

# COMPENDIO | DE LOS UTENSILIOS EN LA COCINA MEXICANA

## Trabajo Teórico

Tesis profesional para obtener el título de Diseñador Industrial

Presenta:

**Fernanda Julieta Cortés García**

con la dirección de:

**Dr. Fernando Martín Juez**

y la asesoría de:

Mta. en D.I. Emma del C. Vázquez Malagón

Mto. en Ing.y D.I. Héctor López Aguado

Mto. en D.I. Luis Equihua Zamora

Mto. en D.I. Miguel de Paz Ramírez

Declaro que este proyecto de tesis es totalmente de mi autoría y que no ha sido presentado previamente en ninguna otra institución educativa y autorizo a la UNAM para que publique este documento por los medios que juzgue pertinentes.

Ciudad Universitaria, México, D.F. 2014





Universidad Nacional  
Autónoma de México



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

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

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



Coordinación de Exámenes Profesionales  
Facultad de Arquitectura, UNAM  
PRESENTE

EP01 Certificado de aprobación de  
Impresión de Tesis.

El director de tesis y los cuatro asesores que suscriben, después de revisar la tesis del alumno

NOMBRE **CORTES GARCIA FERNANDA JULIETA** No. DE CUENTA **309062350**

NOMBRE DE LA TESIS **UTENSILIOS DE LA COCINA MEXICANA**

OPCION DE TITULACION **TESIS Y EXAMEN PROFESIONAL**

Consideran que el nivel de complejidad y de calidad de LA TESIS, cumple con los requisitos de este Centro, por lo que autorizan su impresión y firman la presente como jurado del

Examen Profesional que se celebrará el día de de a las hrs.

Para obtener el título de **DISEÑADORA INDUSTRIAL**

ATENTAMENTE  
"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"  
Ciudad Universitaria, D.F. a 11 de marzo de 2014

NOMBRE	FIRMA
PRESIDENTE DR. FERNANDO MARTIN JUEZ	
VOCAL D.L. HECTOR LOPEZ AGUADO AGUILAR	
SECRETARIO M.D.I. EMMA VAZQUEZ MALAGON	
PRIMER SUPLENTE M.D.I. LUIS EQUIHUA ZAMORA	
SEGUNDO SUPLENTE M.D.I. MIGUEL DE PAZ RAMIREZ	

ARQ. MARCOS MAZARI HIRIART  
Vo. Bo. del Director de la Facultad

# RESUMEN / BRIEF

Proyecto teórico. Investigación y compilación de los utensilios de cocina en la cultura mexicana. Propone ser un libro de consulta para fortalecer la investigación del diseño y otras disciplinas. Cada uno de los utensilios es desglosado por 5 categorías: propósito, descripción, áreas de pautas, secuencias de uso y posibles utensilios que lo desplazan. La categoría de áreas de pautas (propuesta de Fernando Martín Juez en su libro Contribuciones para una Antropología del Diseño) es un método para la innovación del diseño; determina el área de pauta principal (propósito del utensilio o acción) y sus áreas secundarias que son las variantes a modificar o rediseñar. En la categoría *secuencia de uso* se abstraigo el método de manipulación de cada utensilio; al observar y analizar estos hábitos el utensilio puede cambiar de morfología o técnica sin variar su objetivo principal. Es la exploración para encontrar la innovación.

Theoretical Project. Proposes to be a reference book related to the kitchen utensils of Mexican culture to strengthen the investigation of design and others disciplines. Each one of the utensils are broken down into five categories that are: purpose, description, sequence of use and possible utensils that might replace them. The category áreas de pautas (term proposed by Fernando Martin Juez in his book Contribuciones para una Antropología del Diseño) it's a method for design innovation; it determines the main area of the object, describing its purpose or action which is invariable, while their secondary areas that are variable, describe the rest of the tool to be modified or redesigned. In the category sequence of use the method of handling each utensil is abstracted so that the reader observe and analyze the habits that revolves around himself and suggest the changing of morphology or technique without varying the primary use of the object. It's the exploration to find innovation.

## FICHA TÉCNICA / ASESORÍA

Investigación Teórica  
Dr. Fernando Martín Juez

Tecnología  
Mta. en D.I. Emma del C. Vázquez Malagón

Investigación de Campo  
Mto. en Ing. Héctor López Aguado

Consulta a archivos de infomación  
Mto. en D.I. Luis Equihua Zamora

Consulta a archivos de infomación  
Mto. en D.I. Miguel de Paz Ramírez

# CONTENIDO

10	PRÓLOGO		
14	INTRODUCCIÓN		
20	I. CONCEPTOS DE APOYO		
	La Complejidad		
	Los Niveles de Realidad		
	El Tercero Incluido		
30	II. APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS		
	Identidad - Mexicano		
	Hábitos y costumbres - Mito		
50	III. HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA		
	Estructura (Tecnología y Alimento)		
	Homenaje		
	Difusión		
	IV. LOS UTENSILIOS EN LA COCINA		
86	Propósito		
	Descripción		
	Áreas de pauta (principal y secundarias)		
	Secuencia de uso		
	Utensilios que lo desplazan		
	CONCLUSIONES		214
	ANEXOS		218
	Glosario de acciones en la cocina		
	Áreas de Pautas		
	BIBLIOGRAFÍA		228

# PRÓLOGO

Este libro es el resultado de mi comprensión del diseño industrial pero también es la posición y visión con la ejerceré y nutriré esta disciplina en el futuro. Desarrollé la capacidad de observar al objeto más allá de la materia, comprendí que tienen un sentido dentro del mundo porque los humanos han tenido la creatividad y el deseo de construirlos, por lo tanto, el objeto tiene un sentido por que el humano le da su valor. Por eso considero, que en la disciplina del diseño debe de explorarse desde el elemento más puro que es la concepción hasta el detalle de su construcción. Diseñar con conciencia y sin vanidad de producir otro objeto al mundo.

Gracias a la formación que recibí dentro Centro de Investigaciones en Diseño Industrial me permitió dividir y conocer cada parte del objeto. Analizar su estructura, su fabricación, su textura, su producción, su material, su objetivo , su color, etc. Cada una de estas características justifican la existencia del objeto aunado con el peso emocional (personal o social) que define su importancia o no para los humanos.

Creo firmemente que el acto de creación da sentido a nuestra existencia. Todo lo que está a nuestro alrededor existió primero en la hoja en blanco de la mente que progresivamente fue dibujando lo probable para terminar construyendo lo tangible. Los objetos, como la oportunidad de experimentar con todos los sentidos: tocarlos, olerlos, escucharlos, verlos y degustarlos, he incluso amarlos o detestarlos acompañandonos a lo largo de nuestra vida.

Ahora bien, aplique este raciocinio a los utensilios de cocina mexicana, porque en ellos encuentro potencial para su estudio (morfológicamente, socialmente, emocionalmente, culturalmente, etc.), las infinitas posibilidades de rediseño y mi proximidad hacia ellos.

Durante mi infancia goce de una familia que se reunía alrededor de la mesa para compartir platillos mexicanos recién hechos en casa. Colaboré en pequeñas tareas para prepararlos. Me recuerdo del tiempo, la plática, el sonido de los alimentos, la destreza y bondad para tocarlos. Pensaba en la diversidad de estrategias de como limpiar unos frijoles o descarapelar unos tomates recién cocidos.

Compartí estas experiencias con algunos colegas; reconocimos el gran impacto cultural de la comida en nuestras vidas y nuestra sociedad. Razón por la cual analicé y compilé estos utensilios de la cocina mexicana para tener una base teórica que me

permita desenvolver en un futuro esta temática y continuar aportando el cimiento del diseño mexicano (objetos inspirados, contruidos y utilizados en México).

Menciono el punto anterior por que observé en bibliotecas de escuela de diseño extranjeras, estantes repletos de libros dedicados al diseño de su país (documentación de objetos antiguos, morfología de los objetos en la vida del humano, catálogos de época, etc.) que personalmente considero la justificación de ser nombrados y reconocidos mundialmente, por ejemplo, el diseño francés, italiano, escandinavo, etc.

Finalmente, espero que usted lector pueda sumergirse en este contexto y disfrutarlo. Que lo lleve a recordar sus primeros encuentros con la comida y su manera en que los vive en el presente. Que pueda observar que los utensilios son conectores o transmisores que facilitan el encuentro entre nosotros sentados en la mesa o bien sorprenderse de la cantidad de tradiciones y costumbres anclados a los utensilios en su trayectoria a lo largo del tiempo. Algunos ya han desaparecido, otros han prevalecido y otros serán diseñados en el futuro gracias a los hábitos que siempre están reconstruyéndose gracias a nuestra propia voluntad.



# INTRODUCCIÓN

A lo largo de mi formación como diseñadora industrial he aprendido que los objetos sirven para el uso cotidiano y uno de sus principales atractivos es su funcionalidad. Simultáneamente, observé que son elementos claves para el desarrollo del individuo y la sociedad. En otras palabras, los objetos están a nuestro alrededor, completan el espacio y le dan sentido al momento. La interacción con ellos traspa su existencia de utilidad. No sólo son herramientas de trabajo, sino también transmisores de sentimientos.

Particularmente, siento atracción por los utensilios de la cocina. Observar sus intervenciones entre las personas y el alimento dentro de la vida diaria (en la cocina, en la mesa, en los mercados, etc.) son algunas de las motivaciones que impulsaron esta tesis.

Para dar un ejemplo de cómo me atrae esta temática, presento una breve narración: imaginemos a una mujer que realiza el proceso de cocinar decidiendo cuidadosamente cada una de sus acciones. Toma su tiempo para elegir los guisos del día e investiga

las recetas, va al mercado a comprar y escoger los ingredientes, organiza sus tareas dentro de la cocina (en lo que algunos alimentos se cuecen hay tiempo para adelantar otra actividad), y conoce las propiedades de cada utensilio.

Ahora, voy a dibujar con más detalle la interacción entre ella y el utensilio. La mujer martaja unos tomates recién cocidos sobre el molcajete con ayuda del tejolote, después añade unos chiles toreados para volver a martajar y posteriormente incorpora los otros ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada de la salsa. Ella conoce el movimiento y la velocidad que debe ejercer sobre ellos para no moler los alimentos<sup>1</sup>. Podría decirse que ella trasmite su personalidad al alimento a través del utensilio.

El fin de este ejemplo es exponer la construcción de intimidad entre la persona y el alimento. Personalmente encuentro muy apasionante analizar estas conexiones, las considero nutritivas para el quehacer del diseño porque proponen puntos de vista humano.

Asimismo, el utensilio crea conexiones a nivel social. Retomemos el ejemplo de la salsa, que será servida en un molcajete o un salsero (petzcalli) para presentar el alimento sobre la mesa (como: las tortillas en el tortillero, el agua en la jarra, el chocolate en la jícara, etc.). El utensilio se compartirá con los miembros de la familia, transformándose así en objeto “colectivo”, puesto que unifica

<sup>1</sup> Véase mortajar en el anexo I

el interés común de los presentes. A lo largo del proceso los utensilios son el transporte del acto de nutrición integrador.

Estas son algunas de las razones por las cuales considero factible su estudio, además del hecho de que las técnicas de cocina precisan herramientas específicas que siempre está reinventándose, lo cual representa un tema de interés entre los mexicanos, ya que homogeniza la cultura, y aporta identidad a pesar de la distancia geográfica.

En consecuencia, este proyecto se enfoca principalmente en la recopilación y análisis sintético de cada utensilio (la mayoría, o los más sobresalientes) de la cultura mexicana, y tiene el objetivo de servir como un libro de consulta, principalmente para estudiantes mexicanos de diseño industrial, pero también para otras áreas del conocimiento (química en alimentos, ingeniería, artesanos, etc.) a las que podría resultarles accesible. El propósito del estudio es ilustrar y fomentar el panorama de los utensilios para su rediseño, al igual que aportar a la teoría del diseño mexicano.

El proyecto se desarrolló en cuatro capítulos. El primero integrado por conceptos de apoyo (la Complejidad, los niveles de Realidad y el Tercero incluido) que deberán ser aplicados a lo largo de la lectura, ya que tienen la finalidad de mantener atento y consciente al lector.

El segundo capítulo desarrolla las conexiones con los

utensilios, en otras palabras, conexiones como: utensilio-individuo, utensilio-comunidad, utensilio-ritual y utensilio-identidad. Todo esto con la condicionante de no ver al objeto como pieza central si no como parte de *la cultura del comer*<sup>2</sup>.

El tercer capítulo provee ejemplos de la importancia de la relación entre la tecnología y el alimento para el diseño de los utensilios de cocina. El cuarto capítulo consiste en una compilación y descripción sintética de los utensilios en la cocina, con apoyo de la propuesta de áreas de pauta de Fernando Martín Juez<sup>3</sup>. Cada utensilio está desglosado en los siguientes elementos: nombre, propósito, descripción (físicas o culturales), áreas de pautas (principal y secundarias), y explicación gráfica de su secuencia de uso.

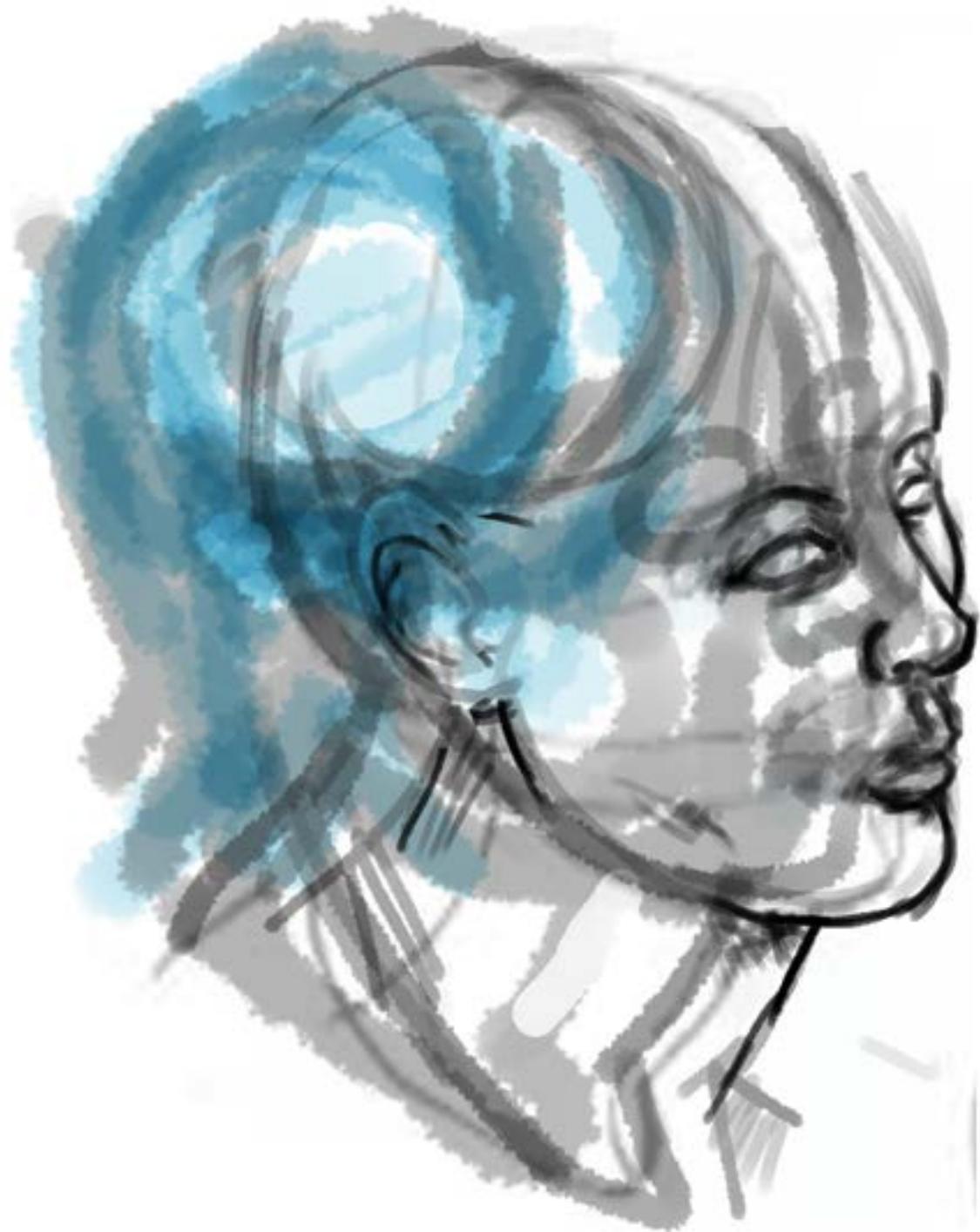
Considero, que ser consciente del espacio que se habita permitirá encontrar el criterio pertinente antes de construir un nuevo objeto para el mundo.

---

2 Des plus les conduites alimentaires constituent un domaine où la tradition et l'innovation importent autant l'une que l'autre, où présent et passé se mêlent inextricablement pour servir la nécessité de l'heure, fournir la joie d'un instant, convenir à la circonstance. Avec leur haut degré de ritualisation et leur puissant investissement... Cada vez más las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan tanto el uno como el otro, presente y pasado se agregan inextricablemente para servir la necesidad de la hora, abastecer la alegría de un instante, conveniente a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su intervención poderosa.

Michel de Certeau. *L'invention du quotidien 1. arts de faire*. Paris: Ed. Folio, 2005. p.15

3 Véase el anexo II



**NO SE TRATA SÓLO DE MODERNIZAR LA CULTURA: SE  
TRATA TAMBIÉN DE CULTURIZAR LA MODERNIDAD.**

EDGAR MORIN

**LIBRE CONCURRENCIA EN EL DOMINIO DE LA  
CONCIENCIA.**

CARLOS MARX

# I. CONCEPTOS DE APOYO

Los utensilios de la cocina mexicana conforman un universo que no tiene que pasar desapercibido. No debe reducirse a un conjunto de objetos que se localizan dentro de la cocina. Hay que ir más profundo, cuestionar su propósito, observar su existencia a partir del alimento, considerar la compenetración sentimental entre la persona y el utensilio (principalmente la persona que prepara la comida), y valorar que los objetos son testigos de la construcción del vínculo que se genera entre humanos al comer. Partiendo de esto, se podrán tomar las consideraciones pertinentes de su diseño.

Todas estas situaciones expuestas están conectadas entre ellas para finalmente vincularse con nuestra vida cotidiana. Esto puede parecer un tema enredado y disperso, pero en realidad, gracias a su rica complejidad se abren muchas puertas para su estudio. Antes de adentrarnos en observar estas conexiones, resulta pertinente aclarar algunos conceptos que nos ayudarán al desarrollo del tema, tales como: la Complejidad, los Niveles de realidad y el Tercer incluido.

Edgar Morin explica<sup>4</sup> que la historia occidental fue dominada por la influencia del pensamiento de Descartes, el cual propone dividir el estudio del universo en dos vertientes: la primera enfocada en el dominio del sujeto o culturas humanísticas (filosofía, literatura, poesía y arte); y la segunda enfocada en el dominio de lo científico o culturas científicas (biología, física e ingeniería); esto provocó una disyunción en el estudio del universo, se cortó y se violentó.

Basarab Nicolescu comenta que la ciencia clásica se fundó a partir de conceptos como la continuidad, la causalidad local y el determinismo que ofrecen argumentos desde sus propios parámetros para dar resultados controlados, es decir, todo aquello que pueda ser objetivado como espiritual (relacionado con lo humano) entra en el plano de lo desconocido o inexistente ofreciéndonos sólo un nivel de Realidad. La Realidad es todo aquello que “resiste a nuestras experiencias, representaciones, descripciones, imágenes o formaciones matemáticas.”<sup>5</sup>

---

4 Vivimos en el imperio de los principios de la reducción y abstracción, cuyo conjunto constituye lo que llamo el “paradigma de la simplificación”. Descartes formuló ese paradigma maestro de Occidente, desarticulando al sujeto pensante (ego cogitans) y a la cosa extensa (res extensa), es decir filosofía y ciencia, y postulando como principio de verdad a las ideas claras y distintas, es decir, al pensamiento disyuntor mismo.

Morin, Edgar. *Introducción al pensamiento complejo*. Barcelona : Gedisa, 2005, p. 29

5 Basarab, Nicolescu. *La transdisciplinariedad, manifiesto*. México: Du Rocher, 1996, p. 17

Los hombres y mujeres de la época prehispánica, por ejemplo, tenían la conciencia de que el alimento era algo más allá de un nutriente; también era la comunión con los dioses, con su comunidad y con él mismo; esto quiere decir que intervinieron diferentes niveles de percepción por parte del sujeto-observador, tuvo la comprensión de distintos niveles de realidad.

La ciencia clásica sólo se basó en un nivel de realidad y, para evitar la incoherencia, no pudo admitir la existencia de otros niveles; ¿acaso no es esto lo que nos han enseñado en la escuela?, a investigar para llegar a la eficiencia; argumentar sin que exista un espacio de duda, a montar una obra de teatro aislada que sólo puede ser coherente en el tiempo y espacio en que se presenta, mutilando las percepciones que de ella se tiene y negando así la posibilidad de que pueda estar conectada a otras realidades. Al respecto, quiero mencionar un ejemplo de mi experiencia laboral: trabajando en un estudio, me solicitaron colaborar en el diseño de una silla, al principio todo marchaba bien, estaba resuelto el trabajo, teníamos decididos los materiales, el proceso y, sobre todo, la estética; pero al investigar quién iba a construir la silla o quién iba a sentarse en ella, descubrí que iba a ser hecha por niños de Bangladesh a quienes fríamente se les llamo mano de obra y la persona que iba a sentarse en ella resultaba ser un desconocido millonario que podía costearlo. Me di cuenta de que la agencia de diseño actuaba en un sólo nivel de realidad, que excluía a los niños, a los recursos naturales, al millonario y a mi pasión por el diseño; mientras la complejidad (término que se

explicará enseguida) estaba latente.

Edgar Morin define complejidad de la siguiente manera:

A primera vista, es un fenómeno cuantitativo, una cantidad extrema de interacciones e interferencias entre un número muy grande de unidades [...] pero la complejidad no comprende solamente cantidades de unidades e interacciones que desafían nuestras posibilidades de cálculo, comprende también incertidumbre, indeterminaciones, fenómenos aleatorios. En un sentido, la complejidad siempre está relacionada con el azar [...] pero la complejidad no se reduce a la incertidumbre, es la incertidumbre en el seno de los sistemas ricamente organizados. Tiene que ver con los sistemas semi-aleatorios cuyo orden es inseparable de los azares que [...] está así ligada a una cierta mezcla de orden y desorden.<sup>6</sup>

Es importante mencionar que el concepto de complejidad tiene implícitas las nociones de imposibilidad de logro y la de incertidumbre. Estas virtudes del concepto ayudan a comprender que no se puede describir ni predecir en su totalidad al universo. Entendiendo esto se desarrolla el reto: curiosidad por aprender y sanar del pensamiento controlador que mutila. No se niega la claridad, el orden o el determinismo, sólo se les considera insuficientes, ya que no se puede programar el descubrimiento, el conocimiento o la acción.

La propuesta es unificar las ciencias humanísticas y las

---

6 Op. Cit. Morin, Edgar. p. 60

ciencias exactas a través de la complejidad (jamás han estado separadas, sólo hubo una ruptura imaginaria), basándose en 3 principios: el primero es el *principio Dialógico*, que explica como son complementarias las dualidades para integrar una unidad, por ejemplo, el orden y el desorden. El segundo es el *principio de la Recursividad Organizacional*, que explica por qué todo efecto y causa son a la vez causa y efecto, por ejemplo, la sociedad productora de individuos e individuos productores de sociedad, o humanos nacidos que se convierten en productores de nacimiento. Y finalmente el *principio Holográfico*, que explica a través de un holograma<sup>7</sup> físico, cómo visualizar casi la totalidad del objeto, es decir, “no puedo concebir un todo sin concebir a las partes y no puedo concebir a las partes sin el todo”<sup>8</sup>.

Estos principios se activarán si se ponen en práctica, de manera crítica y autocrítica: la *Razón*, que es la voluntad de llegar a ser coherente con los pensamientos; la *Racionalidad*, que es un juego entre el espíritu frente al mundo real, pero siempre dispuestos a escucharse y finalmente la *Estrategia* que “busca sin cesar reunir informaciones, verificarlas y modifica su acción en función de las de

---

7 Holograma : m. Placa fotográfica obtenida mediante holografía. Holografía: f. Técnica fotográfica basada en el empleo de la luz coherente producida por el láser. En la placa fotográfica se impresionan las interferencias causadas por la luz reflejada de un objeto con la luz indirecta. Iluminada, después de revelada, la placa fotográfica con la luz del láser, se forma la imagen tridimensional del objeto original. Véase el enlace: [ema.rae.es/drae/?val=holograma](http://ema.rae.es/drae/?val=holograma).

8 Morin, Edgar. p.107

las informaciones recogidas y de los azares encontrados en el curso del camino”<sup>9</sup>.

Gracias a estos refrescantes pensamientos podemos explorar sin el temor de tener que llegar a la verdad absoluta, sino, más bien, en conocimientos flexibles que nos dan aire para respirar y nos vuelven prudentes y atentos.

Para finalizar con los conceptos de apoyo me gustaría retomar un ejemplo muy práctico de Basarab Nicolescu para observar cómo trabaja la ciencia clásica:

Un hombre quisiera, a toda costa, separar las dos puntas de un palo, va a cortar su palo y darse cuenta de que tendrá entonces no ya dos puntas sino dos palos. Va a continuar cada vez más nerviosamente cortando el palo pero mientras que los palos se multiplican sin cesar se hace imposible separar las dos puntas<sup>10</sup>.

