGENT propone cuatro alas o *estaciones* que tiene funciones determinadas como parte del ciclo: composta/preparación/transformación/degestación.

A pesar de la congruencia entre la producción (materiales) y cada una de las estaciones de trabajo, esta cocina fue propuesta para no delimitarse a través de las paredes donde sea instaurada, en dado caso es necesario construir el resto del hábitat a partir de este diseño que como medida de sofisticación es pertinente. Por otro lado, la epidermis del diseño de *Rehilete*, aún cuando es un concepto mexicano por excelencia, no marca una reminiscencia clara excepto por su enunciación, además sobresale del contexto mexicano cotidiano debido al tipo de características formales que más aluden a formas funcionales muy presentes en el diseño alemán pero que en nada concuerdan con la cocina mexicana.

Aunque partiéramos de un movimiento y se trate de relatar una ligerísima reminiscencia al fogón —en el centro del espacio, como en el periodo Mesoamérica, dónde cocían los alimentos—circular, pero seguimos una lógica del desplazamiento que permanecen remitiendo a la producción, en una lógica horizontal más bien. Por último y no por ende menos importante, *Rehilete*, no da cabida a los enseres que hacen la cocina mexicana, como es el caso del cazo, de la olla pozolera, los cucharones que siempre se necesitan a la mano y sobre todo suprime el pulso que permitiría ejercer un acto de apropiación a través de las paredes, el diseño está tan bien resuelto que el impulso que todo humano tiene por dejar su huella se nulifica.

Si la intención de éste tipo de mobiliario es crear un espacio a partir del mismo, que sirva como una referencia simbólica de un estatus social, en dónde además ciertamente no se preparan alimentos, el concepto es atinado. Desafortunadamente México atraviesa por una situación que impera soluciones reales para personas reales que usan los espacios para preparar alimentos, en relación a las costumbres que por una parte nos identifican como mexicanos y que por otra representan una vía hacia la identificación

de nuestros valores, lo que por ende podría crear mejoras en todos los niveles, salidas ante la crisis que vivimos.

103



---

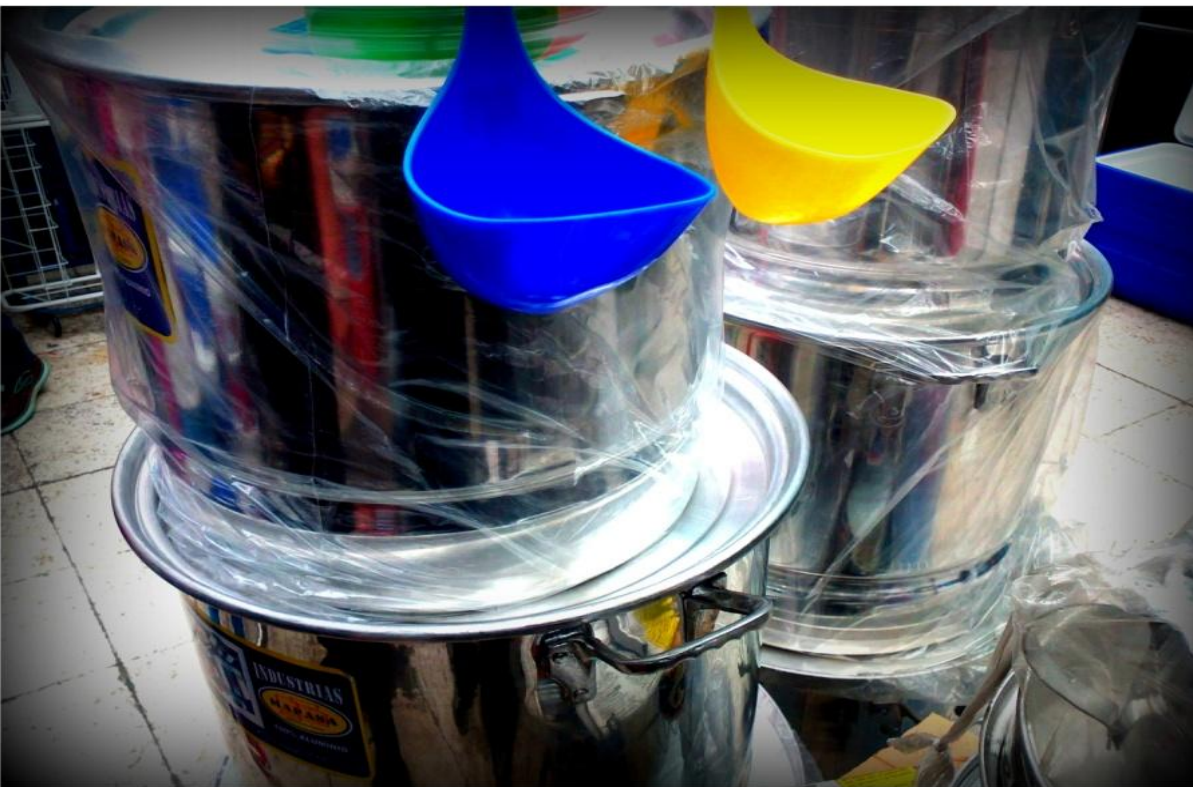
<sup>103</sup> Render de la propuesta Rehilete, en Agent. (Villareal, 2011)



## 6 [Conclusiones]

### 6.1 ENSERES DE LA COCINA MEXICANA

La cocina mexicana afortunadamente no sólo está condicionada a lo que los diseñadores mexicanos producen, existen productores, diseñadores de oficio, artesanos y creativos que se esfuerzan diariamente por ofrecer una gran gama de productos destinados a la cocina mexicana, la que sí se usa, la que se habita y produce mole, pero no *Doña María*, la que se esfuerza el Día de la



Candelaria, el Día de Muertos, en las posadas, en Semana Santa.

<sup>104</sup>

---

<sup>104</sup> Foto tomada en la Mérced, 2012

No todo es diseño industrial, pero al mismo tiempo, los profesionales de esta disciplina tenemos la obligación de aportar nuestro conocimiento a nuestro país en todos los esquemas que esto implica. También valdría la pena saber qué es lo que las clases que no tienen posibilidad de tener acceso a los muebles de diseñador necesitan, para contribuir a la preservación de la cocina mexicana que hoy por hoy es patrimonio de la humanidad.

Basta darse una vuelta a la Merced, bajarse en el Mercado de Sonora, pasear por *el* Mercado de Jamaica, por Portales, o visitar las Tiendas Anforama, para entender que lo que la cocina mexicana en términos espaciales y funcionales necesita de los diseñadores es un poco de sensibilidad y contacto con la realidad que vivimos el 80% de los mexicanos.