La ciencia clásica sólo conoce los extremos, que Basarab Nicolescu nombra como el extremo simplicidad y el extremo complejidad; siempre se les quiere separar pero siempre vuelven a encontrarse porque son parte de la misma materia.

---

9 No hay que confundir con el *Programa* que consiste en una serie de pasos predichos, de reglas inflexibles.

Morin, Edgar. *La mente bien ordenada*. París: Seix barral los tres mundos , 2004, p. 80

10 Basarab, Nicolescu. p. 26

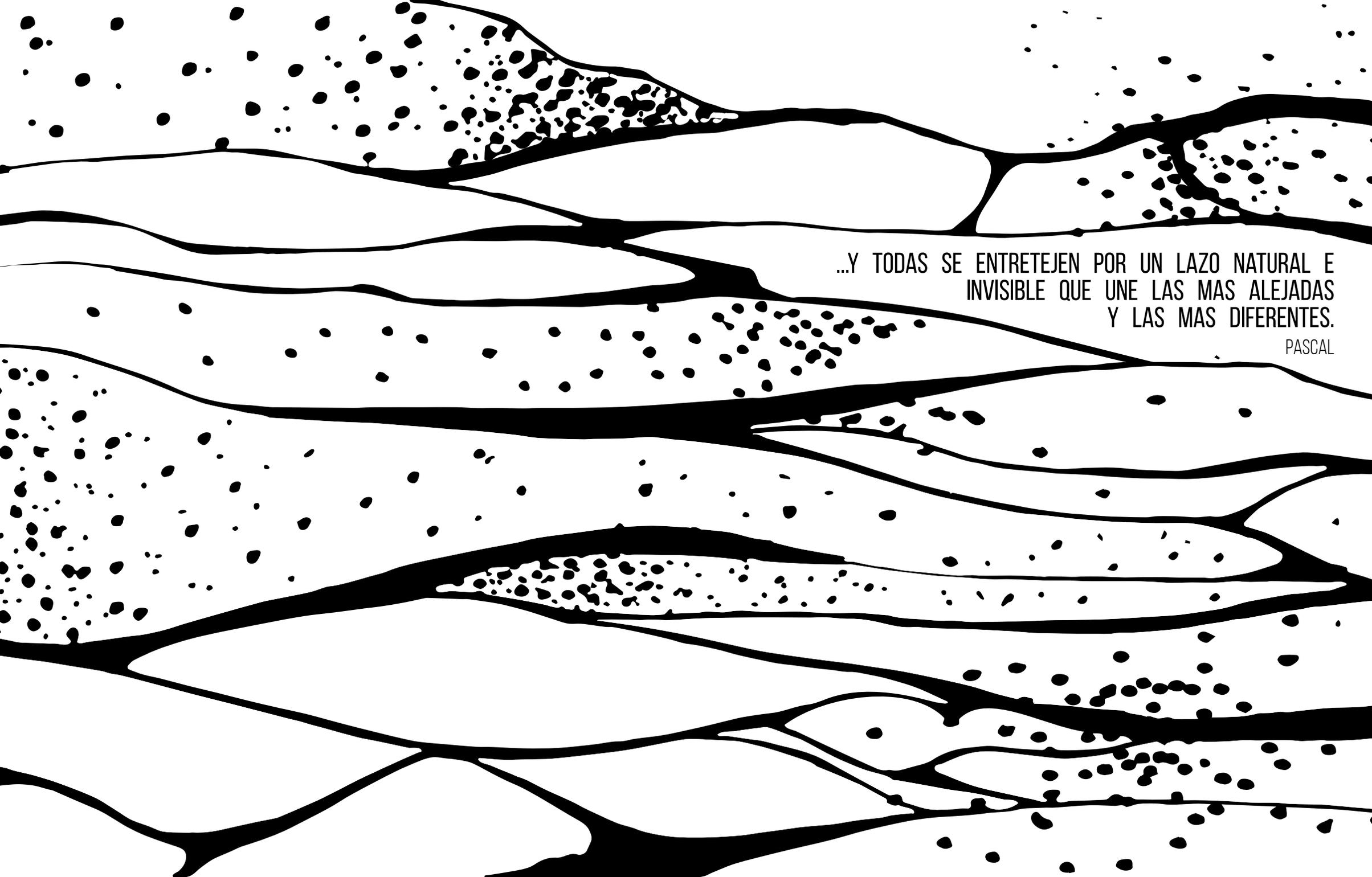
Aquí entra la lógica del *Tercero Incluido*<sup>11</sup>, en la que se reconoce la existencia y participación del sujeto para completar la percepción de distintos los *niveles de Realidad*.

Este capítulo parte de la profunda convicción de que los principios y conceptos desarrollados en él pueden nutrir el diseño industrial (y otras disciplinas) a partir de su aplicación en los objetos, que en este caso consisten en conocer sus diversos *niveles de Realidad y Percepción*, abiertos a la crítica y la autocrítica. Se trata de diseñar poniendo en práctica *la Complejidad* y no con la imposición intelectual del pensamiento determinista: el reduccionismo, el dominio de la predicción y el control, la certeza en el método científico, y su afirmación por el Positivismo.



---

11 Basarab, Nicolescu explica: “Para obtener una imagen clara del sentido del tercero incluido, representamos los tres términos de la nueva lógica A, NO-A y T y sus dinanismos asociados, por un triángulo en el cual uno de los vértices se sitúa en un nivel de realidad y los otros dos en otro nivel realidad. Si se pertenece a un solo nivel de realidad, toda manifestación aparece como una lucha entre dos elementos contradictorios [...] el tercer dinamismo, es el estado T, se ejerce a otro nivel de realidad donde eso que aparece como desunido, es de hecho unido y eso que aparece como contradictorio es percibido como no-contradictorio.” Basarab, Nicolescu. p. 24



...Y TODAS SE ENTRETEJEN POR UN LAZO NATURAL E  
INVISIBLE QUE UNE LAS MAS ALEJADAS  
Y LAS MAS DIFERENTES.

PASCAL

## II. APLICACIÓN DE LOS CONCEPTOS

Este capítulo tiene por objetivo ahondar en los diferentes niveles de Percepción y Realidad enfocados en la cultura del comer del mexicano que construyen la complejidad del utensilio de cocina (la historia, la carga emocional, la funcionalidad, mito e historia de la cocina mexicana, individuo-colectividad).

Comienzo con una anécdota que me gustaría compartir puesto fue de ella donde surgen las reflexiones que despertaron mi curiosidad para abordar este tema. Fue al sentarme a la mesa con amigos de otras nacionalidades; platicamos y comparamos la cocina francesa con la mexicana; teníamos visiones totalmente diferentes, desde escoger los alimentos, hablar de ellos, planear guisarlos, la destreza al cocinarlos, el número de objetos para apoyarse, la presentación de la mesa, el tiempo de saborear los alimentos, el ritmo de la conversación mientras comíamos; entonces me di cuenta de que a pesar de que nuestros niveles de percepción fueran diferentes nos encontrábamos inmersos en un mismo nivel de realidad: comer.

Encontramos cuatro similitudes que nos aportaba este nivel de realidad. La primera es la supervivencia porque todo ser vivo necesita la ingesta de alimentos para su crecimiento, hacer lo contrario causaría su muerte; la segunda es el aprendizaje y la enseñanza del acto de comer (por qué, cómo y con qué) porque fomenta la convivencia entre humanos; la tercera trata de los hábitos y costumbres porque construyen la identidad individual y social; y finalmente el mito porque es la repetición de los actos.

Comencemos por la identidad individual que se refuerza con la identidad social, donde “cada ser tiene una multiplicidad de identidades, una multiplicidad de personalidades en sí mismo, una colección de máscaras y rostros, un mundo de fantasmas y de sueños que acompañan su vida”<sup>12</sup> permitiéndole observar su propio desarrollo y ubicarse dentro de la sociedad, que a su vez, gracias a la comparación entre varios, hace a cada ser dependiente de una personalidad, ya que sin esta no podría sobrevivir. Le da un nombre, una meta y sobre todo un deseo para la vida. La identidad se construye a partir de hábitos y costumbres, en otras palabras, se trata de un ritual en donde el rito es el relato de un mito.

Según Mircea Eliade el mito “es una realidad cultural extremadamente compleja, que puede abordarse e interpretarse en perspectivas múltiples y complementarias”<sup>13</sup>; es decir, es la

12 Morin, Edgar. p. 68

13 Eliade, Mircea. *Mito y Realidad*. Barcelona: Labor, 1991/1963, p.3

comunicación entre diversos niveles de realidad; el mito tiene una función estructural dentro de las sociedades, es la columna vertebral que sostiene a la identidad, asigna modelos de conducta y valor a la existencia de cada individuo.

El mito no sólo nos muestra una historia; también nos muestra la existencia de nosotros mismos como contemporáneos, porque cada día reproducimos una creencia (al parecer fundamental y de alguna manera fundamentada) que modifica su uso sutilmente con el paso del tiempo en las actividades que realizamos a diario. Consiste en aprender el secreto del origen de las cosas, se aprende no sólo como las cosas han llegado a la existencia, sino también donde encontrarlas y hacerlas reaparecer cuando desaparecen, por ejemplo:

Fragmentó Popol-Vuh, el primer hombre de maíz.

Aún no había hombres, animales, pájaros, peces, cangrejos, palo, piedra, hoyo, barranca, paja ni monte, si no estaba el cielo. No se manifestaba la faz de la Tierra, sino sólo estaba el mar represado y todo el cielo; no había cosa alguna junta, ni sonaba nada, ni cosa que estuviera parada de pie [...] se creó la tierra, los montes y

los llanos; se dividieron los caminos del agua [...] Luego se crearon los animales, diciéndoles a las bestias donde beberían y dormirían [...] pero no alababan a los dioses y estos decidieron crear a un ser superior. El primero fue construido en barro, pero este material no tuvo éxito, ya que este ser que se formó no tenía fuerza y era inepto.

Los dioses se reunieron nuevamente: Gugumatza, Tzakil, Bitol , Tepeu y así se procedió a un segundo ensayo, Se- Alom y Cojoom, así como el abuelo y la abuela, Kpiyacoc y Xcumame. Y así se procedió al segundo ensayo. Se fabricó un hombre de corcho, Tzite, y mujeres de médula de la espalda, Sibal, que tuvieron sucesión pero no tenían gratitud ni inteligencia y se olvidaron de sus creadores. Los dioses enojados decidieron que sobrevinieran una gran catástrofe [...] perecieron los hombres de Tzite y Sibak.

**El hombre de maíz** fue creado entonces y así los dioses vinieron coronados sus esfuerzos. Era un ser que pensaba, hablaba como un ser perfecto, pudo ver y su mirada se elevó hasta el cielo, y agradecido elevó preces a la divinidad, testimoniando su agradecimiento. Y así quedó el mundo...hasta nuestros días<sup>14</sup>.

---

14 Benítez, Ana. *Cocina prehispánica*. México: Euromericanas Klaus Thiele, 1974, pp. 34 - 36

**...SOLO MAÍZ ENTRO EN LA CARNE  
DE NUESTROS PADRES**

POPOL VUH



## Leyenda del cacao

Escrito está en Tonalamatl, el libro de los augurios de las sacerdotas de la Diosa Xochiquetzatl, la historia de cuando los dioses, compadecidos de los trabajos que pasaba el pueblo tolteca, resolvieron que uno bajara a la Tierra para ayudarles, enseñándoles las ciencias y las artes.

Decidieron que fuera Quetzalcóatl que hacía tiempo se empeñaba en ayudar a los toltecas, quien tomara forma humana y descenderá sobre Tallan, la ciudad de los hombres buenos y trabajadores. Y así se hizo [...] Quetzalcóatl que los amaba, les dio además el don de una planta que había robado a los dioses, sus hermanos, que éstos guardaban celosamente, porque la bebida que de ella obtenían pensaban que era una bebida destinada nada más que a los dioses. Quetzalcóatl, sustrajo el pequeño arbusto de flores rojas, pendidas de ramas y hojas alargadas, inclinadas hacia la tierra, a la que ofrecían sus oscuros frutos. Plantó en los campos de Tula el árbol y pidió a Tlaloc lo alimentara con la lluvia y a Xochiquetzatl lo adornara con flores y el arbolillo dio frutos y Quetzalcóatl recogió las vainas, hizo tostar el fruto, **enseñó a molerlo a las mujeres que seguían los trabajos de los hombres, y a batirlo con agua en jícaras, obteniendo así el chocolate**, que en el principio sólo era tomando por los sacerdotes y nobles.

Los toltecas fueron ricos y sabios, artistas y constructores: gozaban del preciado chocolate y eran felices, lo Cail despertó envidia de los dioses, más aún cuando descubrieron que tomaban la bebida destinada únicamente a ellos. Juraron venganza a Quetzacoatl, primero, y contra el pueblo tolteca después.

Para ello llamaron a Tezcatlipoca (espejo humeante), el dios de la noche y de las tinieblas. Este dios, enemigo de Quetzacoatl, el dios luminoso, bajó a la Tierra por el hilo de una araña, y disfrazándose de mercader se acercó a Quetzacoatl y le ofreció la bebida que Xochiquetzatl había

descubierto. El dios luminoso se hallaba en su palacio, inmensamente triste, pues un sueño le había hecho saber que los dioses preparaban venganza y temía por el pueblo al que había hecho rico, sabio y feliz.

El famoso mercader se le acercó y le dijo: ¿por qué estás tan triste, Xometecutli?.

Porque los dioses han decretado mi perdición y el exterminio del pueblo tolteca, respondió Quetzacoatl

Yo te ofrezco con este licor la alegría y el olvido de tus penas. Tómallo y serás nuevamente feliz y lo darás a tu pueblo para que sea feliz también.

Quetzalcóatl, que amaba al pueblo tolteca, creyó las palabras embusteras de Tezcatlipoca y bebió del jugo que se le ofrecía: era octli, jugo fermentado de metl o maguey, llamado por el pueblo tlachiuhli, o sea, el pulque. Quetzalcóatl lo bebió y se embriagó, con gran regocijo del malvado Tezcatlipoca, y bailó y gritó entre el escándalo del pueblo lo miraba hacer gestos ridículos. Después se durmió y, al despertar, con la boca amarga y en la cabeza un dolor profundo, se dio cuenta de los dioses lo habían deshonrado y que se preparaba para ruina del pueblo tolteca y la caída de la gloriosa Tallan.

Sintiendo Quetzalcóatl que nunca podía ver a los que había enseñado ser buenos y honrados, y con gran pena, decidió marchar con rumbo a la estrella vespertina, su hogar, y llorando emprendió el camino, más aún cuando encontró al día siguiente de su embriaguez las plantas de cacao, verdes y frondosas al principio, se habían transformado en troncos secos y espinosos, en mezquites.

Se marchó entonces hacia el mar a la llamada Nonoalco, a las playas de lo que hoy es Tabasco, y allí arrojó, por última vez, las semillas del cacao que bajo su mano habían florecido, quedado ahí como la postrer dádiva del dios luminoso. Después se sumergió en el mar y, aprovechando un rayo de la estrella de la tarde, volvió a su morada de luz. Ahora sabemos

por qué ya no florece cacao en el altiplano y solamente se le cosecha en tierras lejanas, en tierras en donde pasó sus últimas horas el dios luminoso, el dador de la bebida de los dioses: el chocolate.<sup>15</sup>



15 Op. cit. Benítez, Ana. pp.113 - 119



**EL MUNDO DE LA COMIDA ES UN TERRITORIO PLAGADO DE SENTIDOS Y DE SÍMBOLOS MEDIANTE LOS CUÁLES LAS COMUNIDADES CREAN Y REPRODUCEN SUS IDENTIDADES.**

JOSÉ LUIS JUARÉZ LOPÉZ

José Luis Juárez López<sup>16</sup> señala la existencia de tres etapas (o grupos de personas) en la historiografía de la cocina mexicana: los primeros son *los codificadores* (Manuel Bartolomé Trems, Manuel Toussaint, María Elena Sodi de Pallares y Manuel Carrera Stampa) que hicieron comentarios a favor de la cocina nacional y propusieron la división histórica de la cocina mexicana, desde los—recolectores o cazadores, la época prehispánica, la época colonial, la época de la cocina europea en el siglo XIX, la época de la revolución en el siglo XX, hasta las cocinas regionales— intentando esclarecer la esencia o definición de lo mexicano. Los segundos son *los apologistas* (Salvador Novo, Virginia Rodríguez, Andrés Molina y Amando Farga), quienes completaron el trabajo de los codificadores al darle sentido a la definición del mexicano a través del mestizaje como unificador del pueblo. Finalmente el tercer grupo está constituido por *los difusores*, periodistas, cocineros, artistas y gastrónomos encargados de elogiar el discurso de los codificadores y apologistas, principalmente el de Salvador Novo, por considerarle con mayor erudición sobre el tema; este grupo redujo la historia de la cocina mexicana a un solo discurso. José Luis Juárez es muy puntual al definir que esta última etapa es monótona (por no decir mutilante) porque son escritos que rellenan o repiten los otros períodos de la cocina excluyendo el análisis.

---

16 Historiador y antropólogo, José Luis Juárez ha escrito y publicado el libro *Nacionalismo culinario / La cocina mexicana en el siglo XX /Engranaje Culinario* (Conaculta). Véase enlace: [http://gacetagastronomicademexico.blogspot.co.uk/2009/05/cocina-mexicana\\_21.html](http://gacetagastronomicademexico.blogspot.co.uk/2009/05/cocina-mexicana_21.html)

Observemos un poco más profundo cada etapa. Para Salvador Novo<sup>17</sup>, la formación de la cocina mexicana se erige a partir de dos cocinas madre que se amalgamaron de tal manera que ni siquiera las influencias venidas del extranjero la destruyen, sino que, antes bien, la fortalecen.

Este sincretismo (indígena con español) tuvo la intención de homologar culturalmente a la sociedad con el nombre de *mestizaje*. Especialmente ayudó a darle su justo valor o equidad al pueblo indígena, puesto que antes se le consideraba como un pueblo dominado, pero gracias a la difusión de dicha idea, esta noción de dominación sobre los pueblos indígenas cambió; por ejemplo “en el arte, este mayormente hizo referencia al personaje histórico [...] recreados como figuras clásicas, míticas e idealizadas”<sup>18</sup>. También se comparó su dieta con la de griegos y romanos, desplazándolos hacia el campo culinario basado en la aprobación de estudios de consumo de maíz, chile y frijol; razón por la cual la clase media y alta empezó a reproducir sus recetas y hábitos haciendo exitoso la reconstrucción del imaginario social.

También está la intervención española solventada en la figura de Sor Juana Inés de la Cruz quien, según Xavier Domingo<sup>19</sup>,

---

17 Véase enlace: [http://es.wikipedia.org/wiki/Salvador\\_Novo](http://es.wikipedia.org/wiki/Salvador_Novo)

18 Juárez , José. *Nacionalismo culinario, la cocina mexicana en el siglo XX*. México: Consejo Nacional de la Cultura y las Artes, 2008, pp. 193 y 194

19 Op. cit. p. 58

compiló recetas importadas de España y del siglo XV, XVI, XVII. Sor Juana fue una de las tantas mujeres que compartía recetas de generación en generación, transmitiendo el arte de cocinar. Ella y otras mujeres construyeron y fortalecieron el futuro femenino dentro de la familia. La mujer se dedicó al cuidado del hogar, ya que reflejaba buenos modales y respeto ante la sociedad, su espacio de expresión y control era la cocina, su comunicación o convivencia se daba a través de alimentar a los otros (niños, hombres, hijos, esposos, etc.) convirtiéndose en la madre centralizadora que tenía el deber de cumplir impecablemente su papel o, de lo contrario, se convertía en la culpable de que el hombre buscara alimentarse fuera de casa. Este panorama nos muestra la organización familiar y su dinámica que tiene repercusiones en la sociedad contemporánea.

Durante la Revolución mexicana y debido a la intervención de otras culturas, prevaleció entre los mexicanos un sentimiento de inconformidad hacia el mestizaje; se alcanzó la idea de que ya no se conservaba la esencia de su cultura madre (¿acaso lo prehispánico?), y se llegó al extremo de considerarse una cultura dominada y sujeta a “los designios de una nación ajena; primero España, después Francia para finalmente entregarse a un nacionalismo que sin embargo no le dio la oportunidad de ser el mismo y superar su sentimiento de inferioridad”<sup>20</sup>, incluso se situó como un individuo incompleto que vive atado al pasado, siempre en la incesante búsqueda de su reafirmación.

20 Juárez, José. p. 159

Sin embargo *los difusores* continuaron con el trabajo de construir la historia de la cocina mexicana junto con su esencia, ilustrando con elogios e imágenes la identidad mexicana, por ejemplo: “aparecieron las chinas poblanas, las tehuanas y el jarabe tapatío”<sup>21</sup>, del día de los santos difuntos se admiró la diversidad de platillos para compartir y comunicar con los muertos; el mole se recoció como la creación del “convento de Santa Rosa Puebla”<sup>22</sup>; se idealizaron las figuras de amaranto que representan a los dioses; se halagó a los famosos antojitos por su diversidad de preparación en torno al maíz; los chiles en nogada se consideraron como parte de la “creación a la cocina italiana”<sup>23</sup>, etc.

Todo esto causó exaltación y se repitió en la diversidad de fiestas y actos sociales compartidos entre mexicanos y extranjeros que reforzaron la memoria colectiva contemporánea. Para ese entonces ocurrieron dos cosas, una positiva: el reconocimiento a la cocina mexicana y una negativa: la tentación al elogio excesivo que se convirtió en soberbía y vanidad respecto a ella<sup>24</sup>.

---

21 Pérez, Ricardo. p. 98

22 Revista Artes de México. *Los espacios de la cocina mexicana No 36*. México: 1997, p. 36

23 Pilcher, Jeffrey. *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: La Reina. Consejo Nacional de la Cultura y las Artes - Centro de investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2001, p.61

24 “Ver con objetividad el elemento mítico sobre el que reposa la historia de la cocina mexicana y al mismo tiempo resistir la tentación de elogiarla” Juárez, José. p. 192

Esta tentación de elogio quedó instalada como un mal hábito que produce estancamiento, en un discurso que ha dejado de ser consiente en la sociedad que lo reproduce, desvirtuando la función del mito (que consiste en proporcionar modelos de conducta humana y conferir por eso mismo dignificación y valor a la existencia)<sup>25</sup> y convirtiéndolo en un fantasma; en otras palabras, se le despojó de su significado espiritual y se le convirtió en leyenda.

Podría decirse que con la transición de los mitos a leyendas, de leyendas a cuentos y de cuentos a dichos, existe una desmitificación; empero, el objetivo de esta tesis no es hablar de cómo es el proceso de desmitificación; no es seguro si una revisión del pasado (como sugiere Mircea Eliade)<sup>26</sup> va a dar continuidad al estancamiento del que habla José Luis Álvarez, lo que sí es seguro es que el movimiento se va a dar con diálogos frescos, basados en nuevas investigaciones despojadas de enaltecimiento hacia la comida mexicana; investigaciones que incluyan la participación y pongan en diálogo a diferentes disciplinas que aporten su distinto punto de vista.

---

25 cfr. Basarab, Nicolescu. p. 1

26 Mircea Eliade explica: el mito es factible cuando al reproducir el ritual se retorna al origen, es hacer lo que se hizo la primera vez, es un nuevo nacimiento no en forma física pero si espiritual, dicho de otro modo, “es el conocimiento de sus propias existencias anteriores, aquel que se acuerde de sus nacimientos (origen) de sus vidas anteriores (duraciones constituidas por una serie considerable de sucesos experimentados) logra liberarse de los condicionamientos kármicos; en otros términos se hace dueño de su destino” Basarab, Nicolescu. p. 1

Los hábitos y costumbres siempre están en movimiento, están conectados al espíritu del humano, porque la identidad siempre cambia, se construye y se destruye con el paso del tiempo, sin perder su estado tradicional; citando a Otto Bauer “somos una comunidad de destino”<sup>27</sup>.

---

27 Otto, Bauer. La cuestión de las nacionalidades y la socialdemocracia.



**CUALQUIER UTENSILIO DE COCINA ES EN VERDAD  
HERMOSO CUANDO ES BUENO, TAN BUENO  
QUE UNO SE COMPENETRA CON ÉL**

OTL AICHER

# III. HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA

Los objetos tienen identidad y destino propios, estos son asignados por cada individuo sumergido en su cultura y enlazado a una técnica o metodología que simboliza su manera de ver el mundo incluyendo los estancamientos de este; desde esta perspectiva “el problema es que convertimos metáforas y creencias en camisa de fuerza para uno mismo, y en dogma para aquellos que no pueden reflexionar su sentido y consecuencias. La persistencia de ciertas metáforas ancladas a un objeto nos dificulta muchas veces el uso de diseños equivalentes y la adopción de adaptaciones tecnológicas”<sup>28</sup>.

Partiendo de esta premisa me gustaría demostrar por qué me parece viable observar, concientizar y cuestionar los utensilios de cocina mexicana: la propuesta radica en que se les vea como una conexión entre lo abstracto y lo concreto, entre lo profano y lo sagrado, entre lo que se considera mexicano y lo que no. Los utensilios de cocina mexicana resultan ser el tercero incluido<sup>29</sup>.

---

28 Martín, Fernando. *Contribuciones para una antropología del diseño*. México: Gedisa, 2002, p. 94

29 Véase p. 26

El universo de los nahuas [...] el comal se considera la superficie de la tierra y sobre ésta se encuentra el cielo. El fuego que cuece los alimentos es una réplica del inframundo.  
Baéz Lourdes

Los utensilios de cocina mexicana proyectan las metáforas de la cultura mexicana contemporánea, por ejemplo, para hacer una salsa cascabelera es necesaria una serie de ingredientes y la destreza del molcajete en mano para su preparación; estamos hablando de un mundo físico o de acción, que hace posible la comunicación con el mundo espiritual. Cuando se come la salsa, no sólo se alimenta el cuerpo, se alimenta un dios, una comunidad, un individuo, una identidad.

A continuación se presenta el camino de investigación a seguir en la observación de la cocina mexicana y sus objetos con base en la escritura de la historia propuesta por José Luis Álvarez<sup>30</sup>, que se divide en tres etapas: una primera que *estructuró*, una segunda que *rindió homenaje* y una tercera *difundió*, es importante mencionar que los datos históricos expuestos aquí son una recolección de diversos escritos realizados por diferentes autores que coinciden entre ellos en puntualizar estas etapas.

La etapa *estructura* es una revisión en el tiempo (basada en la propuesta de los codificadores)<sup>31</sup> dividida en dos categorías,

30 Op cit, José Luis Álvarez, p.

31 Véase página 13

*alimentos y tecnologías*, que demuestran el proceso evolutivo de las tendencias y las técnicas del consumo de alimentos cruciales para el diseño de los utensilios.

El período que abarca la época prehispánica comprende del 6670 a. C. al 500 a. C.; aquí se encuentran los alimentos más representativos de la cocina mexicana, como son: la calabaza, el tomate verde, el nopal, el frijol, el maíz, el chile, el aguacate, la vainilla y el cacao; además de la *tecnología* del Tianguis prehispánico.

En el período novohispano (principios del siglo XVI finales del siglo XVIII), se importaron alimentos europeos que ahora son representativos de la cocina mexicana como: el jitomate, el trigo, la caña de azúcar, el olivo, la zanahoria, la lechuga, el rábano, el nabo, el perejil, la cebolla, el ajo, la berenjena, la acelga, el haba, la lenteja, la pera, la manzana, el higo, el durazno, el melocotón y el arroz<sup>32</sup>.

Con la implantación de nuevos alimentos, simultáneamente arribaron nuevas tecnologías como los primeros molinos para producir harina<sup>33</sup> que instaló Rodrigo de Paz; también nace el concepto *abarrotes*<sup>34</sup>, se construye el mercado “El Parián” en la Ciudad de México<sup>35</sup>, y para el

---

32 Long, Janet. *Conquista y comida, consecuencia del encuentro de dos mundos*. México: UNAM, 2003, p.157

33 Op. Cit. Long, Janet. p.161

34 Idib., p.162

35 Revista Artes de México Número 36. *Los espacios de la cocina mexicana*. México, 1997, p. 44

año 1786 ya existen 50 panaderías en esta ciudad<sup>36</sup>.

Durante la época de la cocina europea, en 1854, se construyeron cinco fábricas de chocolate y 54 fábricas utilizaban sólo metate en la ciudad de México.<sup>37</sup> En 1859, Julián González registró la primera patente de un molino de nixtamal.<sup>38</sup> Ya en 1862 toma lugar la inauguración de hoteles que contienen restaurantes, así como de fondas, cantinas, cafés, cervecerías, bizcocherías, chocolaterías y dulcerías<sup>39</sup>. Y para el año de 1890 ya funcionan varios molinos eléctricos en la Ciudad de México<sup>40</sup>.

En la época revolucionaria, poco antes del conflicto armado, en 1905, Ramón Benítez obtuvo la patente de la prensa manual<sup>41</sup> En 1908, Miguel Bernardo perfeccionó la idea de prensa manual y diseño vigente<sup>42</sup> Llegado el año 1912, se produce, a manos de Luis Romero, la tecnología para producir harina nixtamalizada.<sup>43</sup> En 1919, Enrique Espinoza resolvió la producción industrial de

---

36 Pilcher, Jefferey, p. 155

37 Idem p. 156

38 Idem p. 156

39 Idem p. 157

40 Idem p. 157

41 Idem p. 158

42 Idem p. 158

43 Idem p. 160

una tortilla.<sup>44</sup> Tiempo más tarde, en 1946, Dehler pone a la venta la primera estufa de gas nacional.<sup>45</sup>

En lo que respecta a la época contemporánea, cabe destacar que en el año 2010, se declara a la cocina mexicana como patrimonio cultural de la humanidad.<sup>46</sup>

En las págnias siguientes se detallará más estas dos estructuras. Mientras retomemos las etapas históricas descritas antes: los codificadores, los apologistas y los difusores, para explicar ahora la etapa *homenaje*; es la estructura que se da a través del discurso de los apologistas. A continuación se muestran algunos párrafos que hablan específicamente de utensilios de cocina mexicana, para ejemplificar esta etapa:

“El comal servía además como base para las ollas y jarros en que se cocía la comida. Para colar se usaban coladores de guaje o de barro perforados. El agua para la familia se almacenaba en ollas largas terminadas en punta o redondas. En otros recipientes de barro grandes, se depositaban los granos. [...] Había cajetes redondos con paredes rectas [...] Eran comunes los platos de barro de dos niveles para el guisado y su acompañamiento. [...]

---

44 Idem p. 159

45 Idem p. 160

46 Véase enlace: <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol>

## ETAPA HOMENAJE

Las jícaras destinadas al cacao. [...] En los patojos, recipientes de cerámica, se calentaba el atole<sup>47</sup>.

“Para transportar los alimentos y guardarlos usaban los chiquihuites o Chiquihuitln, los tenaces o tanatli, y los tompiatl o tompiates, así como ayates y canastas de varas, que se cargaban a la espalda y se detenían con los mecapales<sup>48</sup>.

Para la cocina novohispana “Los cazos y cazuelas de barro, cobre o hierro, las marmitas, ollas y pucheros se utilizaban para el cocimiento de los cereales. [...] Una cocina bien provista contaba con coladores, cedazos para la harina, ralladores, cuencos para escurrir, cucharas de madera, cucharones de cobre, brochas para embadurnar y afilados cuchillos para cortar carnes. [...] Las vajillas que, a partir de la segunda mitad del siglo, podían ser de Talavera elaborado en los alfares poblanos, se componían de platos, fuentes, salseras, ensaladeras, azucareras y saleros. El juego de cubiertos de metal consistía solo de cuchillos y cucharas (las más comunes de madera), y se usaban vasos y copas de vidrio, así como manteles para cubrir las mesas. El tenedor y la servilleta fueron inventos de Leonardo da Vinci y, hacia finales del siglo XV, empezaron a introducirse con lentitud en Europa<sup>49</sup>.

---

47 Barros, Cristina y Buenrostro, Marco. *La cocina prehispánica y colonial*, México: Tercer Milenio-Consejo Nacional de la cultura y las artes, 2001, p. 28

48 Artes de México, p. 13

49 Artes de México, p. 24

“Para moler los granos duros, tenían los indígenas prehispánicos el metate, y para hacer las salsas suaves el molcajete, ambos utensilios de piedra porosa.”<sup>50</sup>

“La cocina mexicana, incluso se adaptó a la innovación técnica que represento la olla de presión, así como el uso de ingredientes enlatados”<sup>51</sup>

“En México se comenzó a proponer una transformación a favor de armar una cocina usando nuevas patrones justo con la llegada de electrodomésticos y máquinas para el hogar”<sup>52</sup>

Por último, la etapa *difusión* es una recopilación de imágenes (véase las ilustraciones previas) caracterizada por mostrar la presencia de los utensilios a lo largo de la historia, reflejando el inconsciente de la vida común al reforzar las metáforas que se esclarecen en el momento en que se muestran a partir de elementos visuales. Podemos ver esta etapa como la unificación entre el alimento y las tecnologías a través de diversos medios de la comunicación, tales como recetarios, revistas, libros, festivales, o instituciones; dirigidos a la población y que, al difundirse, comienzan a construir el nombre de cocina mexicana.

---

50      García, Heriberto. *Cocina prehispánica mexicana*. México: Panorama. 1991. p. 24

51      Álvarez, José Luis, p. 138

52      Álvarez, José Luis, p. 252

## ETAPA DIFUSIÓN



Img. 1 Femme au metate



Img. 2 Mural / Cultura huasteca



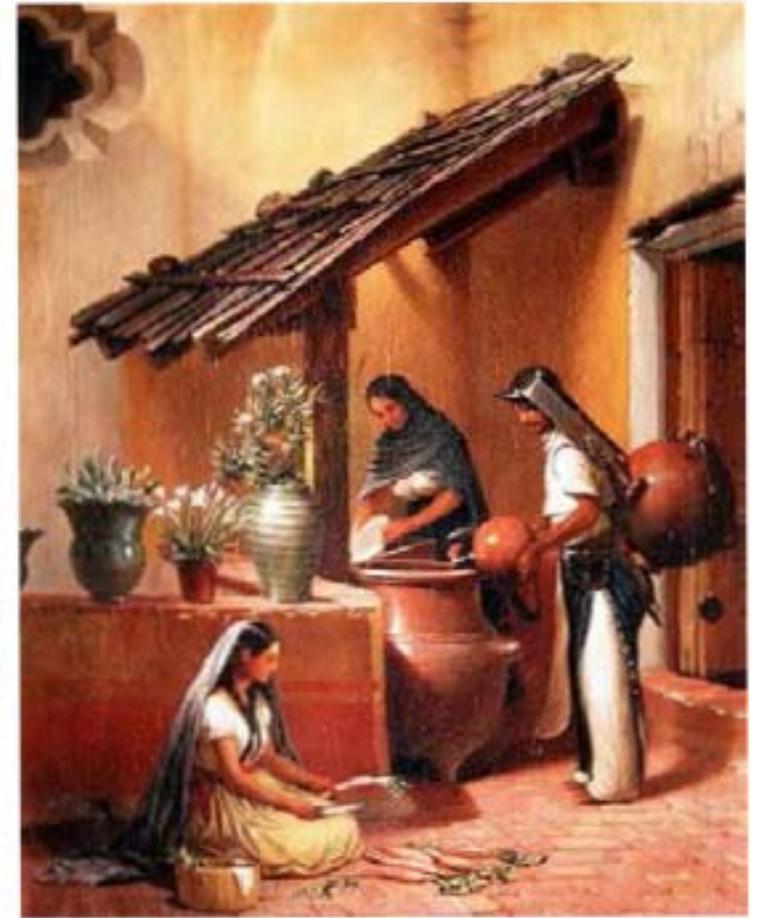
Img. 3 La molendera



Img. 4 Cocina poblana



Img. 5 Musas Convento



Img. 6 Aguador



Img. 7 Placeros y rancheros



Img. 8 Cocina poblana



Img. 9 Mercado de Iturbide



Img. 10 Plaza del Volador



Img. 11 Las tortilleras



Img. 12 Puesto de mercado



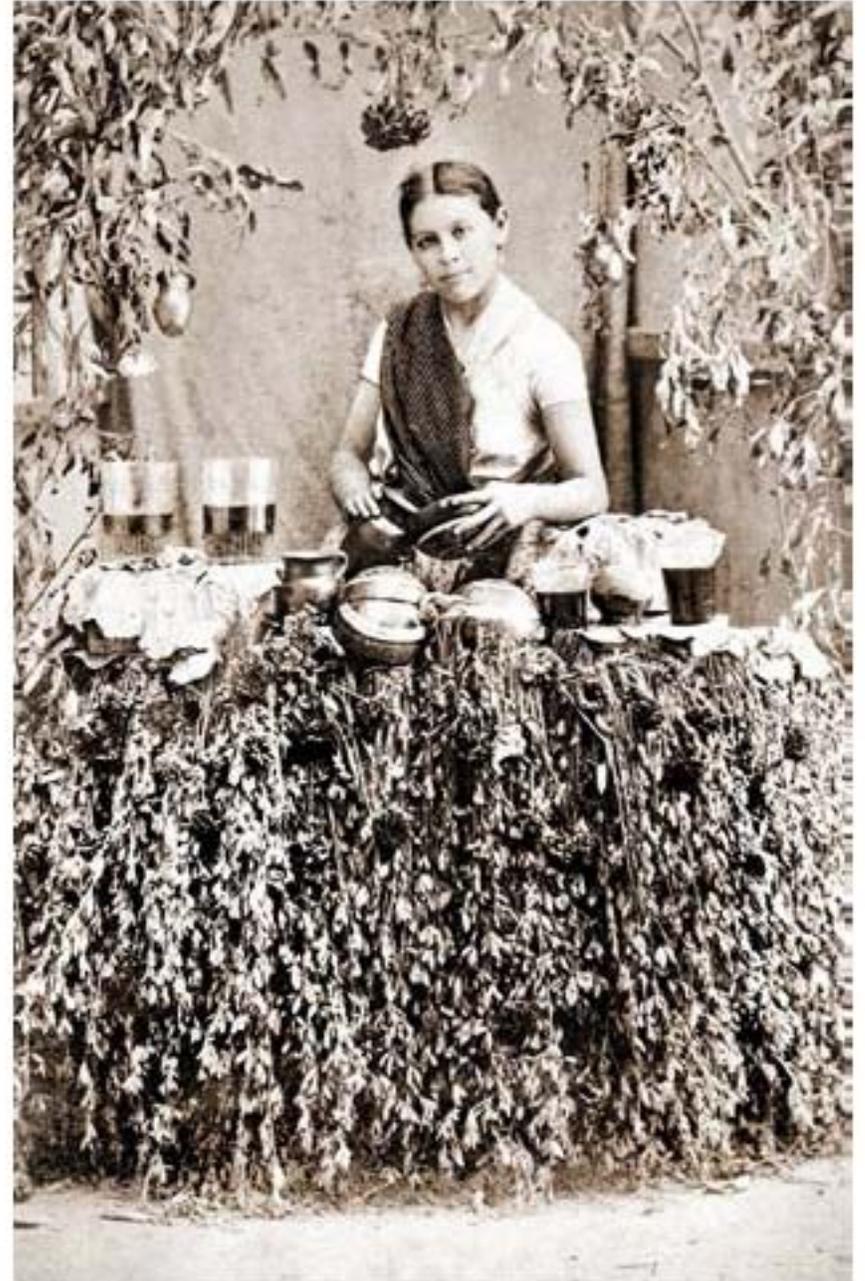
Img. 13 Sin título



Img. 14 Sin título



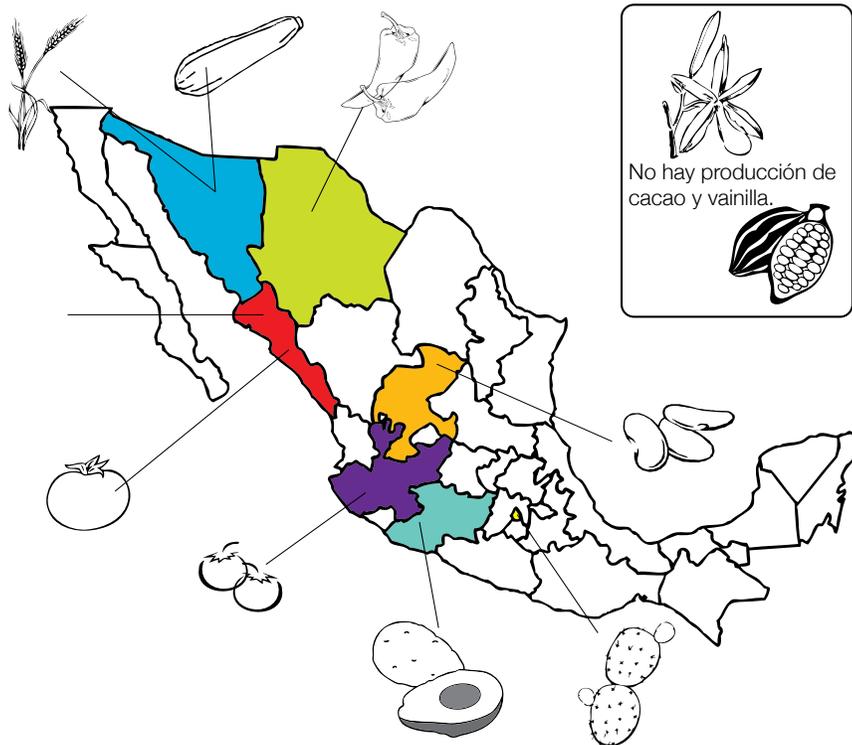
Img. 15 Sin título



Img. 16 Sin título

La categoría *alimento* (maíz, frijol, chile, jitomate, tomate, calabaza, nopal, aguacate, cacao y vainilla) depende de la región geográfica en la que el alimento ha nacido, por ende, esa zona desarrollará las respectivas herramientas para maniobrarlo. En los párrafos anteriores se mencionaron alimentos que no son nativos de México (trigo, perejil, cebolla, ajo y arroz), pero ahora todos ellos forman parte del uso común dentro de la cocina mexicana.

## ETAPA ESTRUCTURA TECNOLOGIA Y ALIMENTO



Todo estos datos fueron recopilados por SAGARPA en su página informativa <http://www.mexicoproduce.mx/productos> con una vigencia del 2011.

Retomando; la categoría *tecnología* considera tres aspectos: los utensilios de uso manual, los electrodomésticos y los puntos de venta (tianguis, supermercados, panaderías, etc.). Como se dijo anteriormente la tecnología tiene el fin de reforzar las tendencias y técnicas de la cultura, por lo tanto el acto de cocinar es un acto flexible y creativo que depende de la toma de decisiones de quien la realiza, ya que tiene la posibilidad de ejecutar todo el proceso de elaboración (*cuisine à la minute*) o sustituirlo por productos industrializados y electrodomésticos que acortan las tareas o bien las mezclan.

Entenderemos mejor esta categoría a través de un ejemplo, ¿cómo hacer una tortilla?, existen tres escenarios posibles (sin olvidar que sólo es una posibilidad y que hay una variedad infinita de combinaciones para cocinar); el primer escenario es comenzar todo el proceso, es decir, conseguir los ingredientes que comúnmente

proviene de los tianguis<sup>53</sup> y mercados<sup>54</sup> (en los que, regularmente, el alimento se encuentra en un estado más fresco debido a que viene directamente de donde se recolectó); el siguiente paso es hacer proceso de nixtamal<sup>55</sup> para terminar echando las tortillas sobre el comal

---

53 “Palabra que deriva del náhuatl *tianquiztli*, que significa mercado o plaza, y se usa hoy para designar mercados al aire libre. El origen del tianguis es prehispánico: en el México antiguo existieron muchos famosos, entre los que se destaca especialmente el de Tlatelolco. Desde esos tiempos el mercado estaba dividido por secciones. Los productos por vender estaban sobre el piso o petates, costumbre que se sigue observando, aunque ahora también se pueden expender en huacales, sacos de ixtle, manta o plástico, tablonos de madera o puestos de estructura metálica. En el mercado ambulante o semifijo se comercian ingredientes, frutas, verduras, semillas, animales, todo tipo de utensilios de cocina y herramientas. Por lo general se establecen a las orillas de los pueblos y en las calles de las ciudades en días específicos. En las comunidades rurales es más común encontrarlos sábados y domingos. Existen algunos mercados de gran arraigo que sólo se ponen los días martes y viernes, como los de Chalco y Ozumba, en el Estado de México, o el de Santa Ana Chiautempan, Tlaxcala.”

Muñoz Ricardo. *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*. México: Clío, Libros y Videos S.A. de C.V., 2000, p. 575

54 “Sitio público, destinado permanentemente o sólo en días específicos para la compra y venta de alimentos y otros productos: en un mercado siempre existe la sección o el pasillo de frutas, flores, carnicerías, tiendas de abarrotes, puestos de comida, utensilios de cocina, ropa, zapatos, hierbas y puestos donde se pueden arreglar licuadoras, televisores y cualquier otro aparato electrodoméstico. Los llamados mercados populares, que se establecen en espacios al aire libre, son la versión moderna del tianguis [...] actualmente existe también mercados techados.” Ibid. p. 360

55 “El proceso de nixtamal comienza cuando se pone el maíz en agua con cal. Esta mezcla se calienta a una temperatura de 80° C, entre veinte y cuarenta minutos, para que la masa adquiera elasticidad necesaria para hacer la tortilla. Después, se deja reposar durante un día. Terminada esta etapa de preparación el maíz se saca del agua con cal y se lava repetidas veces. Finalmente el grano se muele en metate unas tres veces, hasta eliminar el hollejo o cutícula que lo cubre y obtener la masa para *echar tortillas*.”

para que se cuezan ¡y listo!; el segundo escenario es comprar la harina de nixtamal (para acortar el proceso de preparación) en abarrotes y supermercados<sup>56</sup>, para llegar a casa y sólo echar las tortillas sobre el comal; y por último, el tercer escenario consiste en simplemente comprar las tortillas (listas para comer) en abarrotes, supermercados y tortillerías<sup>57</sup>.

Se eligió y destacó *el alimento y la tecnología* como el binomio base para diseñar utensilios de cocina por que el conocimiento de ambos orientan el camino de investigación. Ejemplo: para exprimir un limón, primero se describe las características del alimento: su tamaño, su proporción comparada con las manos, su forma, su textura, etc. Simultáneamente se experimenta con varias técnicas para extraer el jugo: aplastarlo por entero, cortarlo en secciones, retirar la cáscara de la pulpa etc. Finalmente, se logró un exprimidor de limones que gracias a su mecanismo de palancas el usuario exprime de manera eficiente el limón. Tiene una la concavidad perfecta para poner el limón que será aplastado por la su parte convexa, separado el jugo del resto de la fruta.

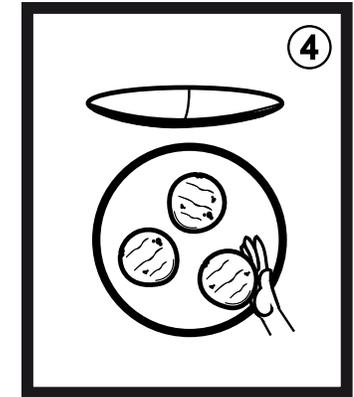
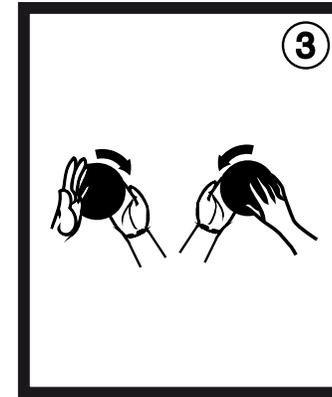
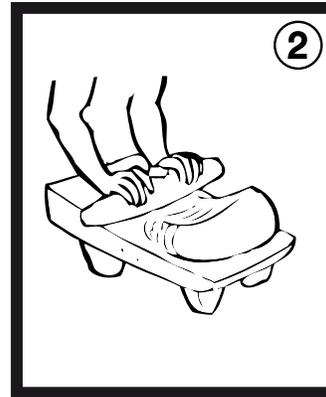
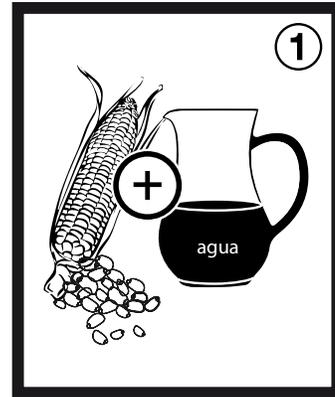
---

Sugiura, Yoko y González, Férnan. *La cocina mexicana a través de los siglos*. México antiguo, México: Clío, Libros y Videos S.A. de C.V. 1996 p.37

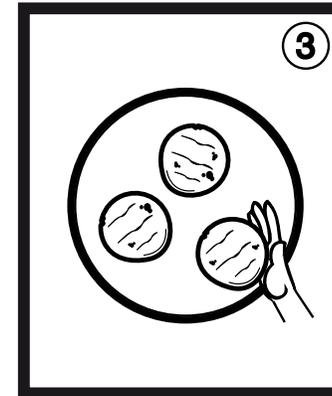
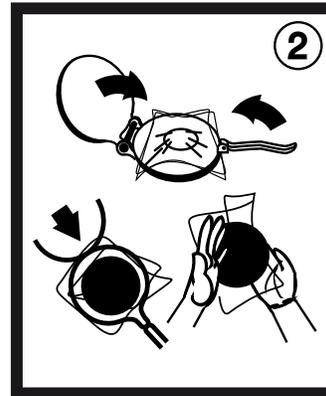
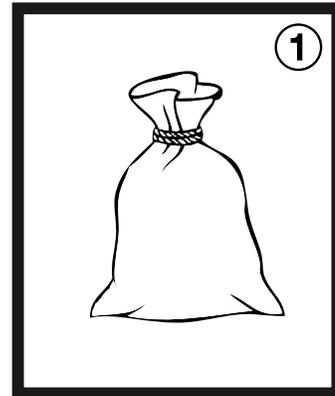
56 Del ingl. supermarket. Establecimiento comercial de venta al por menor en el que se expenden todo género de artículos alimenticios, bebidas, productos de limpieza, etc., y en el que el cliente se sirve a sí mismo y paga a la salida. Véase enlace : <http://lema.rae.es/drae/?val=supermercado>

57 Fábrica de tortillas donde se venden recién hechas. Dependiendo del lugar, sus labores pueden iniciarse en la madrugada o más entrada la mañana. Véase enlace: <http://en.wikipedia.org/wiki/Tortilleria>