## 6.2 COMIDAS CORRIDAS Y TACOS DE SUADERO

Otro punto fundamental en la cocina mexicana es cobrar conciencia sobre el momento que vivimos en casi todo el país, un momento muy complicado en términos económicos y políticos. Por una parte la población presenta un índice de desempleo del 4.99% de la PEA, basado en datos del INEGI. Aunque este factor ha estado presente por mucho tiempo en nuestro país y esto ha contribuido a que se generen fuentes de autoempleo, una buena cantidad de la población tiene una vida limitada del trabajo a la casa habitación que representa el traslado de un lugar a otro a veces traducido en dos horas de camino. Los hábitos alimenticios de este sector de la población han tomado dos rutas, por un lado el consumo de la comida rápida, que representa una posibilidad de satisfacción, pues el costo muchas veces es menor que el que se invierte en una comida completa en las comidas corridas. Estos espacios representan una tremenda posibilidad de preservación de nuestros platillos, pero también de nuestros hábitos, la cocina mexicana, en su más amplio sentido —el que trasciende las paredes de la casa habitación— necesita la atención del diseño industrial como punto focal de interés para investigaciones en tanto a los objetos y el espacio que suelen habitar, así como para la facilidad con que puedan producirse objetos que representan una fuente de ingresos para el mexicano promedio.





Tal es el caso de las planchas que usan en los tacos de suadero callejeros o los cazos en donde se hacen las carnitas sobre estufas de hierro que se producen bajo esquemas disfuncionales.

---

<sup>105</sup> Cazos para carnitas, foto tomada en el Mercado de la Merced, diciembre 2012



106

---

<sup>106</sup> Utensilio usado en la elaboración de tacos de suadero, Mercado de la Merced, 2012.

### 6.3 EN LA COCINA

Para la cocina, la que pertenece a la casa habitación, existe una gran oferta de cocinas integrales a la medida como ya se ha relatado, sin embargo, la labor del diseñador industrial tiene una importancia fundamental, pero debe estar sustentada en un análisis que rebase los aspectos estéticos, formales, funcionales, de producción e incluso ergonómicos para llegar a la profundidad antropológica donde se descubran las verdaderas necesidades del diseño en la cocina mexicana.

### 6.4 POSIBILIDADES EN LA COCINA MEXICANA CONTEMPORÁNEA

#### 6.4.1 Por ejemplo:

Si la cocina fungió como pieza primordial para la eficiencia en las líneas de producción (Frederick, 1914), es factible analizar cómo una alimentó a la otra para, de este modo, generar un nuevo espacio en donde preparar alimentos que promueva nuevas prácticas en diversas esferas. El medio que permea los hábitos cotidianos, aún los de los individuos que no conviven unos con otros.

- Generar espacios que puedan habitarse por más de una persona contribuye a las prácticas colaborativas dentro de cualquier ámbito.
- Una de las cualidades de la cocina moderna es el uso de gavetas que no permiten ver qué esconden detrás de ellas, lo cual fomenta el consumismo, evidenciar lo que se tiene, impide que se hagan compras inútiles.
- Utilizar la cocina de piso a techo permite por un lado tener a la mano artefactos que son de uso frecuente en paredes y techo y por otro lado hacen más eficiente un espacio que hasta ahora había sido usado sólo de forma horizontal con una lógica del desplazamiento instaurada y asumida.
- Tomar en cuenta las dimensiones de los artefactos que se han utilizado legendariamente en las cocinas mexicanas da cabida al comercio local y a las prácticas culinarias del contexto, no promoviendo de este modo una generalidad en lo que a la cocina respecta fomentando la cultura mexicana.

A lo largo de la investigación, me encontré este sistema modular hecho de ixtle, usado para diversos tipos de aplicaciones. Dentro de las cosas más interesantes que indagué, fue que este tipo de material, lejos de lo que podríamos pensar, sirve para alejar insectos, ya que su textura no es del agrado de este tipo de bichos ya que sus patas suelen quedarse atoradas en el material.

107



#### 6.4.2 Propuesta de diseño

<sup>107</sup> Módulo multifuncional de ixtle. Querétaro, Qro.



La cocina es uno de los espacios más olvidados dentro del diseño de mobiliario mexicano, si bien es cierto que el diseño mexicano ha abordado desde el inicio de su ejercicio en Mesoamérica la configuración de aquello que en Europa se conoce como mobiliario —abordando incluso a la cocina— el diseño desde su práctica contemporánea en México, ha tenido en el olvido a la cocina. Por supuesto que en México existen muchas empresas especializadas no sólo en el diseño, manufactura y distribución de mobiliario para la cocina —en dónde incluso se diseñan cocinas a la medida— contamos con grandes industrias como *Mabe, Delher, Cocinas Quetzal* —entre otras— sin embargo, lo que podemos contemplar en este tipo de desarrollos, son semejanzas con una concepción de la cocina que parte de aquella cocina Frankfurt propuesta a principios del siglo XX.

La cocina mexicana es un espacio que se ha convertido en un esquema de hábitos que no se corresponden con nuestra historia, pero que, más allá de una conmemoración cultural, es un espacio que alberga uno de los tesoros más grande que tenemos en México, nuestra cocina mexicana.

Cuando pienso en tener que formular una propuesta que sume la investigación que he realizado sobre el devenir histórico de la cocina mexicana como espacio, y que sirva a la disciplina desde la cual la estoy observando, caigo en una contradicción, porque la evolución de mi trabajo me ha llevado a generar una crítica no sólo del espacio sino de la disciplina involucrada directamente en su materialidad. Por un lado he planteado en este trabajo que el diseño debe reformularse de modo medular, por otra parte he llegado a la conclusión que aunque exista una práctica profesional como el diseño —incluso pensando en que la misma es objeto de estudios de investigación con grandes aportaciones— *todos diseñamos*, todos podemos diseñar, así como todos cocinamos en algún momento de nuestra vida y por lo tanto podemos aseverar que todos podemos cocinar. Esto se debe a que ambas actividades son parte de nuestras facultades como humanos.

Regresando directamente al campo en cuestión: la cocina, considero que uno de los aspectos fundamentales para ejercer la práctica del diseño en ella es tener conciencia sobre las necesidades que demanda el contexto, por un lado el inmediato —el tipo de

personas que pueden estar relacionadas con el objeto—y, por otro lado el contexto circundante —o el que está determinado por los usos y costumbres, las tradiciones, la región, historia y las prácticas culinarias.

Sin más preámbulos he logrado generar una conclusión o propuesta —que no sólo una— que me deja muchas dudas y pocas certezas, que estoy segura puede y debe cuestionarse, pero que da cabida a una aportación al diseño.

De lo hasta aquí recapitulado he condensado en cuatro puntos las consideraciones primordiales para diseñar para la cocina mexicana y, a su vez, he situado mi propuesta en una de las partes que mayor interés me han causado a lo largo de la presente investigación: Mesoamérica.