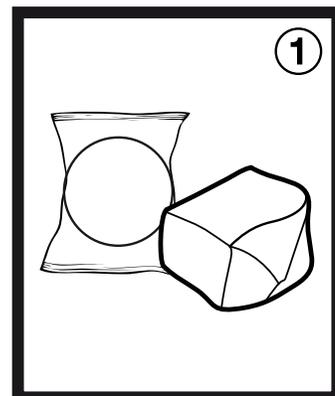
# PROCESO MANUAL NIXTAMALIZACION



# PROCESO MANUAL E INDUSTRIAL

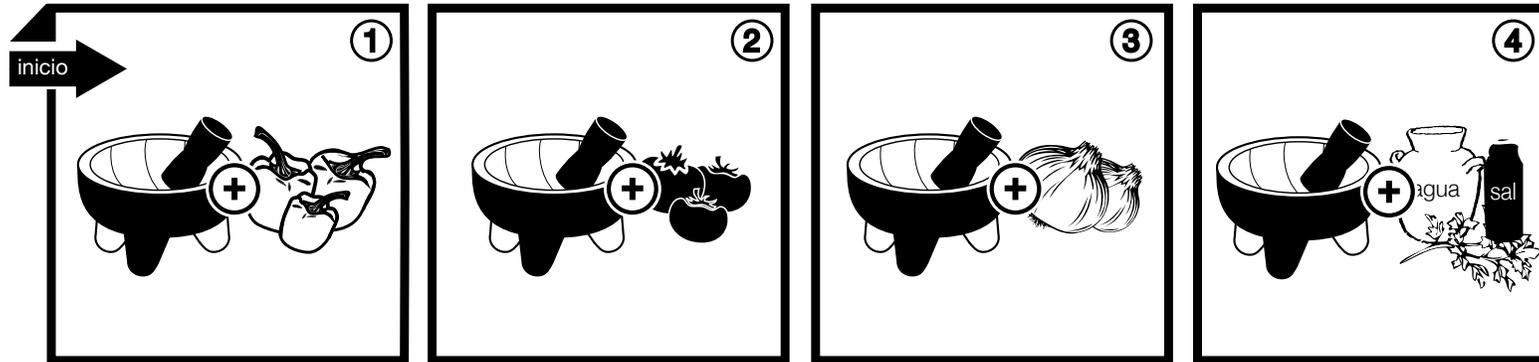


# PROCESO INDUSTRIAL



# ¿MOLCAJETE O LICUADORA?

diferencia en textura y percepción del alimento

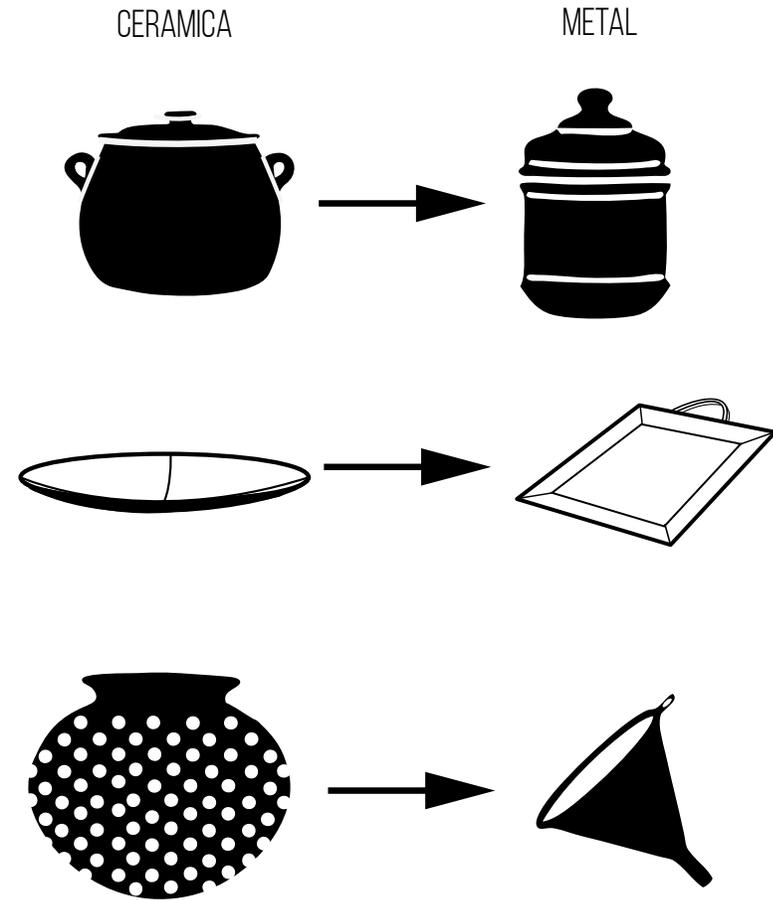
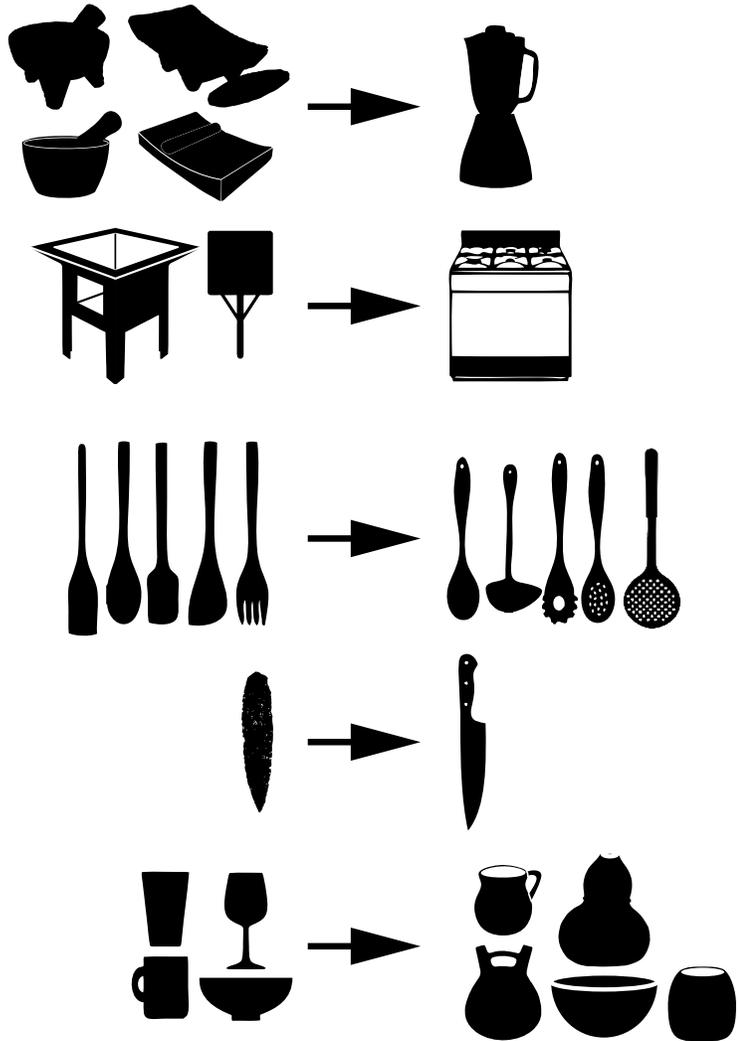


El molcajete martaja el alimento dejando algunos trozos enteros distinguibles al paladar.



La licuadora homogeniza el alimento dejando una consistencia uniforme.

# TECNOLOGÍAS QUE REPLAZAN TECNOLOGÍAS



**EL LA COCINA MEXICANA EL CUERPO, ES UN INSTRUMENTO PARA LA PREPARACIÓN DEL ALIMENTO... Y LA TORTILLA, UN PLATO, UNOS CUBIERTOS QUE SE COMEN.**

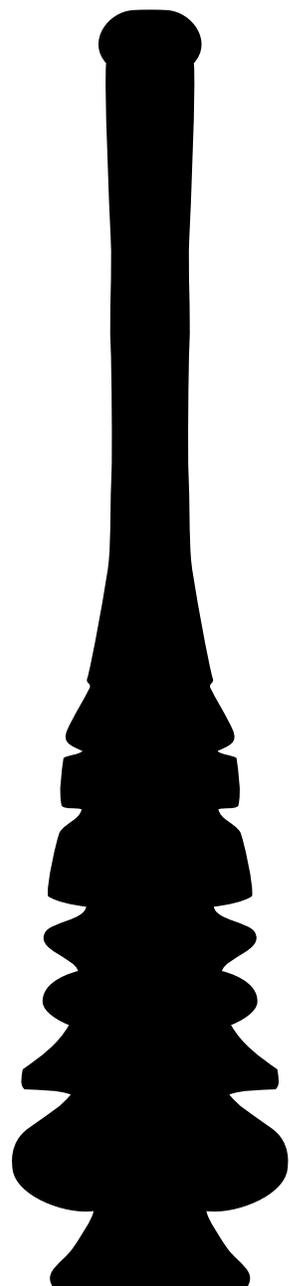




## IV. LOS UTENSILIOS EN LA COCINA

Este compendio presenta tres etapas de los utensilios de la cocina mexicana. Algunos utensilios fueron seleccionados por su uso común en las cocinas mexicanas (casa familiares, amigos, puestos en la calle, restaurantes, etc.) y otros por su desuso. Estos últimos fueron compilados y plasmados por que proyectan la historia de la cultura además de cuestionar las tendencias contemporáneas.

El más extenso ocupa la etapa prehispánica, algunos de la etapa novohispánica y otros, aunque no menos importantes del siglo XVII Y XIX. Los objetos hablan de la historia, viven un sincretismo amoroso a través del encuentro de cada cultura.

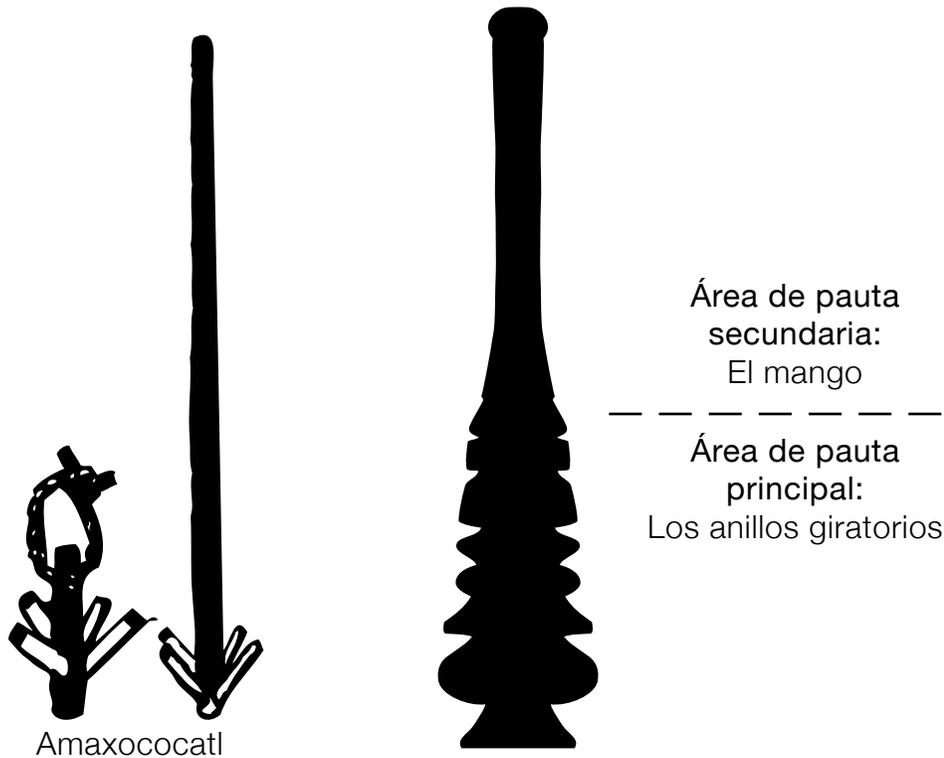


# MOLINILLO

**Propósito:** Batir y deshacer en ambos sentidos el chocolate hasta hacerlo espumear, también sirve para batir atoles, champurrado, quelites, etc.

**Descripción:** Se talla en una sola pieza de madera de unos treinta centímetros de largo, con múltiples adornos, varios anillos giratorios y una esfera central con la punta acanalada. Todo esto para obtener la mayor espuma posible mientras se agita el chocolate caliente con mejor resultado en una jarra de las llamadas chololateras.

**Antecedentes del utensilio:** A falta del molinillo diferentes culturas han encontrado sustitutos para lograr la espuma, como la raíz llamada tepejilote, utilizada en la región del Tajín, en Veracruz. Por otra parte, en Oaxaca se ha utilizado desde tiempos inmemoriales el amaxacóatl, del que se dice es el precursor del molinillo.



Utensilios que lo desplazan: Licuadora o batidor de globo.



# ALCAHUETE

**Propósito:** Sirve para mezclar el tradicional chocolate de Oaxaca.

**Descripción:** Utensilio de madera en forma de abrecartas; el puño suele estar labrado con diferentes figuras (especialmente de animales). Curiosamente se utiliza como artesanía que como utensilio de cocina; de hecho, los turistas los compran como abrecartas.



Área de pauta secundaria:  
El mango ornamentado

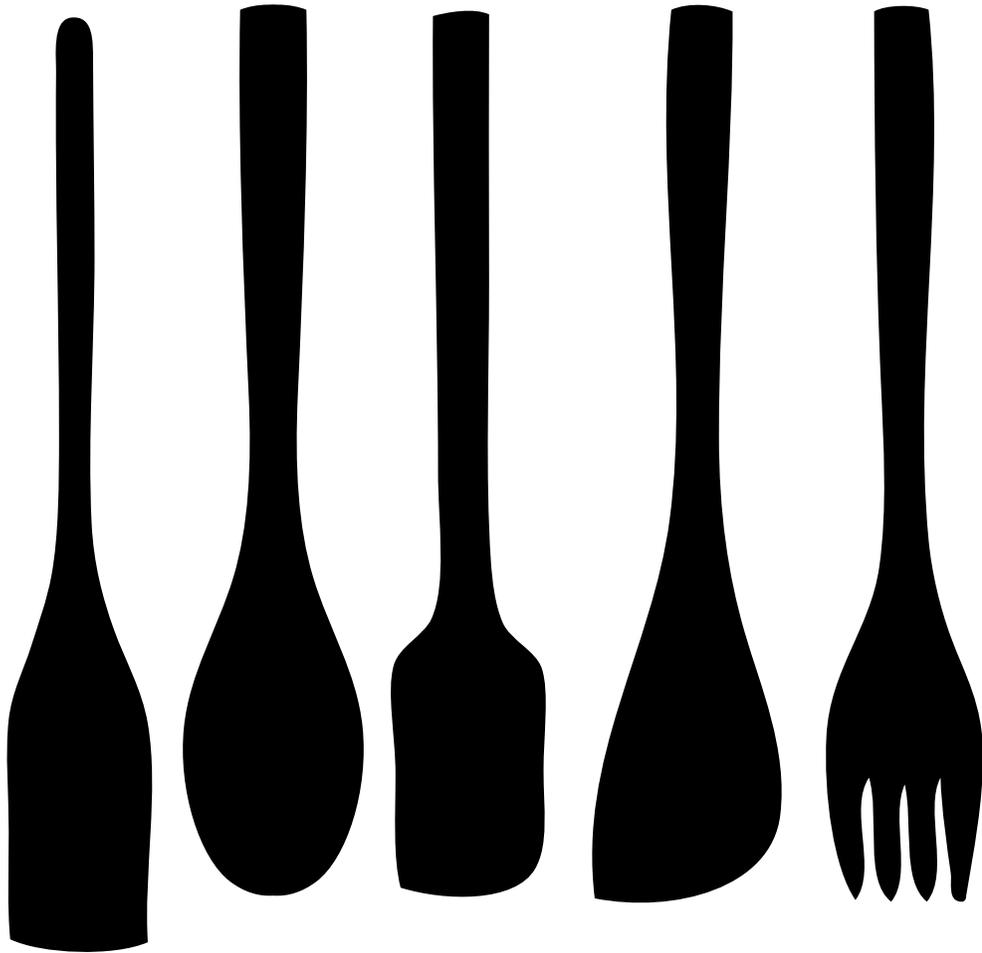


Área de pauta principal:  
El cuerpo de madera

**Secuencia de uso:** El alcahuete entra y sale en forma diagonal de la jícara para integrar la espuma con el líquido, mientras se bebe.



**Utensilios que lo desplazan:** Batidores y cucharas.



# PALAS DEMADERA

**Propósito:** Sirve para mezclar, sujetar y servir los alimentos.

**Descripción:** Utensilio tallado usualmente con maderas duras de poros finos, para evitar impregnar el olor y sabor de los alimentos, aproximadamente de unos 30 cms de largo. El beneficio de este material es que no dañan las superficies antiadherentes aplicadas a sarténes y ollas, además es un bajo conductor del calor.

Secuencia de uso: Mezclar, sujetar y servir el alimento.



Área de pauta secundaria:  
El mango

Área de pauta principal: La  
base de la pala. Puede ser  
tallada en distintas formas.



Utensilios que lo desplazan:





# CUCHILLO DE OBSIDIANA

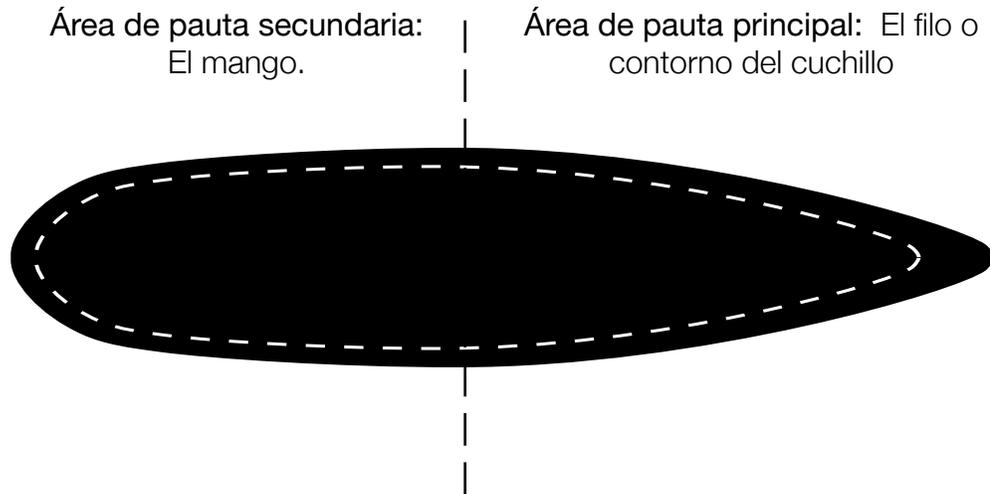
**Propósito:** Cortar y pelar los alimentos.

**Descripción:** Hecho de obsidiana, sin mango pero con la parte filosa en la punta, actualmete los cuchillos industriales han desplazado este objeto al igual que los materiales como la metal-cerámica<sup>58</sup> y el acero inoxidable.

---

58 Véase enlace: [http://es.wikipedia.org/wiki/Cuchillo\\_cerámico](http://es.wikipedia.org/wiki/Cuchillo_cerámico)

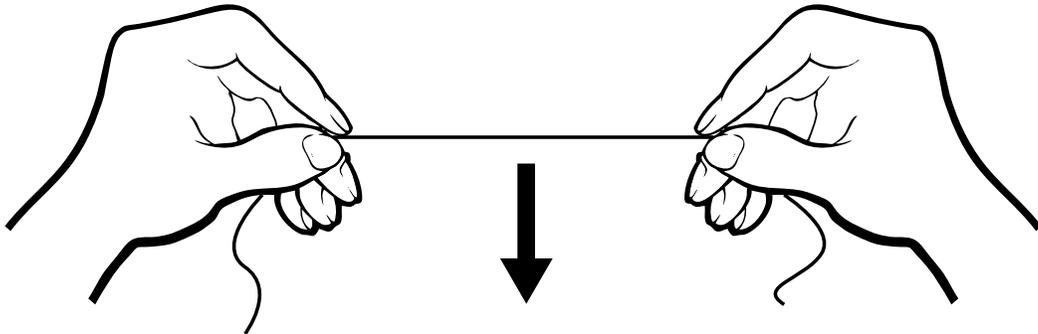
**Secuencia de uso:** Sujetar con la mano y cortar con la punta filosa del cuchillo sobre la superficie que se desea cortar.



**Utensilios que lo desplazan:** Actualmente los cuchillos de acero inoxidable y cerámica tiene un mango para facilitar su uso.



El área de pauta principal: la superficie del hilo



# CORTADOR DE IXTLE

**Propósito:** Cortar la masa de las tortillas

**Descripción:** Hilo de textil de cualquier longitud dependiendo de la cantidad de masa a cortar.

**Secuencia de uso:** Se sujeta por los extremos el hilo y se corta de arriba hacia abajo (verticalmente) o de derecha a izquierda (horizontalmente) la masa.

**Utensilios que lo desplazan:** No hay utensilio que cumpla con el área de pauta principal a excepción de las propias manos que arrancan un pedazo de la masa entera.



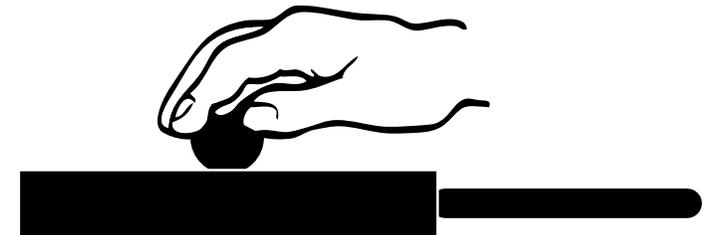
## SELLO PARA TORTILLAS

**Propósito:** Grabar imágenes sobre las tortillas a través de la impresión de tinta.

**Descripción:** Las prácticas de pintar tortillas, consideradas como un símbolo de la religiosidad otomí, son una ofrenda en las ceremonias religiosas o cívicas, incluso los moldes se heredan de madre a hija o de suegra a nuera. Es un trozo de madera de mezquite con el que se graba las imágenes en las tortillas, se hace de forma cuadrada o redonda de un tamaño similar al de una tortilla, aproximadamente la medida de las prensas. En una o en las dos caras se graba una figura en alto relieve, que es lo que permitiera que la imagen se selle.

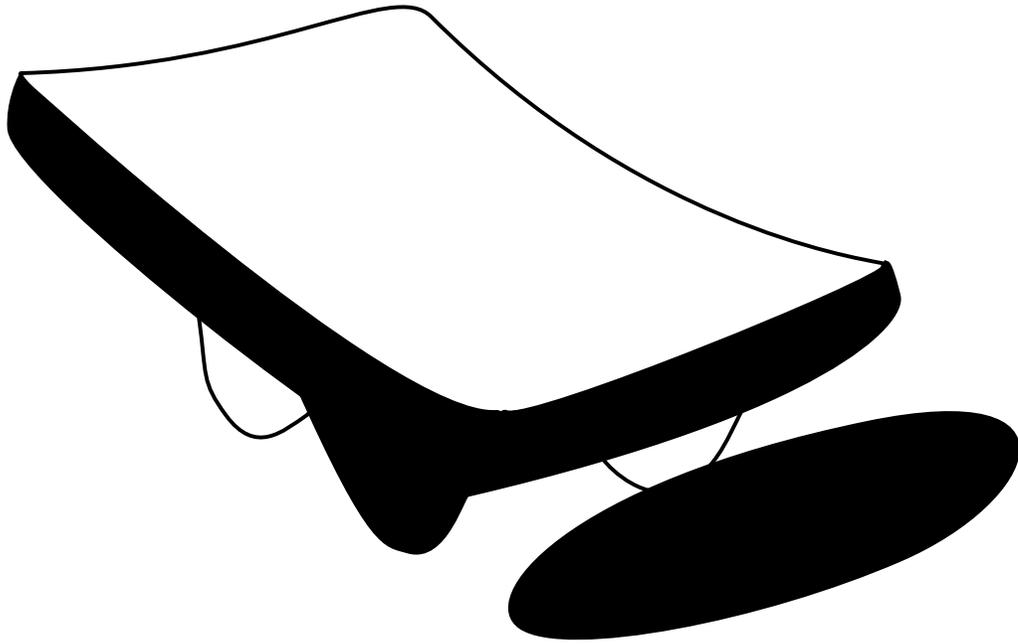


**Secuencia de uso:** Para pintar las tortillas se utilizan como pigmento la cochinilla o frutas que se ruedan sobre el sello.



Después ejerciendo presión sobre la tortilla el sello se grava el gráfico.

**Utensilios que lo desplazan:** No hay utensilio que cumpla con la innovación posible en el área de pauta principal.



# METATE Y METAPIL

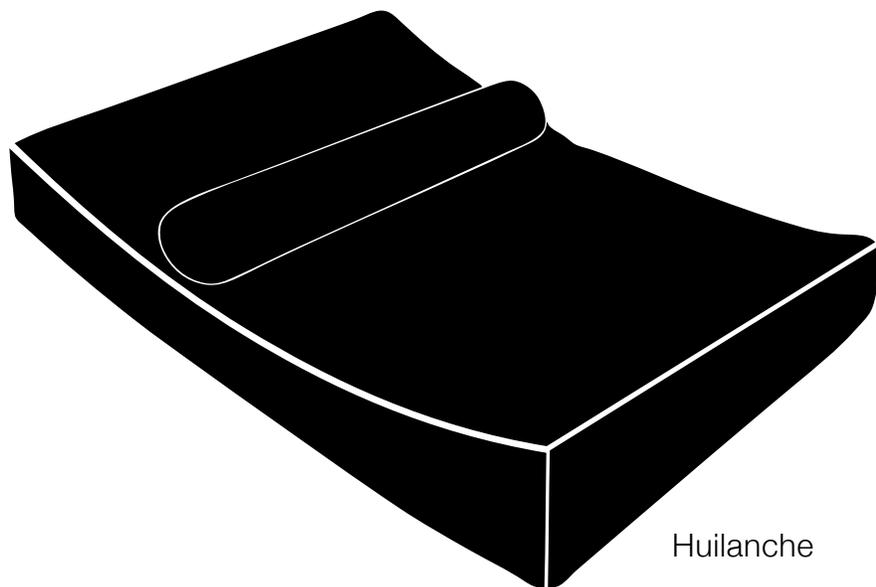
**Propósito metate:** Moler granos como el maíz y otros ingredientes, ayudándose con una piedra cilíndrica llamada metlapil o mano de metate.