1) La cocina mexicana siempre ha propiciado la congregación, somos un país de habla más que de escritura —nuestras recetas se platican y poco se escriben— nos gusta cantar, pero también relatar, sabemos que el mito no es una forma de tergiversar la realidad, sino la posibilidad de plasmar en el relato nuestra visión particular y que lo que resulte de esto puede ser del dominio público para que cada quién se apropie del relato creando así un nuevo relato, otro mito o en otras palabras un nuevo platillo ¿Dónde podremos contar nuestros relatos si no en la cocina? Es preciso regresarle a la cocina un espacio para cocinar mitos mientras se congrega una familia que, a pesar de la modernidad, ha subsistido. Si esto no fuera posible debido a las dimensiones que los espacios modernos generan, siempre es posible hacerlo a través de la inclusión de más de un individuo dentro de la cocina<sup>108</sup>.

2) Una de las cualidades de la cocina moderna es el uso de gavetas que no permite ver qué se esconde o almacena detrás de ellas. Esto fomenta el consumismo, la acumulación de bienes no por la aparente necesidad, sino por un acto irreflexivo propiciado a través de la mediática. Hacer evidente lo que hay detrás de las gavetas, abrir

---

<sup>108</sup> Generar espacios que puedan habitarse por más de una persona contribuye a las prácticas colaborativas dentro de cualquier ámbito.

las gavetas impide que se hagan compras inútiles. Por otro lado —y como ya se ha denotado— la cocina mexicana hasta antes de la Revolución Mexicana, era un espacio ocupado en todas sus dimensiones.

3) Utilizar la cocina de piso a techo permite, por un lado, tener a la mano artefactos que son de uso frecuente en paredes y techo, y por otro lado hacer más eficiente un espacio que hasta ahora había usado sólo de forma horizontal, con una lógica del desplazamiento instaurada y asumida.

4) Tomar en cuenta las dimensiones de los artefactos que se han utilizado legendariamente en las cocinas mexicanas y que, claramente prevalecen, un ejemplo, inmediato son las ollas grandes de pozole, que todavía se usan frecuentemente. No es el objetivo rescatar artefactos como el metate que no sólo no podrían ser albergados por sus dimensiones, sino que estarían fuera de contexto. Esto da cabida al comercio local y a las prácticas culinarias del contexto no promoviendo de este modo una generalidad en lo que a la cocina respecta, fomentando la cultura mexicana.

#### 6.4.3 Fundamentos del diseño situados en el diseño mesoamericano

Pensar en un *diseño mesoamericano* puede ser un concepto que fácilmente puede malinterpretarse, entramos en un tema escabroso debido a que el concepto de diseño es relativamente joven, moderno. Sin embargo, si partimos de la facultad creativa del ser humano como la posibilidad que siempre ha estado a su alcance para relacionarse con su realidad, entenderemos que lo que el hombre ha hecho siempre es diseñar, crear.

Oscar Salinas (Salinas Flores, 2012), en *Tecnología y Diseño en el México Prehispánico*, alude a la práctica del diseño en el mundo prehispánico haciéndonos caer en cuenta no sólo del tipo de objetos que estaban presentes en su realidad cotidiana, sino de la función que éstos tenían y que, sin lugar a dudas son el resultado de una profunda reflexión puesta en práctica: es decir, que han sido diseñados<sup>109</sup>.

---

<sup>109</sup> El diseño en este sentido puede dislocarse, en primera instancia, porque se relaciona con una práctica que está alejada de la teoría y que en términos de su concepción moderna posee una historia corta. Pensemos entonces en el acto de diseñar como una especie de *poiesis*, entendiendo por *poiesis* la

Adentrándonos en este tema, a través del lente del diseño he podido observar dos cosas:

1) Los objetos en Mesoamérica no respondían únicamente a las necesidades inmediatas que como humanos podemos tener, los objetos mesoamericanos están inscritos en su cosmovisión.

2) Los objetos no están personalizados, no le otorgan atributos a quien los porta —en dado caso quien los porta les da un significado a los mismos— la importancia permanece en el sujeto, es el sujeto el que le da vida al objeto pues representa su sistema de creencias y la razón de su estancia en la tierra, el objeto habla de quién lo posee—aún después de la muerte—el sujeto le da valor al objeto, no es el objeto el que representa el valor del sujeto.

#### 6.4.4 Diseño participativo

Situándonos en estos dos puntos —que no son los únicos de los cuales se puede partir— considero que la propuesta que a continuación expongo marca referencia a esto. A través de un análisis sobre la cosmovisión moderna en México se trata de identificar las cualidades del contexto para entender entonces las posibles funciones que puede tener el objeto con el sujeto relacionado con él. Al mismo tiempo el objetivo, no es crear un objeto que no le dé cabida al sujeto para apropiarse de él.

Una de las peculiaridades de la vida moderna es la calidad de los productos que usamos y la imposibilidad que esta nos otorga para la interacción con ellos a través de nuestras diversas costumbres, nos hemos olvidado de generar objetos que permitan incluso actos lúdicos, que nos permitan configurarlos —y no en un sentido virtual— sino en un acto de apropiación. Los objetos nos imposibilitan en el supuesto confort que la modernidad nos vende, los objetos hacen todo por nosotros, incluso nos ahorran la existencia.

Volver a los actos de apropiación, volver a movernos, quitar de nuestra mente que el esfuerzo es doloroso o cansado. El propósito de esta propuesta es generar un objeto que le permita al sujeto terminar de configurar su uso, su función, de modo tal que, al final el objeto sea un reflejo del sujeto.

---

descrita por Platón en *El Banquete* como: *la causa que convierte cualquier cosa que consideremos de no-ser a ser.*



#### 6.4.5 Fractales

Dentro de las culturas mesoamericanas, una de las condicionantes —en tanto a la forma— que predomina es el uso de un patrón repetido diferentes veces con algunas variantes. Sabemos que en el tipo de expresión prehispánica, las repeticiones que, si bien simbólicas, aluden a figuras geométricas y en conjunto con otras formas más complejas que representan no sólo una forma carente de contenido sino su particular forma de vivir la experiencia humana inscrita en cada uno de los objetos y espacio con los que se relacionaban. No se trata de reconstruir un pasado —que aunque rico— estaría fuera de contexto, pero si analizamos la cosmovisión en los pueblos mesoamericanos —específicamente la de los mayas— caeremos en cuenta que, uno de los fundamentos que los regía era la contemplación de su entorno y conforme a dicha contemplación el habitar cotidiano era un verso con el contexto. Como lo menciona *J. Eric S. Thompson*, en su grande y valiosa obra: *A Catalog of Maya Hieroglyphs*:

*Los días tienen vida; son, poderes personificados a quienes los mayas dirigen sus devociones, y sus influencias saturan cada actividad y cada paso de la vida.* (Thompson, 1962)

En diversas áreas del conocimiento, hoy por hoy, se elaboran investigaciones que determinan los valores numéricos representados en los patrones mayas, presentes tanto en su arquitectura como en los objetos de uso cotidiano, sin lugar a dudas:

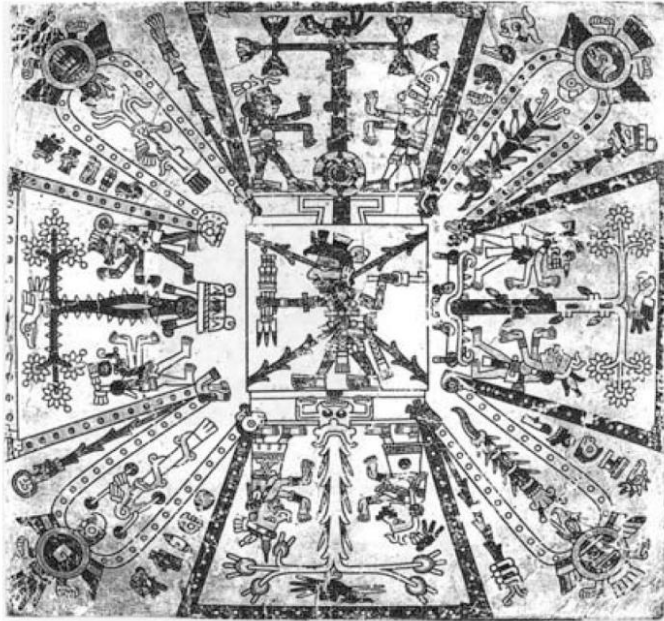
*El hecho de que el uso de las matemáticas era un dispositivo de planificación consciente no se discute ahora, pero tenemos que tratar de entender mejor acerca de las técnicas que se utilizaron para calcular, diseñar y crear proporciones estéticas, con el fin de saber cuál es la evolución del arte y de la historia en realidad.* (Burkely Elizondo, 2001)

Si bien es cierto que debieron existir técnicas, lo que es preciso es cobrar conciencia sobre la indudable liga que existe en estas técnicas e incluso su sistema de creencias. Evidentemente la modernidad nos ha separado de nuestra relación con la naturaleza, la naturaleza se ha convertido en algo contemplativo, sin embargo, en ella podemos encontrar patrones que han prevalecido por más tiempo que los que la moda impone.

En estos términos y con toda la reflexión antes hecha, mi propuesta gira en torno a dos puntos fundamentales:

a) Retomar la idea de fractal, fracción o módulo, tomando en cuenta que la cosmovisión mesoamericana estaba regida por este tipo de patrones porque son los que se encuentran inscritos en su contexto y, como suelen ser culturas que le rinden culto a la naturaleza, esta geometría jamás podría haber sido una propuesta arbitraria.

b) Tomar en cuenta materiales que no suelen emplearse para diseñar mobiliario para la cocina pero que se encuentran presentes en diversos puntos de la República Mexicana, tomando en cuenta que se promueve al comercio local y se fomenta la mano de

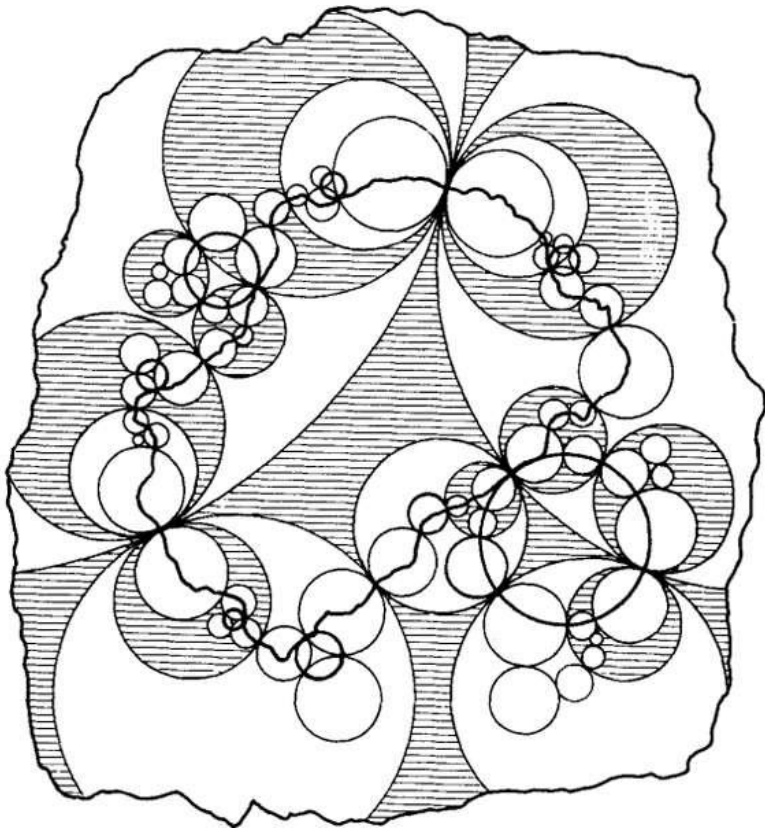


obra en contraposición con la industrialización de productos<sup>110</sup> (Thackara, 2013).

---

<sup>110</sup> Thackara propone en *Diseñando para un Mundo Complejo* un factor que reduciría, por un lado el gasto energético, y que por otro le daría cabida

Estas son algunas de las imágenes que Burkley usa en su artículo en donde demuestra las proporciones fractales que están inscritas en ellas. Dentro del texto menciona a la dimensión fractal de Hausdorff-Besicovitch como una posibilidad de patrón. La dimensión Hausdorff-Besicovitch muestra las siguientes directrices que a su vez podrían ser parte de una propuesta formal que no elaboraré yo, en dado caso la presente investigación busca incentivar a los diseñadores interesados en la práctica a ejercer sus conocimientos situados en las consideraciones que mencioné a modo de conclusión.



---

nuevamente al homo faber, desplazando a las máquinas y dándole un nuevo valor a la mano de obra humana.

## [ANEXOS]

A modo de anexo se han incorporado algunas de las herramientas que le dieron forma a esta investigación. Se trata de la parte en donde la investigación trasciende los límites escritos y se va a la experiencia. El lente bajo el cual se llevaron a cabo los siguientes enfoques es el antropológico y dentro del campo de la fenomenología para poder captar información que puede ser útil para quien se interesa en la cocina, no sólo desde el punto de vista del diseño o de la arquitectura.

Las reflexiones aquí expuestas están integradas a lo largo del texto.

### I. EXPERIMENTANDO COCINAS EN BRASIL

Como parte del presente documento tuve la oportunidad de hacer una estancia corta de investigación en las instalaciones de la USP en Brasil, por un lado, fue una pieza fundamental al poder tener acceso al acervo que en términos de diseño la FAU posee y, por otro lado, el experimentar otra cultura latina que guarda un sinfín de analogías con la nuestra al mismo tiempo que representa situaciones opuestas. Brasil fue la posibilidad de comprender cómo en Latinoamérica guardamos similitudes históricas y contextuales y cómo éstas se albergan de modo singular en la cocina.