**Descripción metate:** Piedra volcánica rectangular de 30 a 40 cm sostenida por tres patas (una delantera y dos traseras) , aunque a veces se apoya en un tronco tallado y a una altura superior, como un lavadero (que recibe el nombre de huilanche, la diferencia es que no tiene patas y se trabaja a la altura de las caderas de la persona que hace la molienda). La palabra viene del náhuatl *métlatl*.

**Propósito metapil:** Moler granos y otros ingredientes.

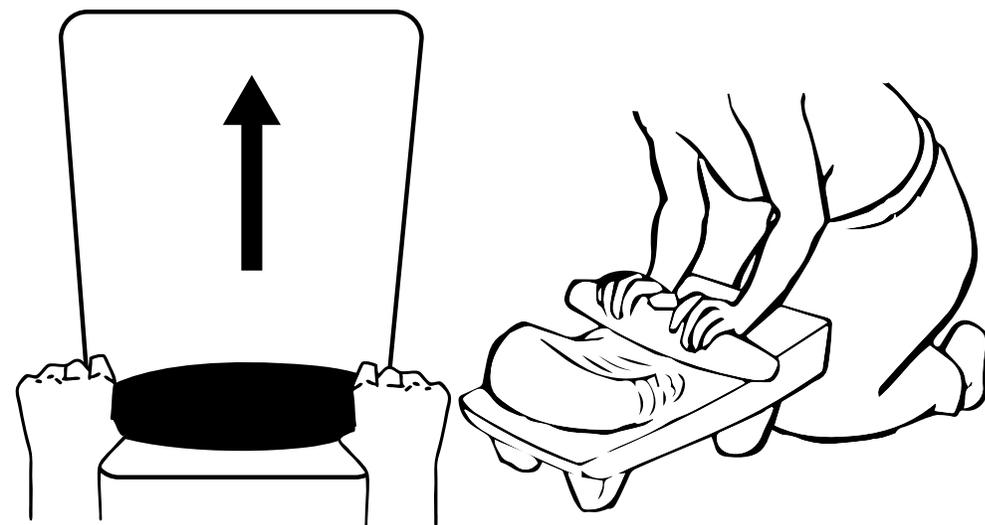
**Descripción metapil:** Rodillo hecho de la misma piedra volcánica que el metate, cónico en sus extremos usado para sostenerlo o tomarlo con las manos. La palabra deriva del náhuatl *metlapilli*, de *métlatl*, metate, y *pilli*, hijo. El nombre se ha perdido a través del tiempo, y actualmente es más conocido como mano de metate.

**Área de paut principal:** es la parte central del rodillo que hace fricción con el área de paut principal del metate para martajar.

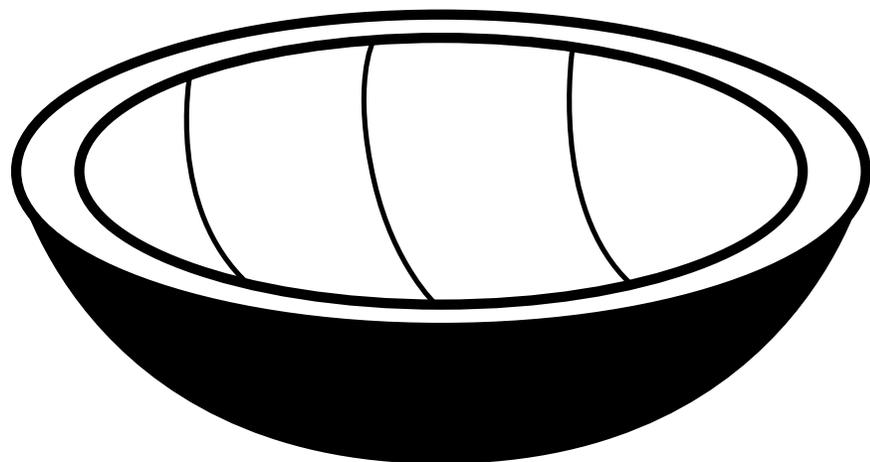


**Áreas de paut secundaria:** son los extremos del metlapil que funcionan como asas y las patas del metate.

**Secuencia de uso:** Con las dos manos se sujeta por los extremos al metapil, se rueda sobre el metate para hacer la consistencia de la masa.



**Utensilios que lo desplazan:** Se ha utilizado desde la época prehispánica, pero actualmente lo ha desplazando rápidamente los molinos eléctricos y manuales, los procesadores de alimentos y las licuadoras.

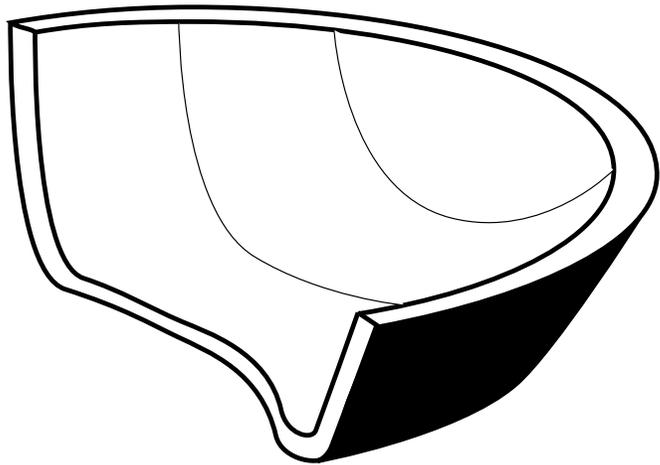


# TEPEXTATE

Propósito: Contenedor.

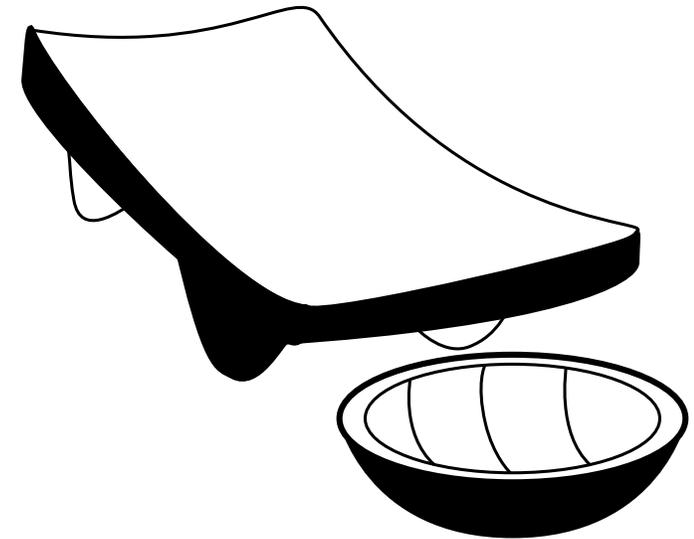
Descripción: Batea de madera en donde cae la masa de maíz, cacao o cualquier otro ingrediente que se muele en el metate.

Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco.



Área de pauta secundaria: No existe.

Secuencia de uso: Colocar frente al metate para recoger la masa cuando se esta moliendo.



Utensilios que lo desplazan: Platos o bowls.



## MOLCAJETE Y TEMOLCHIN

**Propósito molcajete y temolchin:** Moler distintos ingredientes especialmente de consistencia blanda como: jitomate, chiles verdes, cebollines, condimentos y hierbas. Su uso común es para preparar salsas.

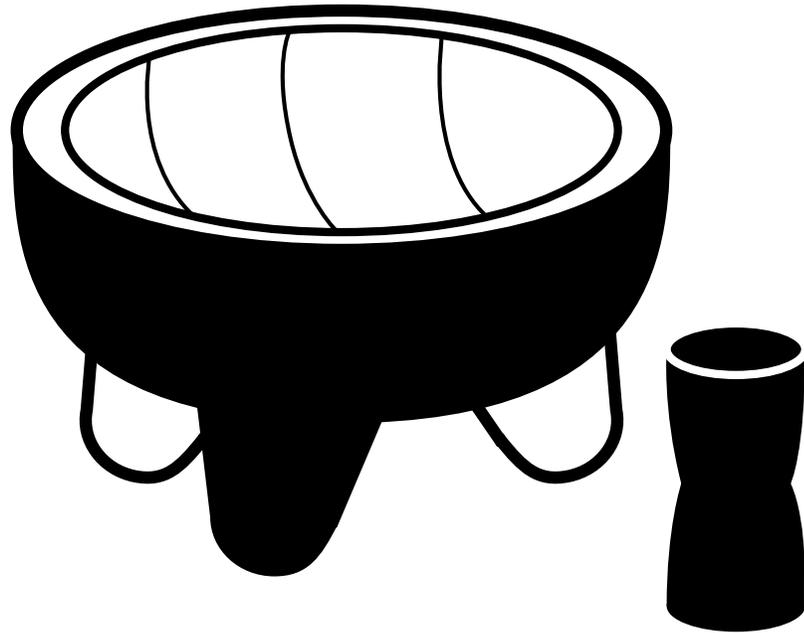
**Descripción molcajete :** Su nombre deriva del náhuatl *molli*, salsa, y *cáxiti*, taza o cajete. En Yucatán se le conoce como tamul. Especie de mortero de piedra con tres patas cortas, que se utiliza para preparar la salsa y en ocasiones se sirven en este mismo recipiente sobre la mesa.

**Descripción temolchin:** Por lo general mide unos ocho centímetros de largo y de cinco a siete centímetros de diámetro en un extremo más ancho; puede terminar en punta. En muchos lugares se sustituye por una piedra de río. Proviene del náhuatl *teti*, piedra, y *xólotl*, muñeco. También conocido como tejolote.

También se conoce como piedra de molcajete, y de hecho en nombre tejolote ha caído en desuso. Especie de mano de almirez, también de piedra volcánica. Molcanamaxcac es el nombre del fabricante de molcajetes.

Área de pauta principal: Martajar la superficie inferior del temolchin contra la superficie concava del molcajete.

---

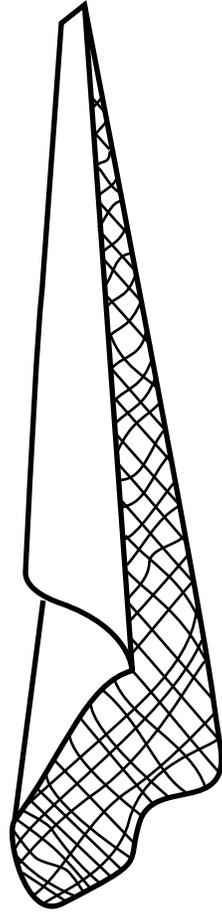


Área de pauta secundaria: El resto de de la piedra cónica del temolchin que funciona como asa. Y las patas y bordes del molcajete.

Secuencia de uso: Se sujeta el temolchin con la mano y la otra sobre el molcajete, se comienza a friccionar ambas piedras para martajar.



Utensilios que lo desplazan: Así como el metate y el metapitl se ha utilizado desde la época prehispánica, pero actualmente lo ha desplazando rápidamente los molinos eléctricos y manuales, los procesadores de alimentos y las licuadoras.

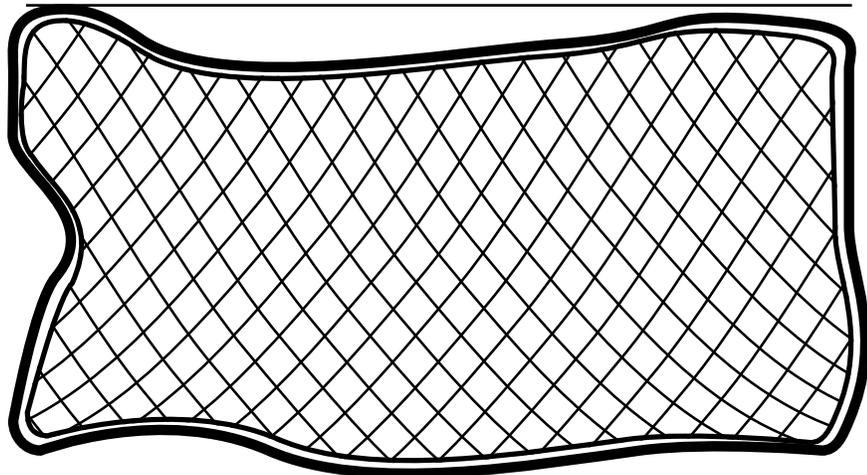


# COLADOR DE IXTLE

**Propósito:** Filtra el los alimentos para su limpieza.

**Descripción:** El ixtle (del náhuatl ichtli 'ixtle') es una fibra textil usada en México desde la época de Mesoamérica. Proviene del maguey, del género agave, y se da en diversos estados del sur de México.

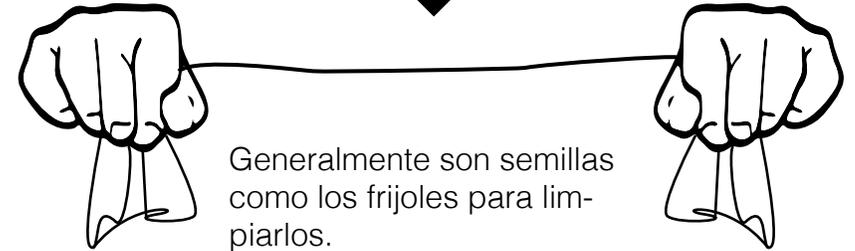
Área de pauta principal: El tejido o punto del textil.



Área de pauta secundario: No existe

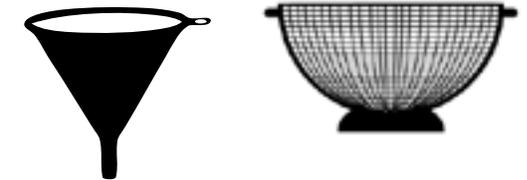
Secuencia de uso:

Se sujeta el textil para colocar sobre el alimento



Generalmente son semillas como los frijoles para limpiarlos.

**Utensilios que lo desplazan:** Los nuevos coladores suele ser de una material metálico (aluminio) o plástico, algunos de ellos están elaborados de una trama de finos hilos de acero, todos los coladores suelen tener forma semi-esférica para contener la mayor cantidad de mezcla posible. En el borde de los coladores suele haber una especie de ganchos para que se pueda sujetar en una cacerola u olla el contenido separado.



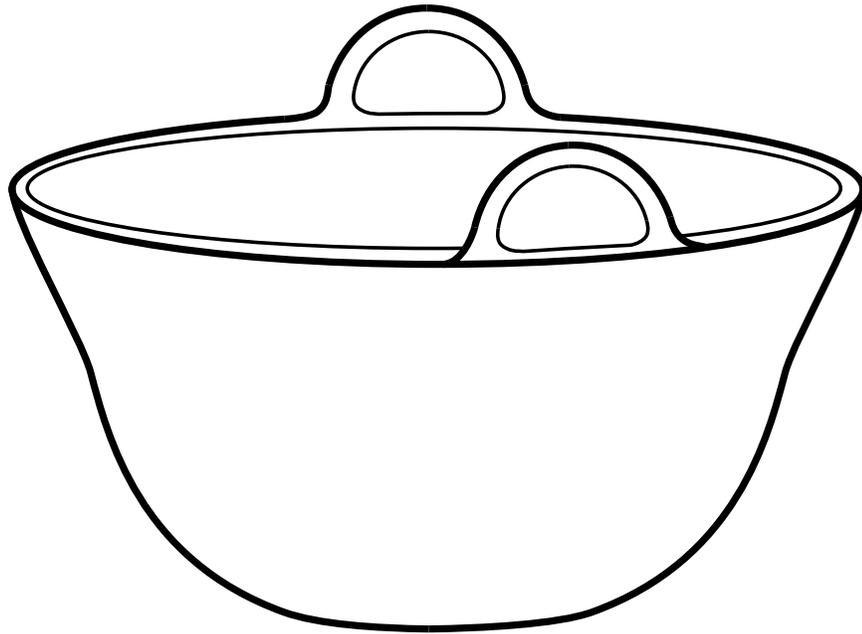
# CAZUELA

**Propósito:** Cocer los alimentos.

**Descripción:** La manufactura de la cazuelas de barro data de la época prehispánica. Actualmente existen cazuelas de diferentes tamaños, formas y usos (de barro o de cobre). Algunos lugares son populares por sus cazuelas y ollas de barro como Michoacán, el Estado de México, Tlaxcala, Morelos, Puebla y Oaxaca, entre otros estados.

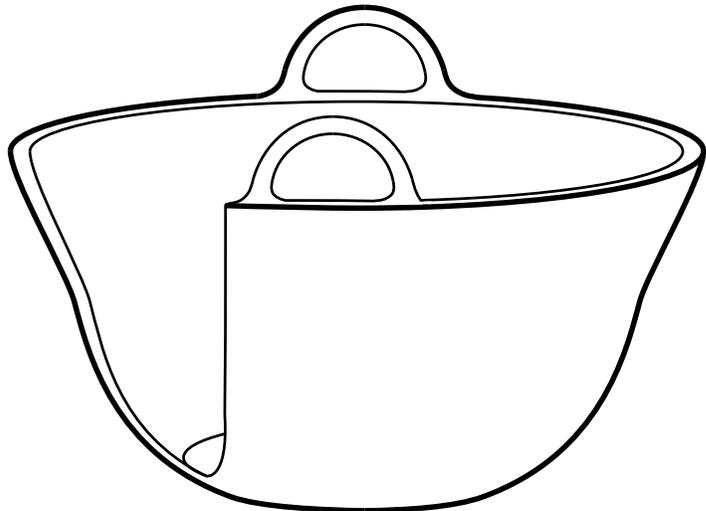
La cazuela de barro para guisos tiene generalmente forma cónica recortada y mide unos 30 cm de diámetro y 15 o 20 de alto; existen sin embargo muchos tipos de cazuela. La cazuela de mole de Puebla es una olla muy grande cuyas proporciones pueden rebasar fácilmente el metro de diámetro y los 60 cm de alto; las chicas y las medianas son ligeramente cónicas; pero las grandes que llaman cazuelas mole para mayordomía, sirven para hacer fiestas. Tiene forma de tambores cónicos y fondos redondeados. Se distinguen por tener cuatro asas grandes y gruesas. Se puede saber por la forma de dónde es la cazuela o cual es el uso específico.

La cazuela de cobre es una vasija de metal cuya forma recuerda a la cazuela de barro, también llamado cazo de cobre u olla de cobre cuyo



diámetros pueden ir desde un metro hasta tres, y que pueden tener 50 cm de profundidad. Las cazuelas chicas y medianas se emplean para cocer verduras, y son especialmente adecuada para los dulces. Las más grandes son de uso exclusivo para las carnitas la manufactura de este utensilio de cocina data de la época prehispánica; después de la Conquista, los artesanos que trabajaban el cobre recibieron gran impulso de Vasco de Quiroga, quien mandó fundar muchos talleres donde se perfeccionó la técnica del martillado para lograr las formas deseadas, hasta llegar a lo que algunos califican como el gran imperio del cobre.

Área de pautas secundario: Ambas asas



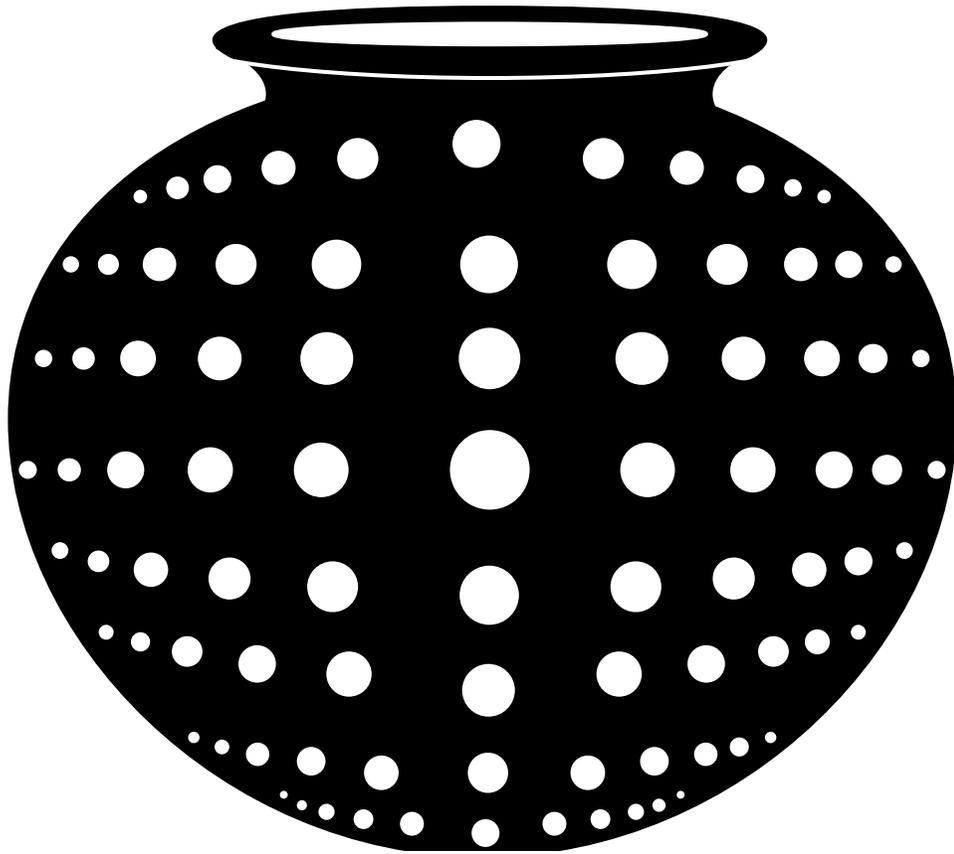
Área de pautas principal: superficie concava o cuenco.

Secuencia de uso:



Se coloca la cazuela sobre el fuego y se comienza a cocinar

Utensilios que lo desplazan: cacerolas, sartenes y baterías de acero inoxidable.

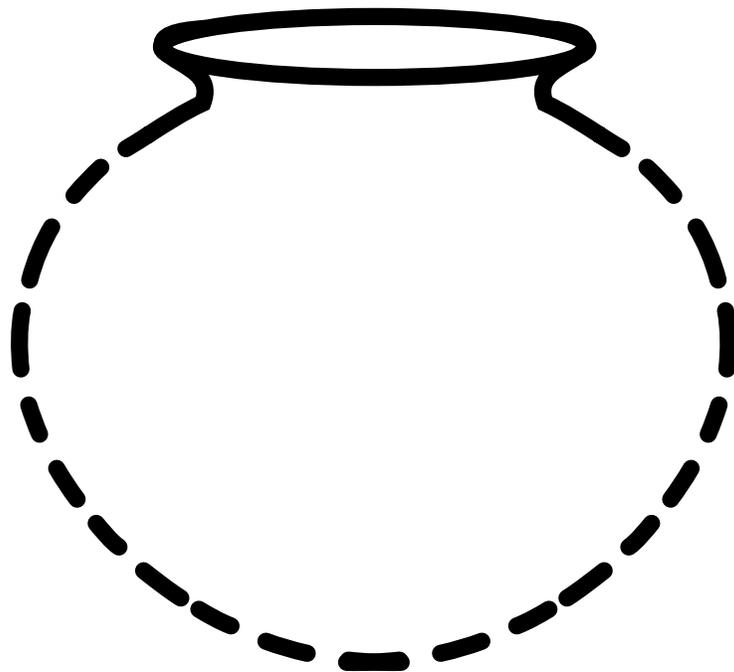


# PICHANCHA

**Propósito:** Lavar el nixtamal y retirarle la cal, hace la función de un colador o cedazo.

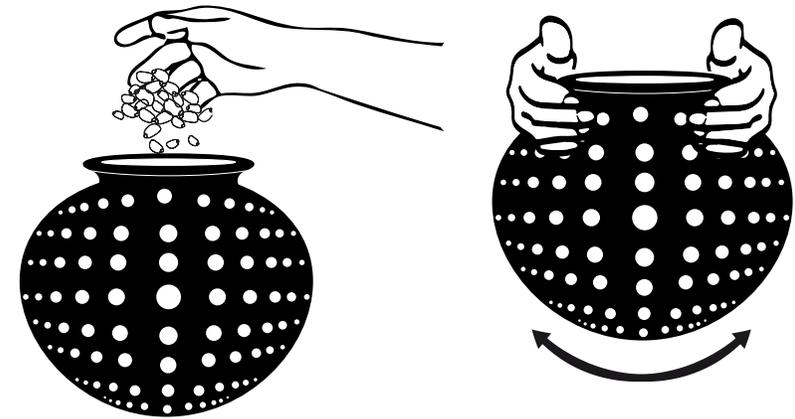
**Descripción:** En tzeltal se llama *pichachab*, nombre que deriva de *pin*, olla, y *chachab*, colador. Nombre que recibe en Chiapas una olla de barro perforada con hoyos muy pequeños. Es una vasija de cerámica de baja temperatura , perforada que hace la función de colar.

Área de pauta secundario: La boca de la pichanca



Área de pauta principal: El cuenco perforado

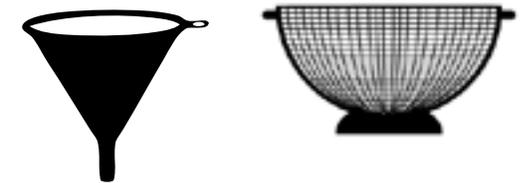
Secuencia de uso:

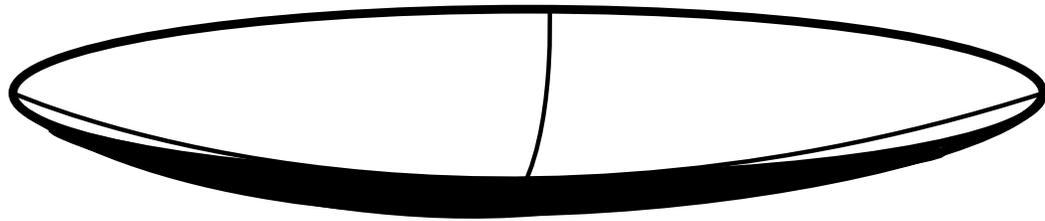


Se coloca el maiz dentro de la pichanca.

Se vierte el agua para lavarlo y al mismo tiempo se mueve la pichanca para lavar el maíz.

Utensilios que lo desplazan:





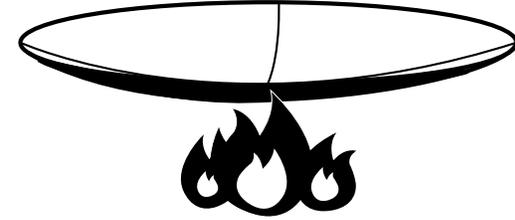
# COMAL

**Propósito:** Cocer las tortillas de maíz, tostar distintas semillas o asar chiles.

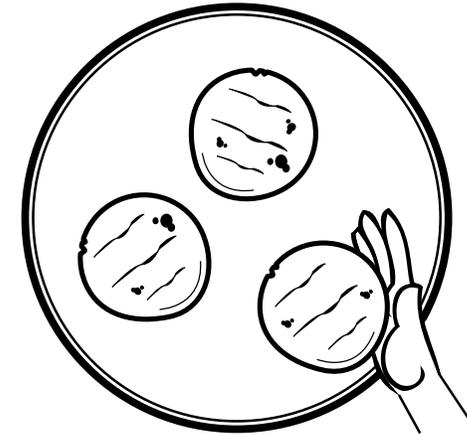
**Descripción:** Comal proviene del náhuatl comalli, nombre con que se le conoció en la época prehispánica, su uso extendido data hasta entonces. Tiene forma de disco, hecho de barro sin vidriar, metal o lámina. El tradicional (el de barro) debe bañarse con agua de cal para que las tortillas no se peguen. Es un comal muy frágil y algo difícil de encontrar en los últimos años. Por eso el comal de lámina de metal es cada vez mas frecuente, especialmente porque no se quiebra y es muy fácil de transportar. En ocasiones puede sustituirse por una plancha de metal o una sartén de fondo grueso.

Sea de barro o metal, se puede colocar leña, carbón o sobre los quemadores de estufa de gas. De hecho, algunos diseños de estufas que se fabrican en México traen integrada la plancha o el comal; pero de cualquier manera, muchas cocineras y cocineros prefieren tener su comal por separado y ponerlo sobre el quemador cuando lo van a usar, pues los resultados a menudo son mejores.

Secuencia de uso:



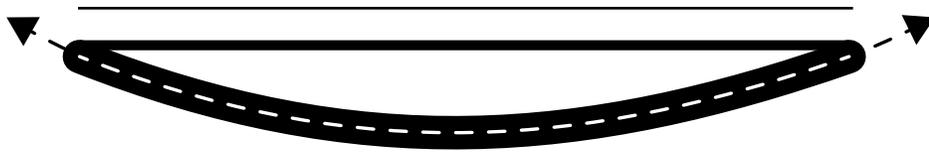
Se coloca el comal sobre el fuego



Se colocan las tortillas sobre el comal para cocerlas. También otros vegetales para hacer las salsas.

Utensilios que lo desplazan: Sartenes o parrillas.

Área de pauta principal:  
La superficie del comal



Área de pauta secundaria: No existe

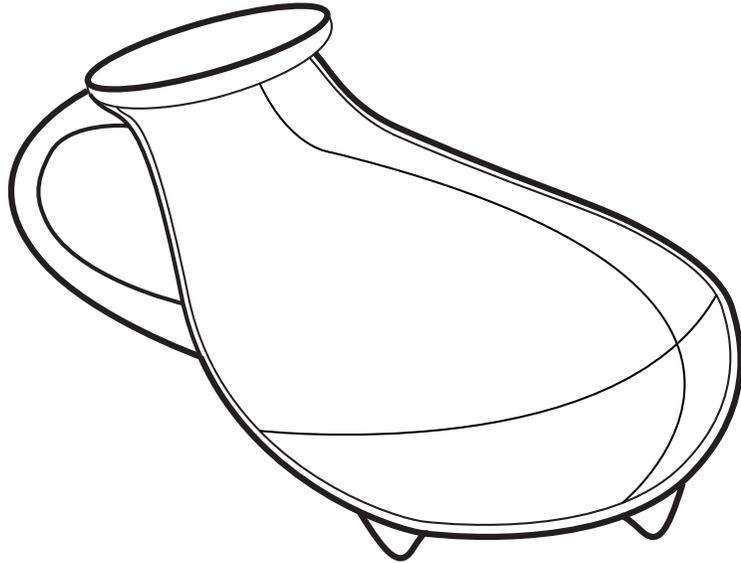


# PATOJO

**Propósito:** Pieza de cerámica que conserva el calor por mas tiempo.

**Descripción:** Pieza arqueológica que se compara con el cuerpo de un pato, su base es trípode provista de una asa vertical en su parte superior.

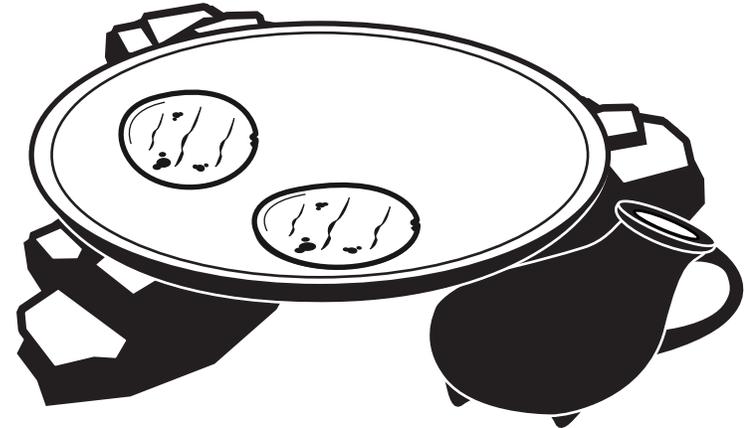
Área de pauta secundario: El borde, el asa y las patas.



---

Área de pauta principal: El cuenco

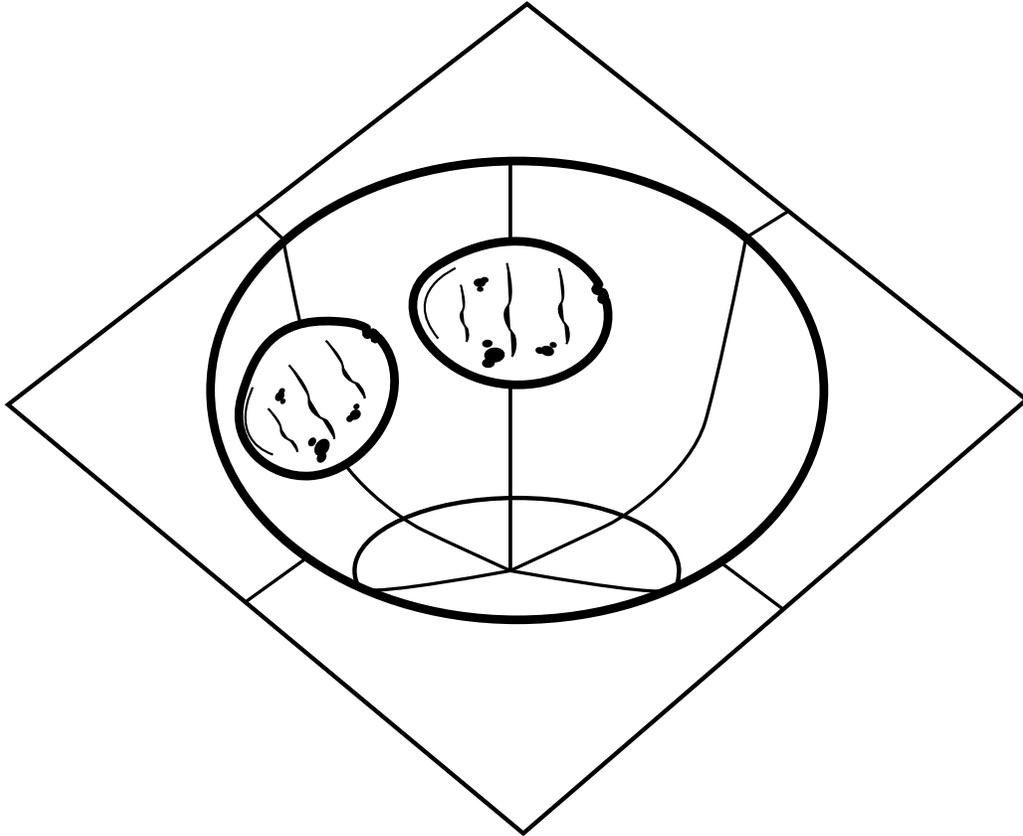
**Secuencia de uso:** Se encaja lateralmente entre las piedras del fogón<sup>59</sup>, así mientras algunos alimentos se cocen sobre el comal el patojo cuece los frijoles, atoles o chocolates. por lo tanto es un ahorro de combustible.



**Utensilios que lo desplazan:** Baterías de acero inoxidable.

---

<sup>59</sup> Entre los mayas, el fogón, ok'óoben, formado por las tres piedras, simbolizaba la cualidad femenina. De acuerdo con Guzmán (2007: 101-120), el fogón preserva el fuego vital que mantiene unidos a los tres planos del mundo, simbolizados por una piedra cada uno. Véase el enlace: [http://www.pueblosyfronteras.unam.mx/a12n13/art\\_10.html](http://www.pueblosyfronteras.unam.mx/a12n13/art_10.html)

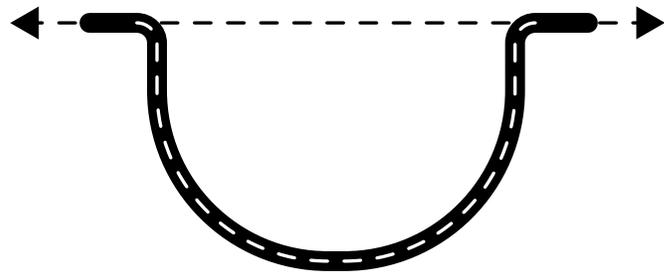


# COMISCAL

**Propósito:** Cocer las tortillas de maíz.

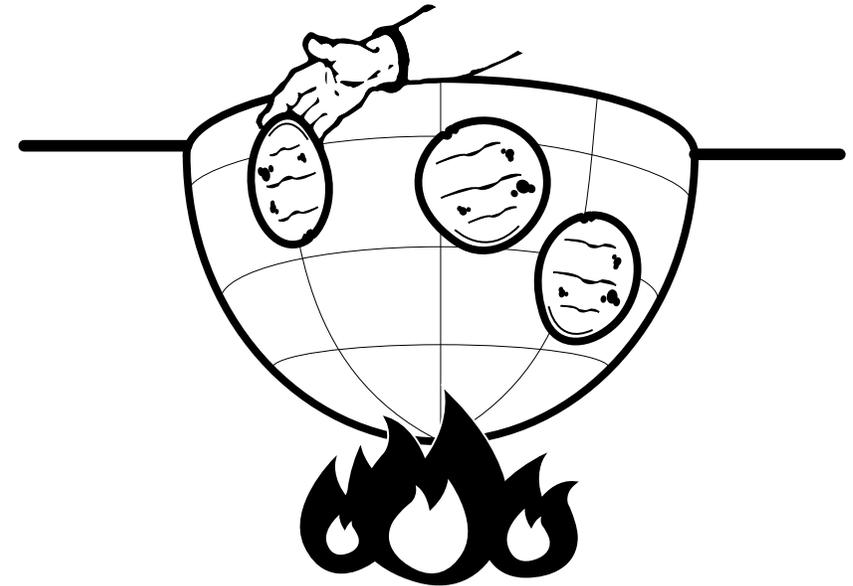
**Descripción:** Olla especial de paredes perforadas al nivel del suelo o en una base enterrada, que se usa en el Istmo de Tehuantepec y otras partes de Oaxaca, para elaborar totopostes, totopos o topopitos. El comiscal o comixcal oaxaqueño hace la labor de un comal.

Área de pautas principal: La superficie superior e inferior del comiscal



Área de pautas secundaria: No existe.

Secuencia de uso: Se prende leña en su interior y, el barro está caliente, las tortilleras se remojan los brazos para sostener las grandes tortillas y transportarlas a alguna parte de la pared exterior. Las perforaciones provocan que la tortilla sea crujiente y no solamente se cueza.



Utensilios que lo desplazan: Sartenes y parillas.

# TAMALERA



**Propósito:** Cocer al vapor tamales y otros alimentos.

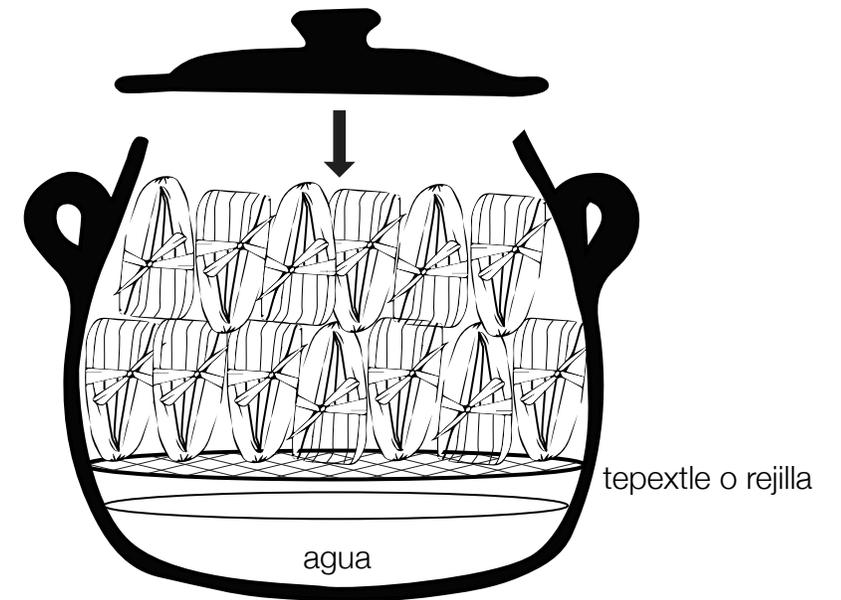
**Descripción:** Proviene del náhuatl *comitali*. Olla grande originalmente de barro sustituidas por el metal. En el centro del país son grandes ollas de lámina, que se venden según la cantidad de tamales que se desee hacer, es decir, hay ollas para 100, 200 o mas tamales. Constan de cuatro partes: la olla, la tapa, una rejilla que hace la función del tapasco para sostener los alimentos sin que se mojen, y el separador o divisor, que justamente divide la olla en tres. Este tipo de tamalera es muy importante, ya que en el centro del país los tamales principalmente se envuelven con hojas de maíz y se colocan parados para que no se salga el relleno, por lo que el separador es muy importante para sostenerlos, de manera vertical sin que se caigan de lado.

En el Sureste son ollas muy grandes, y aunque vienen con la parrilla vaporera, comúnmente se hace el tapextle con ramas de las hojas en que se envolvieron los tamales (de plátano u hoja de tó). Como las hojas que se usan en estos estados son más duras y resistentes que las de maíz, no se requiere de un separador para sostener los tamales, que por otra parte casi siempre se enciman, pues la resistencia de la hoja permite acomodarlos acostados sin que se aplasten unos con otros. Normalmente se ponen unas hojas en la superficie de tapar la olla.

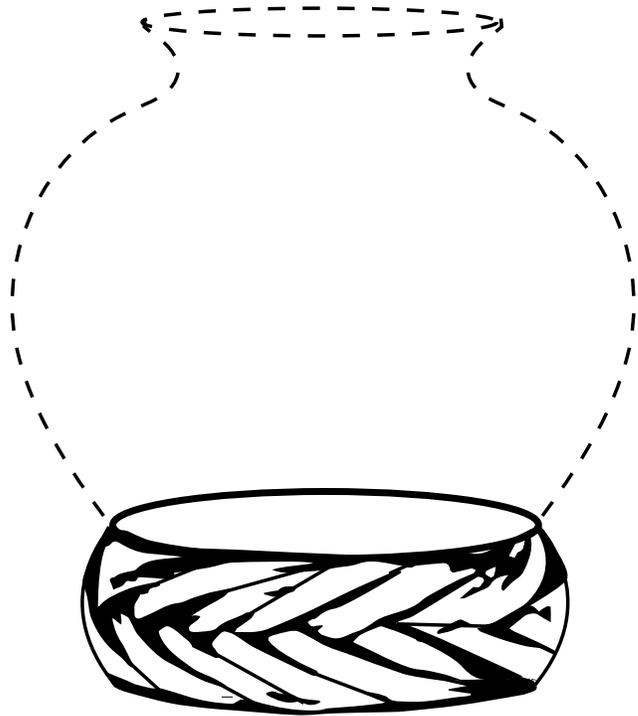


Área de pauta principal: La forma conca-  
va donde se introducen los tamales

**Secuencia de uso:** En el fondo de la gran olla de barro se coloca un poco de agua y sobre ellas un enramado de tapextle o tapesco para evitar que los tamales se mojen, se colocan encima para que comience su cocción al vapor. Al final se tapa con hojas o un paño de tela.



Utensilios que lo desplazan: Tamaleras de metal y vaporeras.

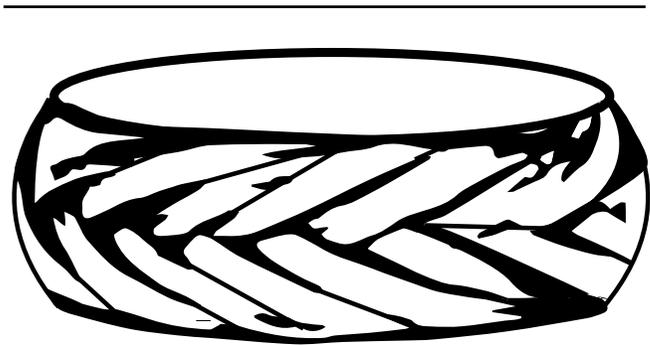


# YAGUAL

**Propósito:** base de las jícaras para poderlas tener en la mesa sin que rueden.

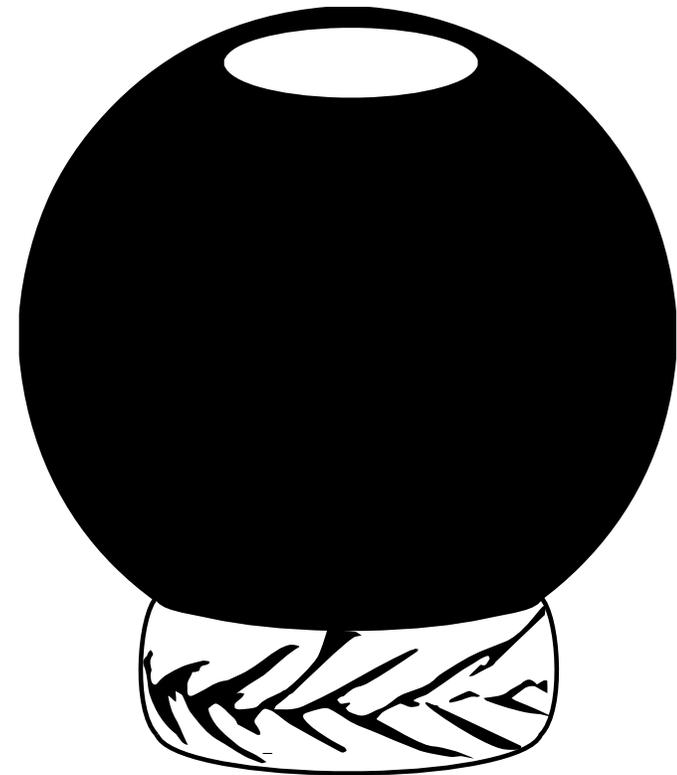
**Descripción:** Rodete tejido de mimbre o bejuco, que sirve como soporte de la jícara. Su nombre náhuatl es *yahualli*.

Área de pautas principal: El borde superior que sostiene la pieza de cerámica.



Área de pautas secundaria: No existe.

Secuencia de uso: Colocar la pieza cerámica para que se soporte de ella.



Utensilios que lo desplazan: Utensilios de almacenaje como recipientes de plástico.

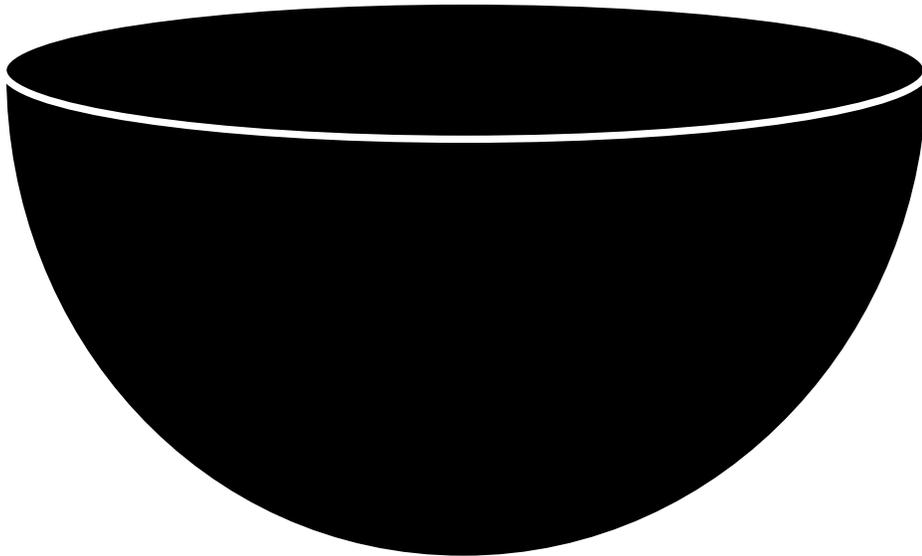
# JÍCARA

**Propósito:** Contener líquidos o bebidas tradicionales como el pozol, tejate y chocolate.

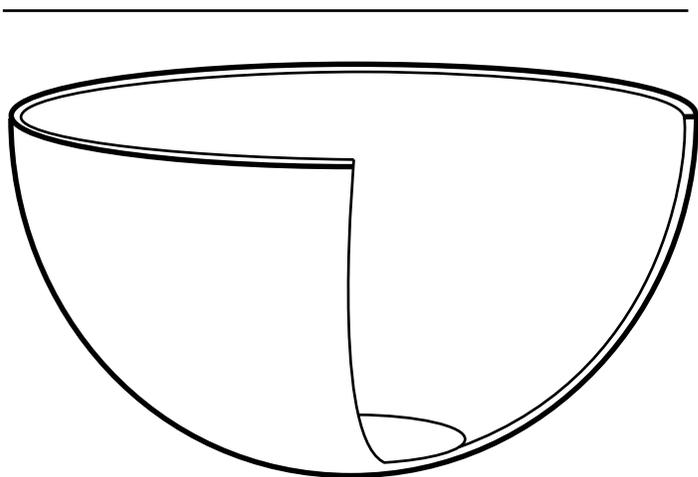
**Descripción:** Fruto esférico utilizado desde la época prehispánica como vaso o vasija. Su nombre proviene del náhuatl *xicalli*.

El fruto se separa del árbol, se le quita la pulpa y se deja secar. Se utilizan sobre todo en comunidades rurales para tomar agua, chocolate, pozol, pulque y tejate, entre otras bebidas. La jícara necesita de un rodete o yagual, hecho de carrizo o madera, para poder sostenerla.

En la región central de Oaxaca se pintan con aceite, en rojo, azul y blanco, generalmente con motivos de aves acuáticas. En Tabasco las jícaras se ahúman hasta que quedan totalmente negras (colgadas del techo de las cocinas que cuentan con quemadores de leña) para cerrar los poros y poder utilizarlas como vasos. Cuando han perdido su tono quemado se regresan al techo para ahumarlas nuevamente. En otros lugares se ahúman utilizando un enrejado llamado tapesco. En Jalapa de Méndez se hacen jícaras labradas para ornato, pero en la entidad es todavía un recipiente muy importante para beber pozol o el polvillo.

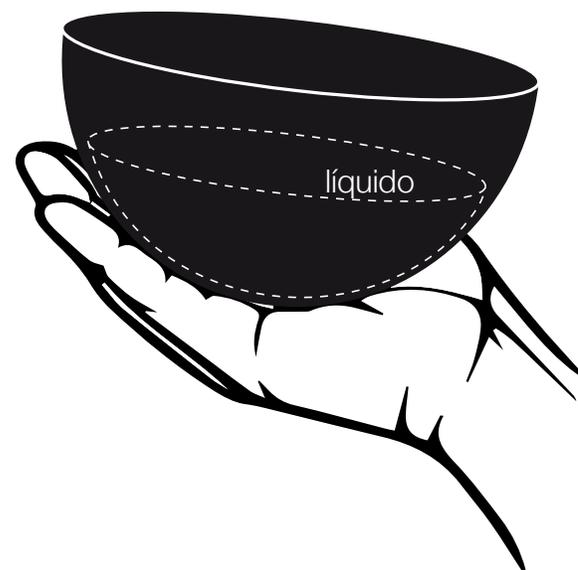


Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber



Área de pauta secundaria: No existe

Secuencia de uso:



Se sujeta con las manos para beber o bien puede funcionar como utensilio de almacenaje.