Algunas visitas a cocinas brasileras:

#### a) Visita a la cocina de Andrea en Morumbi

Andrea es una estudiante de doctorado de la FAU, tiene entre 50 y 55 años, su formación es como arquitecta, vive en Morumbi, una de las zonas de Sao Paulo que alberga a familias con un alto poder adquisitivo. Una de las cosas más interesantes al internarse en este tipo de zonas es el contraste que guardan, siempre en la contemplación de las favelas.

Encontré una cocina vacía que al abrir sus gavetas me permitieron ver una práctica del consumo que escapa a la nutrición consiente pero que más allá de eso, escapa a la habitabilidad del fuego, a la reunión de los 5 miembros que ahí habitan y que registran a la comida como una necesidad del cuerpo a satisfacer que no debe dejar rastros, como si no tuviera una importancia placentera y con intención a la interacción.

La cocina deshabitada, sin un legado culinario hacia la generación descendiente, los rasgos brasileros se suprimen al máximo dando cabida a los europeos y a las prácticas muy a la americana donde las latas y los congelados toman el papel estelar.

Nos olvidamos de los objetos típicos, incluso los electrodomésticos tratan de verse velados. Un aparador moderno.



111

#### b. La cocina de Mariana

Mariana es una ingeniera en sistemas clase media, que trabaja de sol a foco. Recientemente ha podido comprar un departamento al sur de Sao Paulo, es amiga de una de mis compañeras en el Labvisual en la FAU. Mariana usa poco su cocina, tiene todo tipo de artefactos típicos de Brasil, un poco de color aquí y allá, pero poco tiempo para habitar la cocina.

El orden y la limpieza son aspectos presentes en la cocina de Mariana.

---

<sup>111</sup> Foto tomada en residencia Morumbi, Sao Paulo, Brasil, mayo, 2013

### c. La cocina de Dora<sup>112</sup>

Dora es una estudiante de grado en la FAU, dentro de la USP, comparte laboratorio de investigación con nosotras en la FAU y es quien nos rentó un espacio en su condominio. Dora vive en un predio moderno, que entre otras peculiaridades, dio cabida a la práctica de la discriminación en algún momento y que hoy en día despliega un anuncio al pie de los elevadores de un edificio de más de 15 pisos que anuncia penalidad a cualquier rasgo de discriminación. El departamento tiene más de 100 metros de construcción y está diseñado para ser habitado por una familia. La cocina se encuentra justo a la entrada y su configuración le da la posibilidad de habitarse cómodamente además de invitar a ser usada. La cocina de Dora acerva la herencia de varios miembros de su familia así como legados de los estudiantes a los que ella les ha rentado una habitación, configurando así una cocina de aportaciones.



<sup>112</sup> Foto tomada en la cocina de Dora Dias, estudiante de posgrado de la USP, Sao Paulo, Brasil, junio 2013

La peculiaridad de esta cocina yace en una plancha de granito que Dora asegura común en cualquier hogar brasileño, perfecta para extender masa para tortillas de harina así como masa para pan; una gran tarja para lavar fácilmente los platos y mucha iluminación. Una cocina llena de gavetas y una disposición angular que permite su fácil uso, para ser perfecta sólo tendría que dar cabida a la suspensión de algunas ollas y otros artefactos del techo.

La cocina de Dora me ha servido de gran medio reflexivo ya que una de las tareas que he adoptado felizmente a lo largo de la estancia es la de mi colaboración activa y cotidiana en la cocina.

## II. EXPERIMENTANDO COCINAS EN MÉXICO

### a. Reseña, la cocina económica de Mary

Como todos los jueves la Glorieta de la SCOP, se engalana albergando a su tradicional mercado sobre ruedas, ahí usted puede encontrar de todo, desde los sopos de enfrente de la iglesia, los tacos de arrachera en el cruce de Petén y Cumbres de Maltrata, los tacos de moronga de la calle de Tajín, o los tacos de Mixiote de enfrente del Superama. Ese día podemos ver que *El Paisa* y sus fantásticos tacos de suadero se ven menguados, lo mismo que los jugos de afuera de la Maren. Pero Mary, *La cocina de Mary*, tiene el sitio a reventar y las máquinas a todo vapor, como todos los días.

Mary, tiene 27 años a cargo de una cocina económica, situada sobre Cumbres de Maltrata, casi a lado del surreal *Barril del Coyote*. *La cocina de Mary* es un espacio sin más pretensiones que esa y dar uno de los servicios que aparecerían en México a finales del S. XIX: la tradicional comida corrida. Son 6 mujeres, 3 a cargo de una barra de azulejos blanca, una a cargo de los trastos, una mesera y Mary, quien, además de haber rectificado la sazón desde las 8 de la mañana, atiende sonriente a sus clientes hasta pasadas las 6:00 p.m.

Con Mary, comprendí finalmente el uso de la cuchara como instrumento fundamental a la hora de comer comida mexicana, si bien es cierto que uno puede valerse del tenedor y el cuchillo, dos factores se conjugan y dirigen el sentido de los cubiertos y las buenas maneras: un plato extendido de melamina que, rendido ante el calor se ha pandeado y que permite albergar el caldillo de los chiles rellenos, de las albóndigas al chipotle o las enchiladas verdes.

La cocina de Mary es auténtica comida mexicana por sólo 42 pesos. Incluye agua, tortillas, frijoles y postre ¡Pásele!

b. Uno de tantos sincretismos, entrevista a mi abuela

Cuando hablamos de comida, de la cocina, difícilmente se puede abordar el tema de modo impersonal<sup>113</sup>, la historia propia, si bien contiene la mirada de todo un camino, por otro lado guarda puntos de convergencia con las personas que se sitúan en un contexto semejante, dando paso de modo simultáneo a nuestra historia pero también a la comprensión de una historia ajena.

Partiendo de una de las premisas de la fenomenología de Husserl, que define al sujeto como aquel individuo capaz de interpretar una situación, acontecimiento o suceso no sólo como un medio que contiene todo un bagaje, sino como un sujeto capaz de desapegarse de su propia historia para hacer contacto con la esencia de lo que está contemplando de forma ingenua –por llamarlo de alguna forma- es claro que cualquier cosa que observemos servirá como medio para identificar factores pertinentes en un campo de investigación determinado que ciertamente aluden a tan solo una parte de un todo, pero que al mismo tiempo representan el sentido de lo que se observa de un modo más extenso.

Para abrir un preámbulo al fenómeno de la cocina mexicana contemporánea, quise abordar una de las historias que tengo más a la mano, que representa múltiples significados en tanto a la cocina pero que además despliegan una serie de convergencias del interior de la casa al modelo externo habitable<sup>114</sup>, que al mismo tiempo de inicio nos da 2 pequeñas pistas:

1) La cocina mexicana, aún en la actualidad, además de ser una serie de recetas que pasan de boca en boca es una fusión de las personas que conforman una familia dentro de un lugar determinado, donde la historia previa del imaginario colectivo, y también de la familia, determina las recetas, pero es el mismo tiempo el parte aguas para la elaboración de futuras recetas que, del mismo

---

<sup>113</sup> “Si el conocimiento es construido, entonces el conocedor no puede separarse totalmente de lo que es conocido –el mundo es co-constituido”

<sup>114</sup> En el siguiente capítulo se hará más explícito cómo el modelo externo habitable confluye de modo dialéctico el interior que se habita.



modo darán cabida a nuevas versiones y por ende a nuevas costumbres.