Utensilios que lo desplazan: Vasos y tazas.



# JICALPEXTLE Y TECOMATE

**Propósito Jilcalpextle :** Contener líquido o alimentos

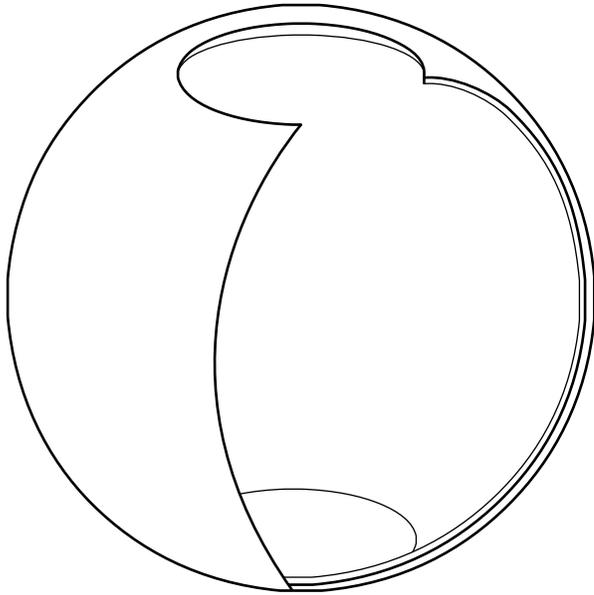
**Descripción Jilcalpextle:** Nombre que recibe en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Del náhuatl xicalli, jícara, y petztli, cosa pulida. una jícara de diferentes tamaños, pintada con flores multicolores que sirve para contener fruta, tortillas y otros alimentos. También puede ser una jícara mas pequeña decorada que se utiliza como vaso para beber líquidos como el tejate y el chocolate.

**Propósito tecomate:** Contener principalmente líquidos pero también almacena sólidos como semillas y raíces.

**Descripción tecomate :** Vasija de forma hemisférica y boca grande, hecha de barro o con la corteza de ciertos frutos como guajes o calabazas.

Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber

---



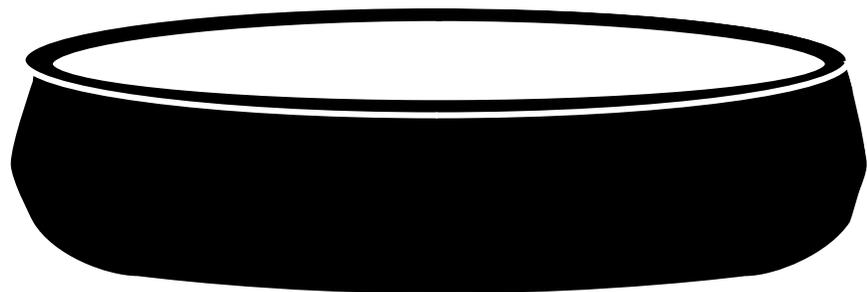
Área de pauta secundaria: No existe

Secuencia de uso: Se sujeta para beber del borde o bien puede utilizarse para almacenar alimentos.



Se sujeta con las manos para beber del borde superior del jicalpextle.

Utensilios que lo desplazan: Vaso, tazas y utensilios de almacenaje como recipientes de plástico.



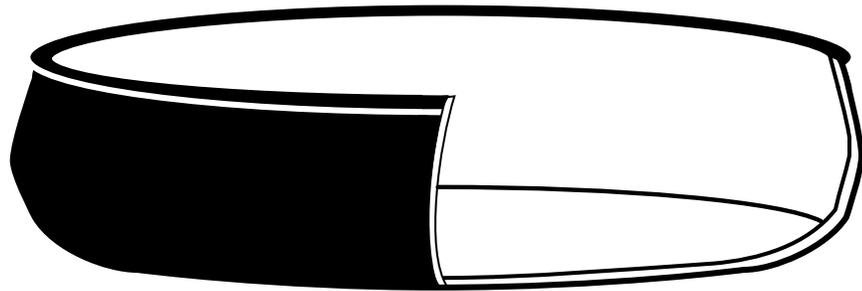
# CAJETE

**Propósito:** Contener los alimentos y los líquidos.

**Descripción:** El náhuatl *cáxiti*, escudilla o vasija honda, el término se aplica actualmente a utensilios como cuencos de calabaza, guaje o jícara o recipientes de barro o de madera, en los que se sirven bebidas o sopas. Este utensilio se usa principalmente en comunidades indígenas. El nombre se aplica también a una cajita de madera redonda u ovalada en la que se conservan postres, pastas o frutas o jaleas. De estas cajitas proviene el nombre de la famosa cajeta. Conocido también como bule, guaje, jícara y tecomate.

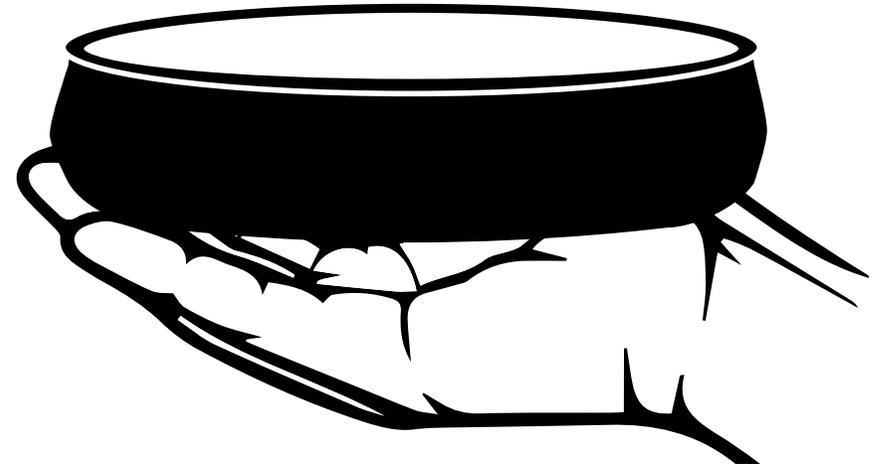
Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber

---

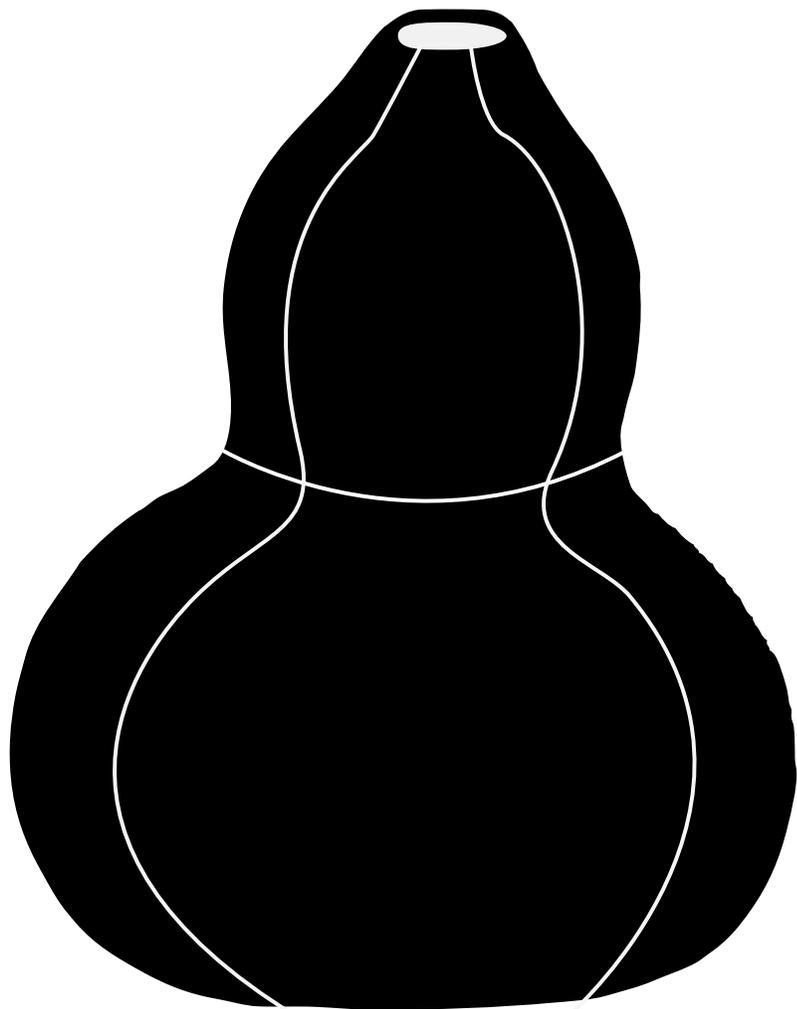


Área de pauta secundaria: No existe

Secuencia de uso: Se sujeta para beber del borde o bien puede utilizarse para almacenar alimentos.



Utensilios que lo desplazan: Vasos y tazas.

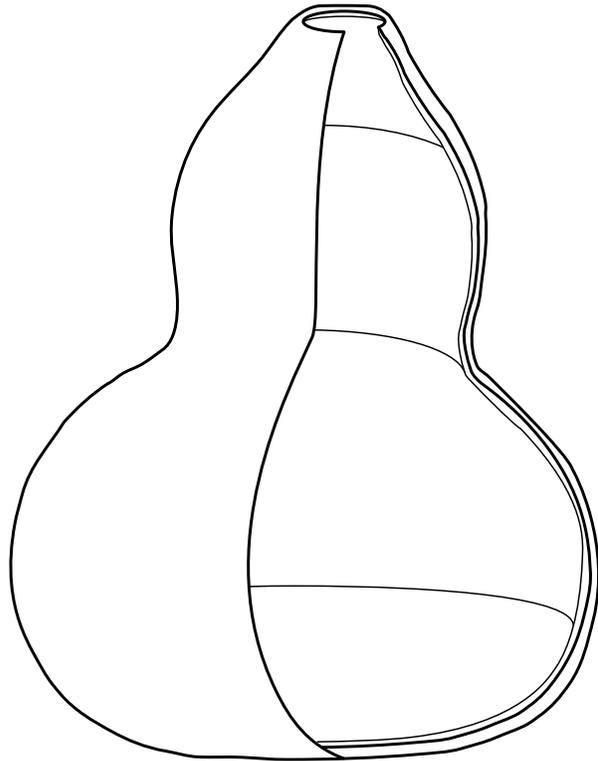


# GUAJE

**Propósito:** Contener o almacenar líquidos y alimentos.

**Descripción:** Fruto seco que difiere sus formas. Las formas varían según el fruto, ya sea esférica, ovalada o alargada. Para las faenas agrícolas y comunidades rurales, aún se utiliza el guaje con dos protuberancias esféricas con una abertura en la parte superior para transportar líquidos (agua, pulque, aguamiel, entre otros) y beberlos durante el camino para mitigar la sed.

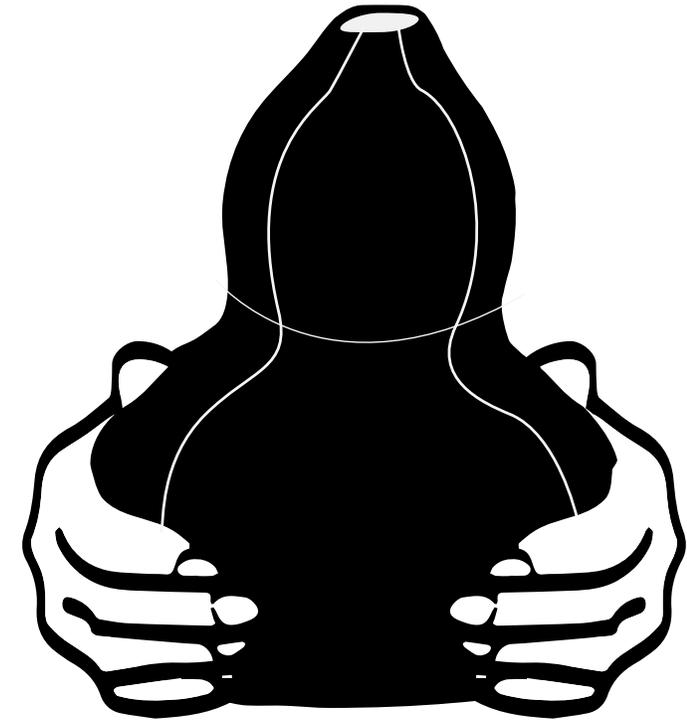
Secuencia de uso:



---

Área de pautas principal: La superficie concava o cuenco.

Área de pautas secundaria: No existe.



Utensilios que lo desplazan: Contenedores de plástico o metal.

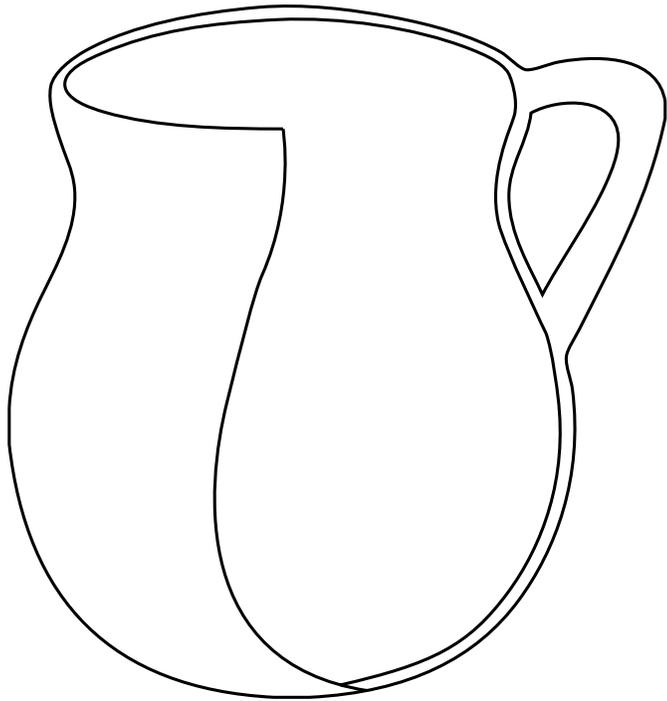


# OLLA DE PULQUE

**Propósito:** Contener el pulque.

**Descripción:** Utensilio de forma cónica y cuello alargado, que se fabrican en Guanajuato con barro poroso normalmente de color verde brillante. Son particularmente conocidas por su servicio en pulque razón por la cual lleva su nombre.

Secuencia de uso: Sujetar del asa la olla para beber del borde.



Área de pauta secundaria:  
El asa para sostener la olla.

---

Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber



Utensilios que lo desplazan: Vasos y tazas.



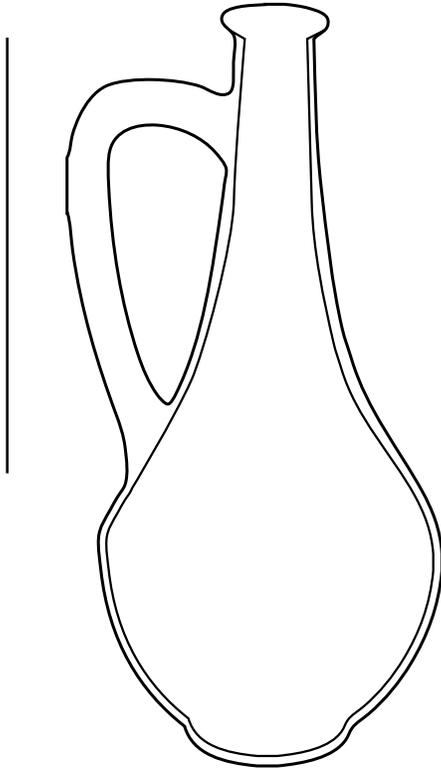
# ALCARRAZA

**Propósito:** Contener líquidos.

**Descripción:** Tinaja de cuello de arcilla porosa alto vidriada por dentro, que antiguamente era muy común en Chiapas para curtir las ciruelas llamadas jocotes. Esta vasija tiene la característica de chupar algo de líquido que contiene y al mismo tiempo refrescar o enfriar los alimentos que se encuentran dentro. Una vez retirados los frutos se conserva en ella el aguardiente saborizado que deja la fruta, denominado mistela. En los últimos años las alcarrazas se han sustituido por vitroleros o botes de plástico.

Secuencia de uso: Llenar la alcarraza de líquido que mantendra fresco y frío.

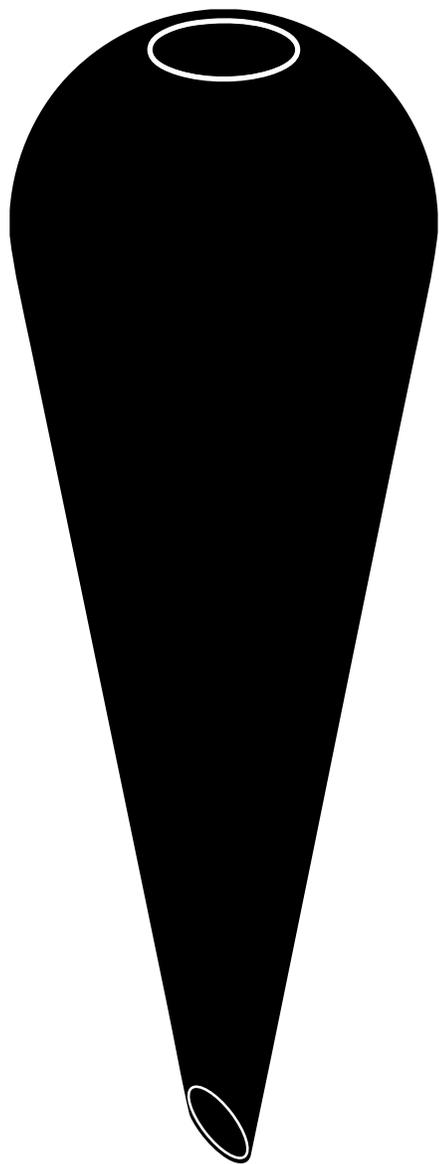
Área de pauta secundaria:  
El asa



Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber



Utensilios que lo desplazan: Recipientes de plástico y vidrio.



# ACOCOTE

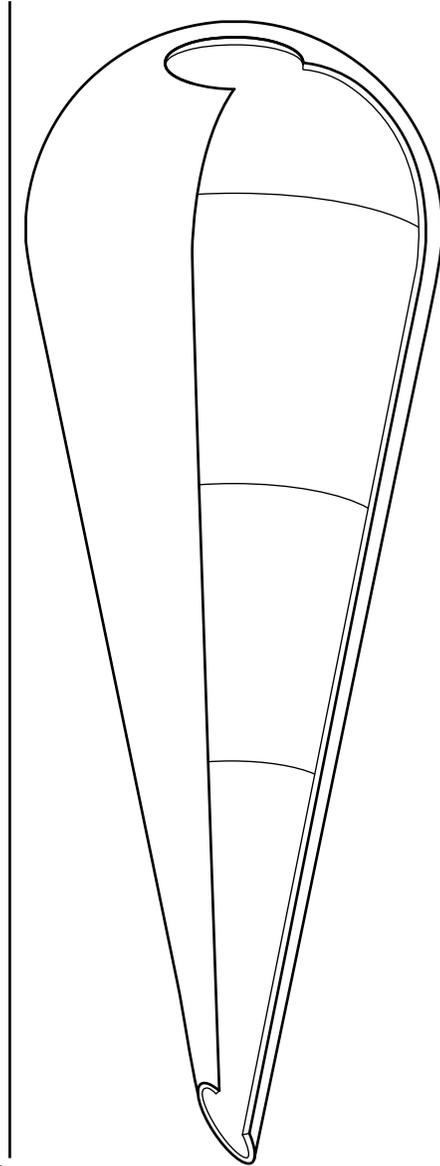
**Propósito:** Extraer por succión el aguamiel del centro del maguey.<sup>60</sup>

**Descripción:** El acocote o alacate se hace con un guaje o calabaza alargado que llega a alcanzar hasta un metro de largo ; se agujera por ambos extremos y una vez vaciadas la pulpa y las semillas se deja secar para convertirse en un instrumento para extraer el aguamiel. La palabra proviene del náhuatl *acocotli*, de *acocui*, “levantar”, y de *octli*, “vino o pulque”, “el que levanta el vino”; o de *atl*, “agua” y *cocotli*, “gaznate o esófago”, es decir, “el que contiene el agua”.

---

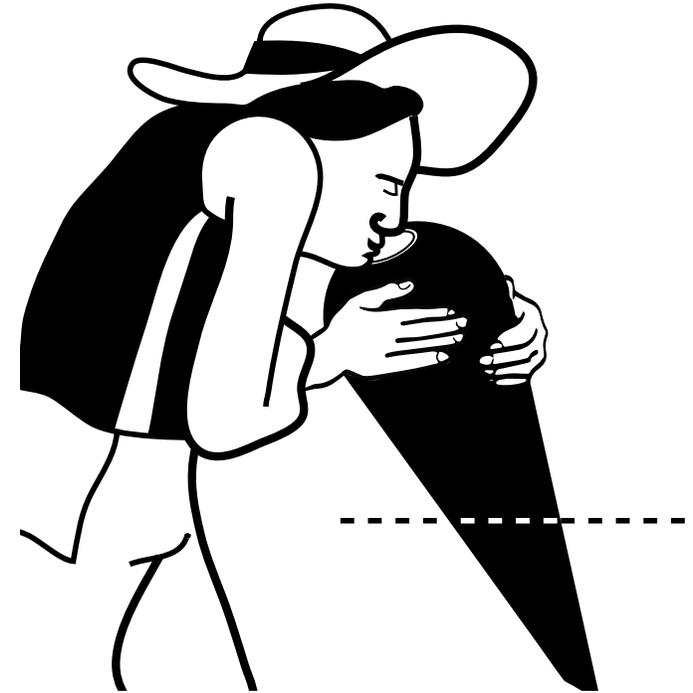
60 Véase imagen 14 p. 69

Área de pauta principal: El borde para succionar y la longitud del utensilio para extraer.

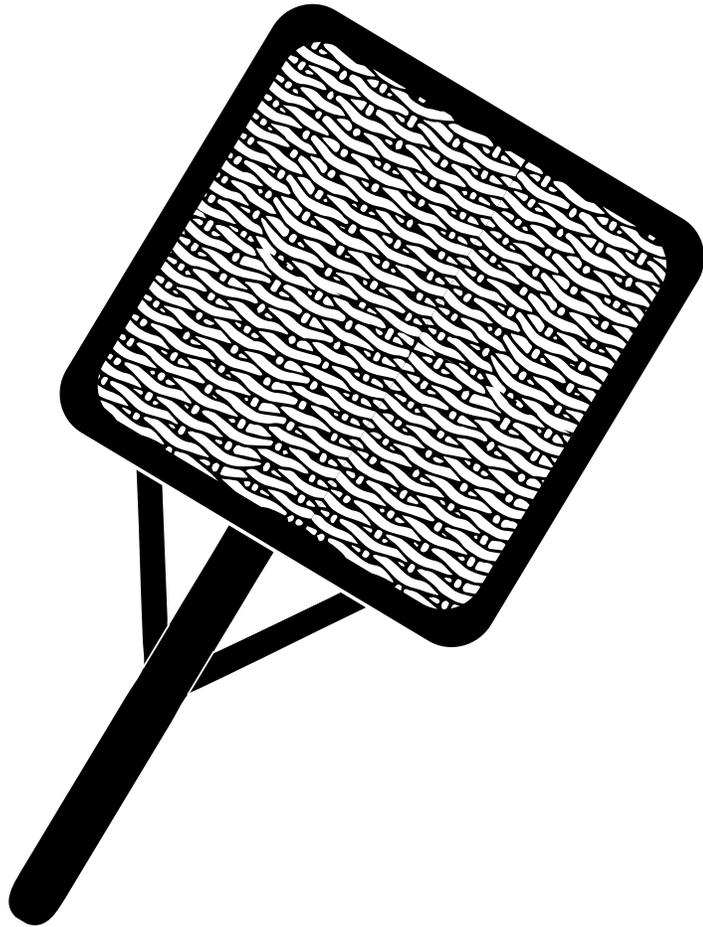


Área de pauta secundaria: No existe

Secuencia de uso: Colocar el utensilio en el centro del maguey y extraer el aguamiel.



Utensilios que lo desplazan: No existe.