2) El hogar mexicano muestra signos de desarticulación generando la situación actual que vivimos en donde la cocina funge como un espacio deshabitado que, por una parte, se funde en el resto del espacio habitable y que, por otro lado, sirve para alojar objetos pero que no está más diseñada para usada, no como antaño.

Contexto:

La cocina de mi abuela

Una mujer de 85 años nacida en San Antonio Texas de padres de origen mexicano, pero hijos a su vez de estadounidenses y españoles. Gloria Zorola vivió parte de su infancia entre Estados Unidos y el estado de Nuevo León, entre Reynosa y Lampazos debido a la actividad de su padre como guía de turistas.

Ya en la juventud se instaló con sus padres en el D.F. en el centro de la Ciudad de México. Se casó con un médico nacido en el Distrito Federal, descendiente de españoles que habían vivido toda su vida en el sureste mexicano, Tabasco.

Gloria, mi abuela, tuvo 7 hijos con mi abuelo Oscar, constituyendo un típico hogar mexicano de clase media, donde el jefe de familia era un profesionista que trabajaba de modo independiente por las tardes pero que al mismo tiempo trabajaba para el sector salud de intereses públicos con el fin de lograr satisfacer los gastos que demandaba una familia tan grande instaurada además, en la Colonia del Valle.

Mi abuela, a pesar de haber pasado muchos años en casas grandes, ahora vive en un departamento no pequeño pero que en nada se compara a las dimensiones de las casas que albergaban no sólo a los 7 hijos, sino a todos los nietos e invitados siempre frecuentes en casa.

Las casas de mi abuela fueron casas cálidas que siempre estaban habitadas. La cocina<sup>115</sup> siempre llena de ollas enormes, de anaqueles donde se guardaban recipientes, comales, refractarios y

---

<sup>115</sup> Hablaré de las cocinas de las diferentes casas de mi abuela, pero usaré el término en singular precisamente porque la cocina de mi abuela fue cambiando de escenario, pero la lógica operativa siempre permaneció intacta en el tiempo y espacio.

una mesa que siempre permitía que algún metiche o invitado *metiera su cuchara donde no le llaman*. Otra de las peculiaridades era un mueble que viajó siempre de casa en casa, de cambio en cambio que estaba hecho de lámina y al cual se le ponía *contact*<sup>116</sup> de diversos estampados cada vez que se quería que no luciera tan viejo. Las puertas nunca cerraban bien, por una parte, por el uso al tiempo, y otra de las causas es que el mueble estaba saturado de utensilios para cocinar. Este mueble servía también como barra para preparar alimentos y darle cabida a la licuadora y hornito eléctrico.

La cocina de mi abuela era un gran espacio de producción para las comidas cotidianas, pero siempre tenía en el tintero comidas especiales los fines de semana, las grandes fiestas en navidad y fin de año, así como las jugadas de canasta de mi abuela y sus amigas los jueves por la tarde y las jugadas de póquer cada sábado con la familia y amigos.

Con seguridad la cocina de mi abuela ya no es la misma de antes, poco a poco dejó de producir extendiéndose quizá a la casa de sus hijas, donde muchas de sus recetas aún son preparadas, con el toque especial que cada una le da pero que *nunca te quedará como a mi madre* –dicen ellas.

Estaba mi abuela sentada en lo que ahora es su cocina, dentro de un edificio que debió haber sido construido en los años 70, la cocina no es pequeña pero tampoco es la cocina de la que hablo. El mueble de las puertas que no podían cerrar ya no está más, pero permanece la mesa que sirve como antecomedor, y como barra para preparar alimentos y acompañar a la aún cocinera en su quehacer cotidiano y los fines de semana que aún la visitamos.

Gloria dice que su cocina es una mezcla de vivencias, de aquéllas que la remontan a la cocina de su madre, quien pasaba gran parte de su tiempo preparando comida típica del norte de México, aguardando siempre a su esposo que iba y venía de un lado al otro de la República Mexicana guiando turistas. No faltarían nunca –dice Gloria- los tamales para la merienda, las tortillas de harina recién hechas con el palote y los frijoles “güeros” refritos con manteca.

---

<sup>116</sup> Material plástico autoadherible con texturas que emulaban otros diversos tipos de materiales naturales o artificiales, entre ellos la madera.

*Yo aprendí muchas cosas de mi madre sólo de verla, pero, después, cuando me casé y tu Tita —refiriéndose a mi bisabuela— vino a vivir con nosotros, ella era el testigo continuo que guiaba la preparación de los tamales.*

En casa de mi abuela, de mi madre, existen muchas recetas que forman parte de la tradicional cocina mexicana pero que tienen una fuerte influencia española, signos mucho más frecuentes en la cocina de mi abuela mi madre, como gusto personal, prefiere la típica comida mexicana.

Efectivamente, hay un legado que pasa de generación en generación a través de la contemplación de la elaboración de los platillos, sin embargo, siempre hay una empresa legitimadora que determina si el platillo quedó bien hecho o si todavía no se supera a quien hereda la receta, que aunque no secreta, requiere para ser dada; esa necesidad que impera quedar bien con visitas o con la familia política una vez que una ya se ha casado.

*Para mí no fue fácil adaptarme a las costumbres de tu abuelo, desde que éramos novios, pasé mucho tiempo con tu bisabuela quien me enseñaba las costumbres que tenían en su casa y que eran completamente opuestas a las de tu Tita. Mira, por ejemplo mi'hijita, tu bisabuela Elvia tenía una cocina de humo, la estufa era más bien un fogón que se alimentaba con leña, mientras mamá usaba una estufa Coleman eléctrica. La estufa Coleman mi'hijita, era de muy buena calidad ¿ves? no necesitaba gas, era muy fácil de usar y de limpiar. Ahí preparábamos los tamales y las tortillas de harina. Tu bisabuela tenía costumbres tabasqueñas, no pelaba los jitomates, mientras que Mamá cuidaba el picado fino y su cocina no tenía nunca cascara ni semillas. Tu bisabuela echaba montones de aceite de oliva, jitomates picados y muchas cebollas de corte grueso. Con el tiempo, como pude, con la crianza de 7 hijos, hice mi propia cocina, mamá poco a poco también se adaptó y juntas fuimos haciendo las recetas que conoces, la fusión de tu Tata y mía.*

En la cocina de mi abuela cada objeto a pesar de los cambios de escenario vuelve a encontrar su lugar, que responde en gran medida a la lógica que demanda el tipo de comida que ahí se prepara. Siempre hay un frutero repleto, una tarja que siempre tiene platos sucios, un escurridor que siempre tiene platos secándose, las puertas

de la alacena que no quieren ocultar el rastro de habitabilidad y que permiten que los condimentos siempre estén presentes en los platillos.

Pareciera que la cocina en ese entonces era un espacio que albergaba secretos, que más eran costumbres, que se desarrollan bajo la misma lógica mística tan presente en nuestra cultura. Si por un lado tendemos a ser extrovertidos en la expresión de nuestras emociones, también es cierto que guardamos nuestra intimidad en uno de esos recovecos dentro de la cocina, cual yerbas detrás de la puerta. Asimismo, la cocina simulaba un laboratorio experimental, un lugar alquímico, desde nuestras culturas prehispánicas el legado que aún prevalece –aunque día a día en menor medida- tiene que ver también con las experiencias con yerbas y otros elementos que, mezclándolos, dan lugar a los platillos pero también a las preparaciones medicinales que hasta hace poco también se preparaban en la cocina.

La cocina era un espacio que guardaba celosamente objetos que iban pasando de madre a hija, ollas que como dice mi abuela le daban la sazón a los guisos y, sin las cuales, ella asegura que el bacalao no queda bien. Ahora quedan sólo restos de todos esos platillos y de muchos objetos que quedan en el recuerdo y que forman parte de mi historia, pero también de la historia de muchos mexicanos, que como yo, extrañamos una cocina cálida, habitada.

## [Bibliografía y fuentes]

### BIBLIOGRAFÍA:

- 1851 and The Crystal Palace** [Libro] / aut. Hobhouse Christopher. - Massachusettes : E.P. Dutton, Incorporated, 1937. - Vol. 1851.
- A Catalog of Maya Hieroglyphs** [Libro] / aut. Thompson J. Eric S.. - Oklahoma : University of Oklahoma Press, 1962.
- Análisis y Diseño de los Espacios que Habitamos** [Libro] / aut. Coppola Paola Pignatelli. - México : Árbol, 1997.
- Apuntes de Lingüística Antropológica** [Sección del libro] / aut. Bigot Margot // EL DOMINIO DE LA LINGÜÍSTICA ANTROPOLÓGICA / aut. libro Ardener Edwin. - Buenos Aires : Universidad Nacional del Rosario, 2010. - Universidad .
- Cocina de Cuentos** [Sección del libro] / aut. DIF // Cocina de cuentos / aut. libro Toporel Hop Isaac y De la Torre y Villalpando Felipe. - Pachuca de Soto : DIF.
- Construir, Habitar, Pensar** [Libro] / aut. Heidegger Martin. - Córdoba Argentina : Alción, 1997.
- Design for the Real World. Human Ecology and Social Change** [Libro] / aut. Papanek Victor. - New York : Bantam, 1973.
- Diseñando para un Mundo Complejo** [Libro] / aut. Thackara John. - México D.F. : Designio, 2013.
- El Erotismo** [Libro] / aut. Bataille Georges. - D.F. : Siglo XXI, 1998.
- El Laberinto de la Soledad** [Libro] / aut. Paz Octavio. - México D.F. : Fondo de cultura económica, 1992.
- El Origen de la Comida Corrida** [Artículo] // El siglo de Durango. - Durango : El siglo de Durango, 2013.
- El Origen De La Familia, La Propiedad Privada Y El Estado** [Libro] / aut. Engels Friedrich. - Moscú : Progreso, 1970.
- El Papel de Las Mujeres en Mesoamérica** [Libro] / aut. Rodríguez-Shadow María J. - Estado de México : Universidad Autónoma del Estado de México, 2007.
- El Reino de la Cantidad y los Signos de los Tiempos** [Libro] / aut. Guénon René. - México : Paidós, 1945.
- El Sentido Social del Gusto** [Libro] / aut. Bordieu Pierre. - México : Siglo XXI, 2010.
- El Sistema de Los Objetos** [Libro] / aut. Baudrillard Jean. - México D.F. : Siglo XXI, 1969.
- El Último Guajolote** [Libro] / aut. Poniatowska Elena. - México : S.E.P, 1982.
- Emotionally Durable Design. Objects Experiences and Empathy** [Libro] / aut. Chapman Johnatan. - Brighton : Earthscan, 2005.

**Firma, Acontecimiento, Contexto** [Artículo] / aut. Derridá Jacques // Escuela de Filosofía Universidad ARCIS. - Montreal : Escuela de Filosofía Universidad ARCIS, 1971.

**Fractal Geometry in Mesoamerica** [Artículo] / aut. Burkely Elizondo Gerardo // Symmetry in Ethnomathematics. - 2001. - págs. 201-214.

**Futures Past: On the Semantics of Historical Time** [Libro] / aut. Koselleck Reinhart. - Cambridge : MIT Press, 1985.

**Habitar una Cocina** [Libro] / aut. Bak-Geller Sarah. - Guadalajara, Jalisco : Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, 2006.

**Hacia una Antropología de Los Mundos Contemporáneos** [Publicación periódica] / aut. Auge Marc. - Barcelona, España : Gedisa, 1994. - ISBN: 84-7432-574-9.

**Haciendas de México I** [Libro] / aut. Rendón Garcini Ricardo. - México D.F. : Fomento cultura Banamex, 1994. - ISBN 968-7009-42-X.

**Historia de La Sexualidad** [Libro] / aut. Foucault Michel. - D.F. : Siglo XXI, 1998.

**Historia de Las Cosas De La Nueva España** [Libro] / aut. Sahagún Fray Bernardino de. - D.F. : Porrúa, sepan cuantos..., 2010.

**Historia Verdadera del México Profundo** [Libro] / aut. Marín Ruíz Guillermo. - Oaxaca : Comisión Centenarios Oaxaca 2010, 2010. - ISBN 968-73-80-05-9.

**Historia y Teoría Social** [Libro] / aut. Burke Peter. - México D.F. : Instituto Mora, 2000.

**Historias del Tiempo** [Libro] / aut. Attali Jaques. - México D.F. : FCE, 1985.

**How To Solve It** [Libro] / Aut. Polya George. - New Jersey : Princeton University Press, 1973.

**Imported Design Ideas and Its Spreading In Latinamerica** [Publicación periódica] / aut. Cruz Aburto Aura [y otros]. - México D.F. : ICDHS, 2012.

**La Gastronomía Europea en La Baja Edad Media: Las Crisis Alimentarias** [Publicación periódica] / aut. Yeste José Miguel Giménez. - Córdoba, España : Revista de Claseshistoria, 2011. - 17 : Vol. Publicación digital de Historia y Ciencias Sociales. - ISSN 1989-4988.

**La Gaya Ciencia** [Libro] / aut. Nietzsche Friedrich. - México : Editores mexicanos unidos, 1994.

**La Invención de América** [Libro] / aut. O'Gorman Edmundo. - México D.F. : Fondo de Cultura Económica, 1958.

**La Invención de Lo Cotidiano** [Libro] / aut. Certau Michael De. - México : ITESO, 1999.

**La Periodización de La Historia Mesoamericana** [Publicación periódica] / aut. López Austin Alfredo y López Lujan Leonardo // Arqueología Mexicana. - 2000. - pág. 19.

**La Problematicación. Etapa Determinante de un Proyecto de Investigación** [Libro] / aut. Córdoba Lucía Teresa García Córdoba y Fernando García. - Toluca, Estado de México : Instituto Superior de Ciencias de la Educación, 2005. - ISSN 01887947.

**Le Symbolique, L'imaginaire Et Le Réel** [Informe] / aut. Lacan Jaques. - Sainte-Anne, Paris : [s.n.], 1953.

**Los Estratos del Tiempo** [Libro] / aut. Koselleck Reinhart. - Francfort : Paidós, 2000.

**Los Mitos Del Tlacuache: Caminos de la Mitología Mesoamericana** [Libro] / aut. Austin Alfredo López. - Ciudad Universitaria, México D.F. : Instituto de Investigaciones Antropológicas de la U.N.A.M., 1990. - ISBN 968-36-4846-0.

**Los Recetarios Afrancesados del Siglo XIX en México** [Publicación periódica] / aut. Bak-Geller Sarah // Anthropology of food. - 2009. - pág. 2.

**Meditaciones Cartencianas** [Libro] / aut. Husserl Edmund. - México : FCE, 1996.

**Memorias de Cocina y Bodega** [Libro] / aut. Reyes Alfonso. - México : FCE, 2000.

**Mexicocina, The Spirit And Style Of The Mexican Kitchen** [Libro] / aut. Nair Betsy Mc. - San Francisco : chroniclebooks, 2006.

**Mitologías** [Libro] / aut. Barthes Roland. - México D.F. : Siglo veintiuno editores s.a. de c.v., 1980. - isbn 968-23-0557-8.

**Postcolonial Studies** [Libro] / aut. Parry Benita. - Mexico : trillas, 2005.

**Pozol, Popo, Champurrado** [Publicación periódica] / aut. Barros Cristina y Buenrostro Marco // Revista Digital Universitaria. - 2011. - págs. 1-9.

**Procesos de Preparación de Alimentos en La Cocina de Joya de Cerén** [Libro] / aut. Arévalo Ayala Miguel Francisco. - San Salvador : Universidad Tecnológica del Salvador, 2011.

**Spouted Vessels And Cacao Use Among The Preclassic Maya** [Publicación periódica] / aut. Powis Terry G [y otros] // Latin America Antiquity. - 2002. - págs. 85-106.

**Tecnología Alimentaria Prehispánica** [Publicación periódica] / aut. Long Janet. - Ciudad Universitaria : Estudios de cultura Náhuatl, 2008. - Vol. 39.

**Tecnología y Diseño en El México Prehispánico** [Libro] / aut. Salinas Flores Oscar. - México D.F. : Designio, 2012.

**The New Housekeeping Efficiency Studies in Home Management** [Libro] / aut. Frederick Christine. - New York : DOUBLEDAY, PAGE & COMPANY, 1914.

**The Rules Of Sociological Method** [Informe] / aut. Durckheim Emile. - Chicago : The University of Chicago press, 1938.

**Tratado de Semiótica General** [Libro] / aut. Eco Umberto. - Barcelona : Lumen, 2000.

**Vida Cotidiana. Xochitecatl - Cacaxtla** [Libro] / aut. Serra Puche Mari Carmen y Lazcano Arce Jesús Carlos. - Ciudad Universitaria : Instituto de investigaciones antropológicas, 2011.

**Vigilar y Castigar** [Libro] / aut. Foucault Michel. - México : Siglo XXI, 1978.

## FUENTES Y TRABAJOS CITADOS:

**Acervo Peirceano, Colombia** [En línea] / aut. [acervo-peirceano.org/](http://acervo-peirceano.org/). - 2012. - 17 de 03 de 2012. - [www.acervo-peirceano.org/](http://www.acervo-peirceano.org/).

**Agent** [En línea] / aut. Villareal Alberto. - 2011. - 2012. - <http://destroyafteruse.com/>.

**Artelista** [En línea] / aut. Artelista. - Artelista Worldwide S.L, 2013. - 04 de 2013. - <http://www.artelista.com/>.

**Centro de Investigaciones de Diseño Industrial** [En línea] / aut. U.N.A.M. C.I.D.I.. - 2009-2011. - 13 de 06 de 2013. - [www.cidi.unam.mx](http://www.cidi.unam.mx).

**El Universal** [En línea] / aut. Universal El // Periódico en línea. - El Universal, 2000-2013. - 7 de 10 de 2013. - <http://www.eluniversal.com.mx/>.

**Flickr.com** [En línea] / aut. Alanís Angel. - Flickr, 31 de 10 de 2010. - 18 de 10 de 2013.

**<http://carpinteria32.com/index.html>** [En línea] // Carpintería 32. - Mayo de 2013.

**<http://www.travers.com.mx/tablas/TE.pdf>** [En línea] // Travers.com. - Mayo de 2013.

**Las tortilleras** [Obra de arte] / art. Nebel Carl. - México D.F. : Museo Colección Blaisten.

**Mexican Cultural Center** [En línea] / aut. Scholarship Dr. Jose Castillo. - Mexican Cultural Center, 2013. - 18 de Octubre de 2013. - <http://www.mexicanculturalcenter.org/>.

**México Desconocido** [En línea] / aut. Quintanar Beatriz // <http://www.mexicodesconocido.com.mx/>. - Eduardo Scheffler, Septiembre de 2012. - 27 de agosto de 2013. -

<http://www.mexicodesconocido.com.mx/historias-culinarias-de->



abolengo-2-recetas-de-chiles-en-nogada-2-formas-de-festejar-septiembre.html.

**Mujer y metate** [Obra de arte] / art. Rivera Diego. - México D.F. : MUNAL INBA.

**On** [Obra de arte] / art. Lipton Laurie. - Londres : Laurie Lipton.

**Pourquoi la cuisine?** / dir. Mladen Materic Peter Handke. - Théâtre Tattoo, 2004.

**Pulquería** [Obra de arte] / art. Arrieta Agustín. - Estado de México : Edomex.

**Raymond Loewy** [En línea] / aut. Loewy Raymond. - 2013. - 7 de 2013. - <http://www.raymondloewy.com/>.

**UNESCO** [En línea] / aut. UNESCO. - 2010. - 01 de 10 de 2011. - [www.unesco.org](http://www.unesco.org).

#### BIBLIOTECAS:

Biblioteca Central de la U.N.A.M., Ciudad Universitaria

Biblioteca del C.I.D.I., U.N.A.M., Ciudad Universitaria

Biblioteca de la FAU, USP, Ciudad Universitaria, Sao Paulo, Brasil

Biblioteca de la FAU, USP, Maranhão, Sao Paulo Brasil