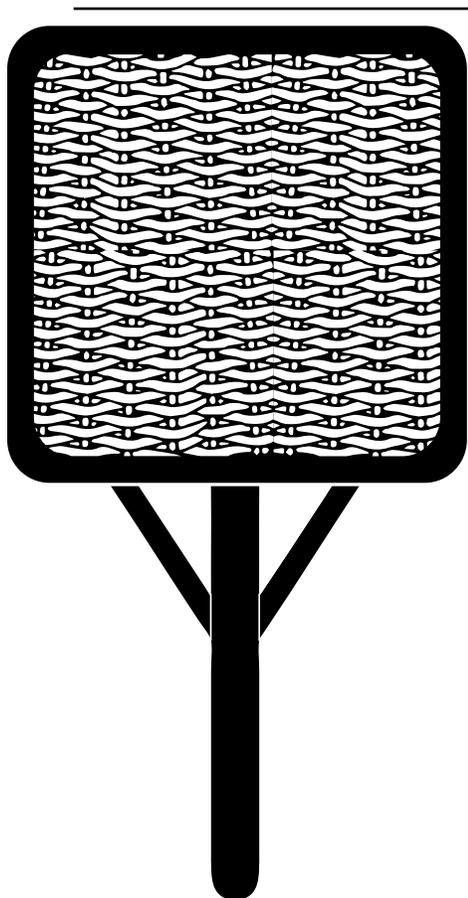


# SOPLADOR

**Propósito:** Mover el aire para facilitar la oxigenación de la flama o brasa avivando el fuego del anafre.

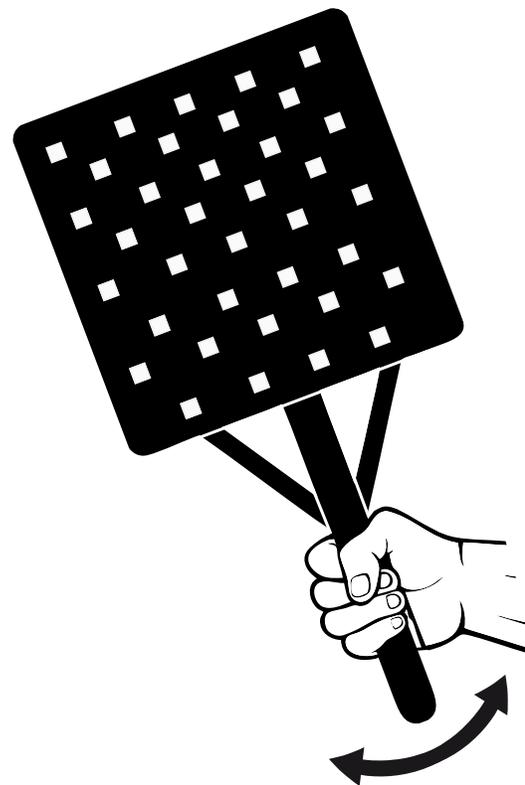
**Descripción:** Los hay tejidos con tule o palmas. Los zapotecos lo hacían con plumas de guajolote. Son conocidos también como aventadores.

Área de pautas principal: La superficie plana tejida.



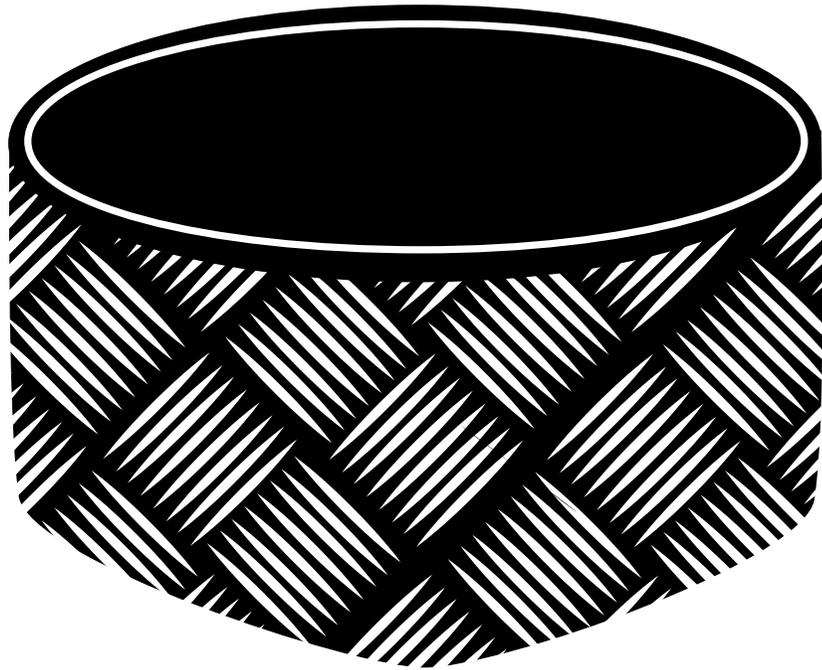
Área de pautas secundaria:  
El asa.

Secuencia de uso: Abanicar el soplador para generar aire y avivar las brasas del fuego<sup>61</sup>.



Utensilios que lo desplazan: Superficies planas y rígidas, como un pedazo de cartón o plástico.

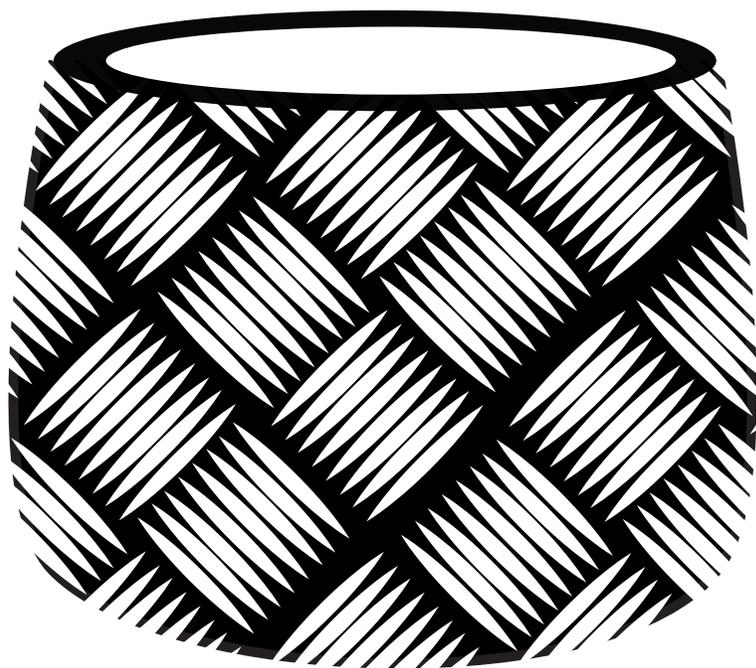
61 Véase la página 235



# TAXCAL

**Propósito:** Conserva el calor de las tortillas.

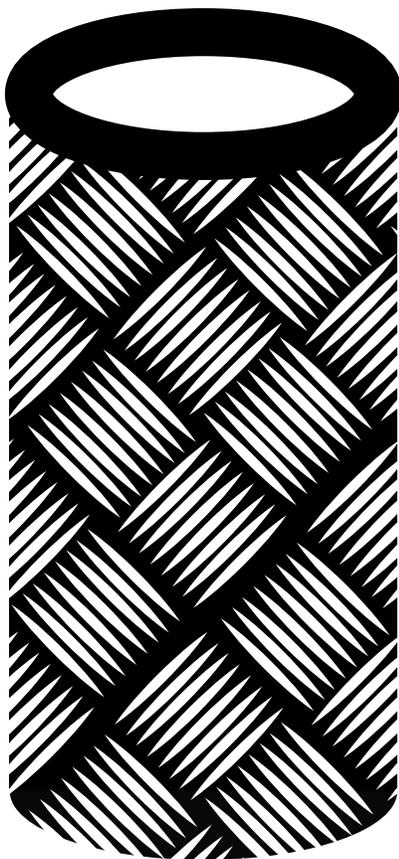
**Descripción:** Cesto hecho de carrizo, también llamado taxcali. Se emplea para guardar distintos alimentos, en especial las tortillas.



# TOMPIATES

**Propósito:** Contenedores de comida como los taxacales y los chiquihuites.

**Descripción:** Nombre con que se conoce al cesto tejido de palma que se utiliza para almacenar alimentos, Los hay de forma cilíndrica, con o sin asas, en diferentes tamaños. En el Estado de México se utilizan como moldes para el queso de puerco. La palabra proviene del náhuatl *tompiatli*, cesto.



## CHIQUIHUIITE Y TENATE

**Propósito chiquihuite:** Almacenar otros utensilios o alimentos como semillas y raíces.

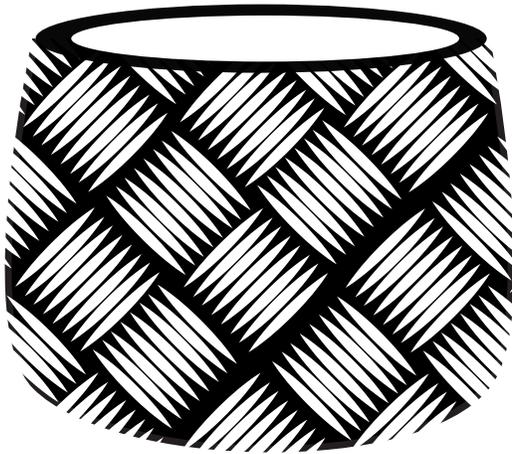
**Descripción chiquihuite:** Del náhuatl *Chiqíhuītl*, cesto o canastita, es un cesto sin asas de palma, carrizo o mimbre de diferentes tamaños. Hace la función de una canasta: es un recipiente de cocina para poner alimentos como tamales, tortillas o frutas, o para guardar granos como maíz o frijol. Se le llama chiquipatlacan a la persona que vende vajillas y cestas.

**Propósito tenate:** Almacenar otros utensilios o alimentos como semillas y raíces.

**Descripción tenate:** Cesto alto y estrecho, tejido de palma, que hace la función de una pequeña canasta para guardar tortillas o frutas. En Hidalgo y otros estados del centro del país se utiliza para elaborar el llamado queso de tenate.

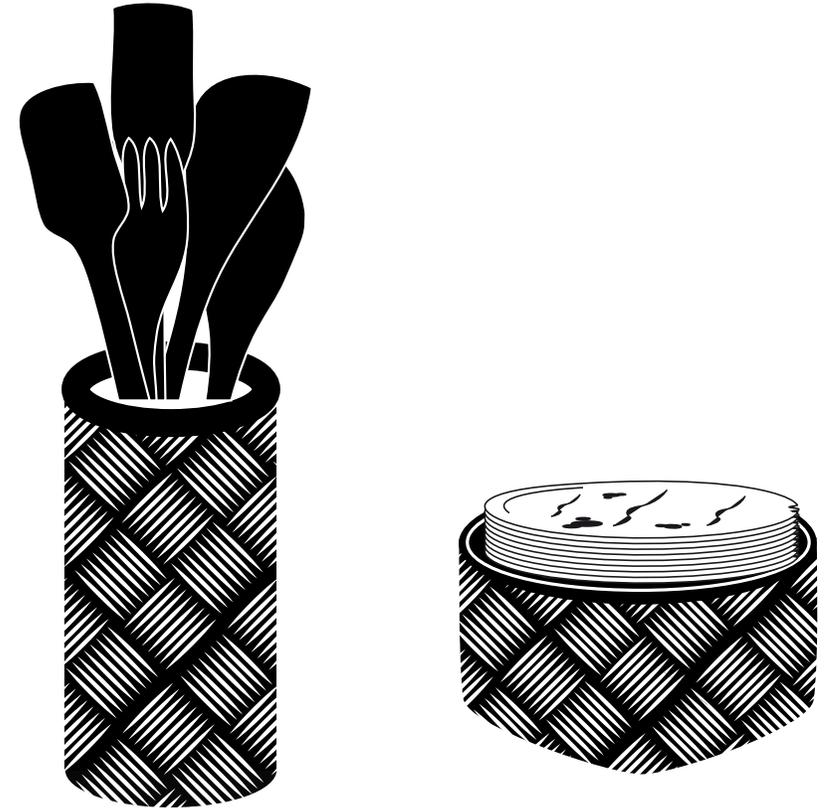
Área de pautas principal: La concavidad que forma el tejido.

---

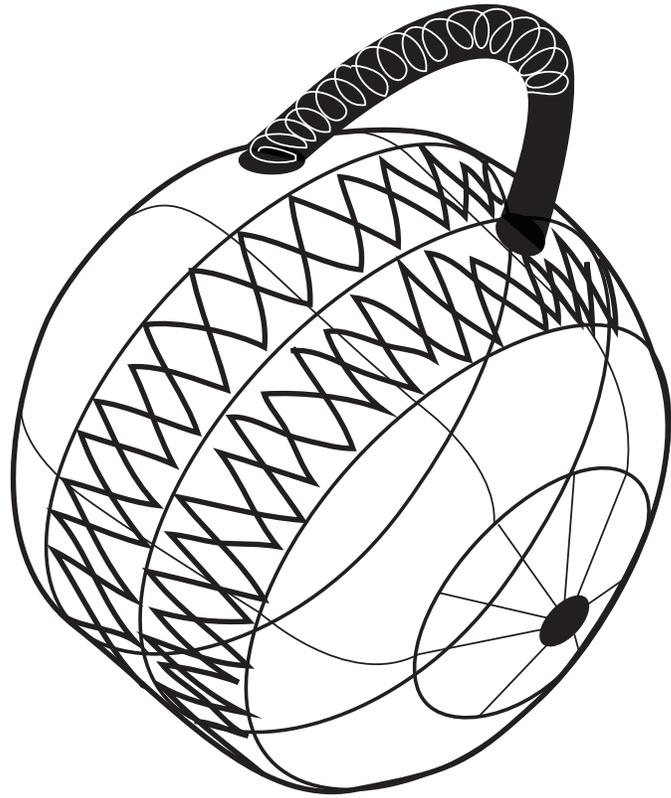


Área de pautas secundaria: No existe.

Secuencia de uso: Colocar otros utensilios para su almacenaje o alimentos.



Utensilios que lo desplazan: Utensilios de plástico y metal.



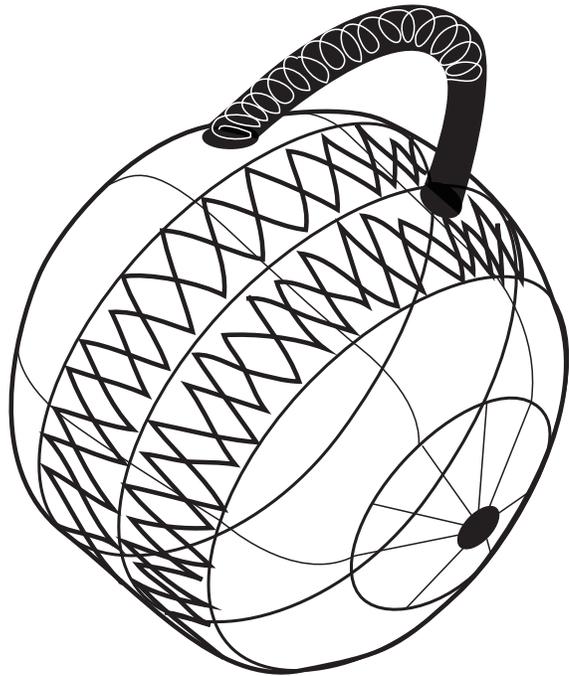
# BARCINA

**Propósito:** Almacenar y proteger de la humedad y polvo a los camarones secos. Hay quienes la utilizan con fines decorativos ya que representa la tradición de un pueblo dedicado por décadas a la actividad camaronera.

**Descripción:** Recipiente esférico de unos 20 cms de diámetro que puede almacenar de 1 a 2 kg de camarón. El material principal es el cojollo de palma de llano, lienzos de manta y denequen, mecate con el que se teje. Es originario de la isla Mexcaltitlán, Nayarit.

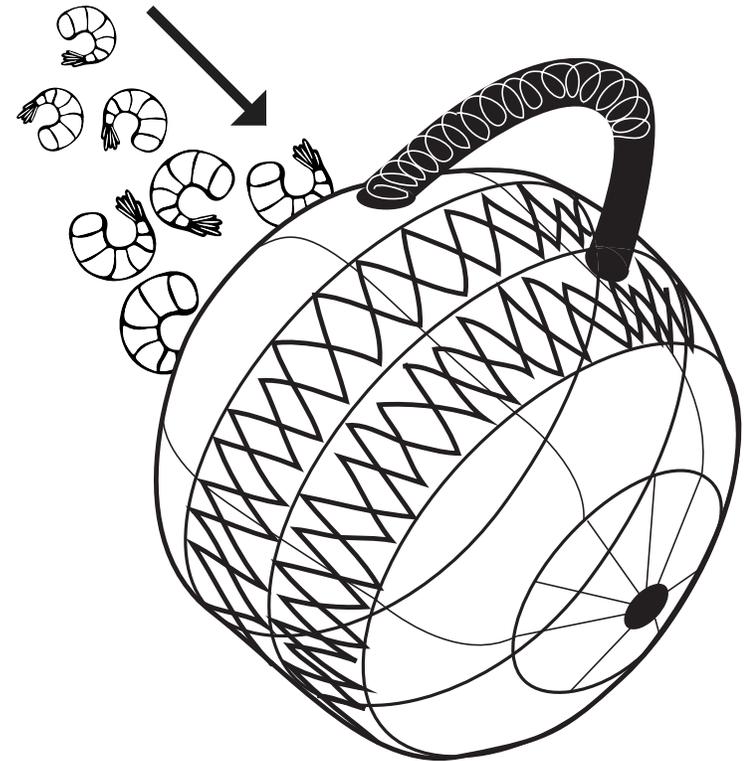
Área de pautas principal: El cuenco tejido

---

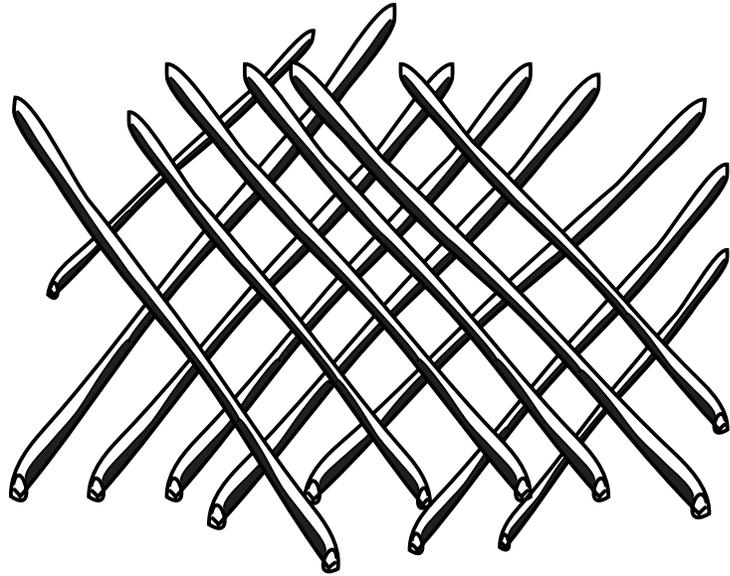


Área de pautas secundaria: El mango.

Secuencia de uso: Abrir la barcana para colocar los camarones secos.



Utensilios que lo desplazan: Recipientes de plástico.



# ZARANDA Y TEPESTLE

**Propósito Zaranda:** Cocer o asar distintos alimentos. Sostener los alimentos para evitar el contacto con el fuego o calor directo<sup>62</sup>.

**Descripción Zaranda:** Nombre que se da en Sonora a la reja de vara.

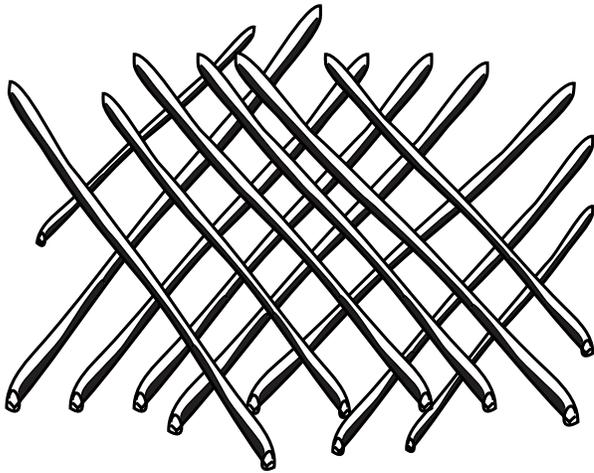
**Propósito Tepestle:** Sostener los alimentos para evitar el contacto con el fuego o calor directo.

**Descripción Tepestle:** Nombre que recibe la rejilla de carrizo, olotes, hojas de maíz, varas de hoja de plátano o varas de tejamanil que se colocan en el fondo de la olla donde se acomodarán encima los tamales u otros alimentos de modo que no les llegue el agua. En algunas alfarerías de Puebla ( En el Barrio de la Luz) se hacen ollas con rejilla de barro, que solo requieren de agua para funcionar como vaporeras o tamaleras de aluminio, acero inoxidable o lámina, traen también su rejilla incluida. Muchas personas acostumbran poner una o dos moneditas en el agua, de manera que, cuando empiezan a sonar o cascabelear, quiere decir que esta acabándose el agua y que es necesario poner más. Al tepestle también se le nombra como tepextle, pepextle, pepestla o tapechpli.

---

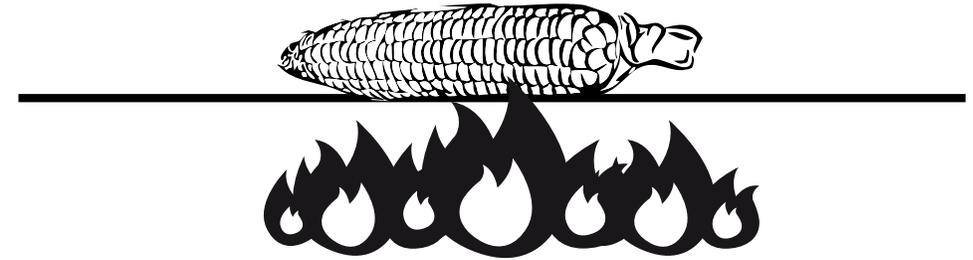
62 Véase la página 145

Secuencia de uso: Colocar el alimento sobre la zaranda o tapestle para cocerlo.



Área de pautas principal: Superficie superior para colocar el alimento e inferior para recibir la fuente de calor.

Área de pautas secundario: No existe.



Utensilios que lo desplazan: Rejillas



# CHOCOLATERAS

**Propósito:** Contener y mantener la temperatura del chocolate preparado. Cuenta con una asa, vertedor y una boca un tanto mas pequeña que el diámetro de la jarra misma para que al utilizar el molinillo no se disperse el líquido.

**Descripción:** Producidas desde la época colonial por artesanos en la cerámica, actualmente se producen de barro pero su comercio las ha hecho experimentar con diversos materiales. En Europa fue ampliamente difundida la costumbre de tomar chocolate, adaptandola a las costumbres materiales de cada lugar. Se diseñaron y fabricaron gran cantidad de jarras y tazas con diversos materiales.

**Objetos que acompañan el rito del chocolate:**

**Mancerinas:** En la época colonial se buscó el adaptar las costumbres de México a las europeas, esta es una de las piezas mas importantes que se hayan diseñado exclusivamente para el consumo de esta bebida, ya que el chocolate se convirtió en toda una cultura. Fue inventada por el Marqués de Mancera ( Virrey del Perú, de 1639 a 1648) razón por la cual lleva su nombre.

Cuya característica principal era que la taza estaba añadida al plato como una misma pieza, ya que el plato contaba con una especie de “arillo” o “cinturón” para colocar la taza (llamada en ocasiones pocillo y en otras jícaras, en referencia a las usadas por los aztecas). Este objeto tenía como fin por un lado, de evitar escurrimientos de la bebida a las ropas de las damas de esa época y por otro, servía para colocar en ella las galletas o bizcochos para “sopear” en el chocolate.

Los materiales son variables, las más antiguas que se tiene registro son de plata, posteriormente se llegaron a hacer de cerámica y porcelana con diferentes técnicas y acabados.

Durante el siglo XX, ya no era obligatorio beber el chocolate en delicados tazones de talavera o en suntuosas mancerinas, también se podía hacer en estas no menos refinadas jícaras de coco de Tabasco.

Cocos chocolateros: Como muestra del sincretismo cultural, durante el virreinato se comienza a tomar el chocolate en unas tazas hechas de coco, como las jícaras donde lo hacían los aztecas, pero los europeos empiezan a adornarlos con bases, orejas y el aro del borde de plata, datando su uso a partir del año 1600. Los cocos llegaron a América de la Polinesia y antes de la llegada de Colón ya eran muy usados como copas o tazas.

Con la “fiebre de tomar chocolate” se fueron haciendo muy populares

en las casas novohispanas, mas que en Europa ya que allá se tomaba el chocolate en jícaras de porcelana china o en jícaras de plata.

“con esta investigación se logró establecer que se usaba desde los primeros años del siglo XVII... La bebida del chocolate, valorada no sólo en el mundo exterior sino entre los propios habitantes, fue degustada a lo largo de más de dos siglos en esas atractivas jícaras de coco engastadas en plata”<sup>63</sup>

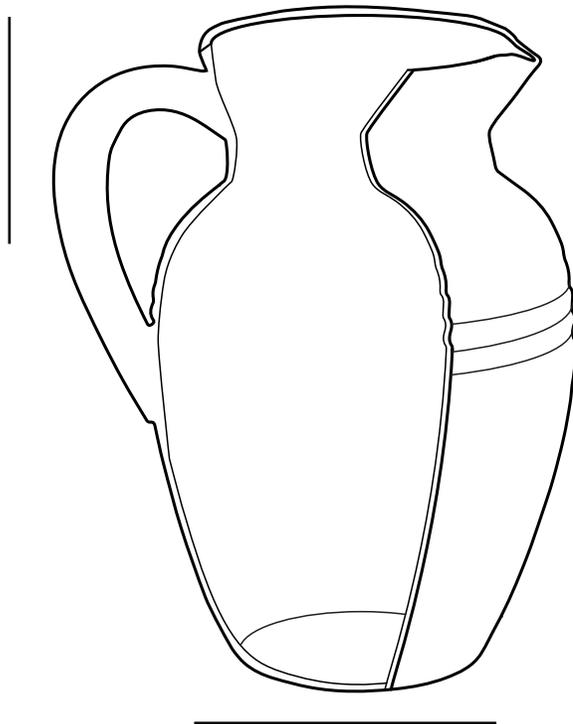
Bigoterías: Diseño que según los historiadores nació en Francia en el siglo XIX, y después llegó a la Nueva España. Tenía un diseño especial que cubría parte de la taza y evitaba que, al tomar chocolate, los hombres se mancharan los bigotes que en aquella época eran muy utilizados y por prácticamente todos los señores.

De tal suerte que este tipo de protector para el bigote fue comúnmente utilizado también para las tazas de té y de la que existe una versión de cuchara con protector.

---

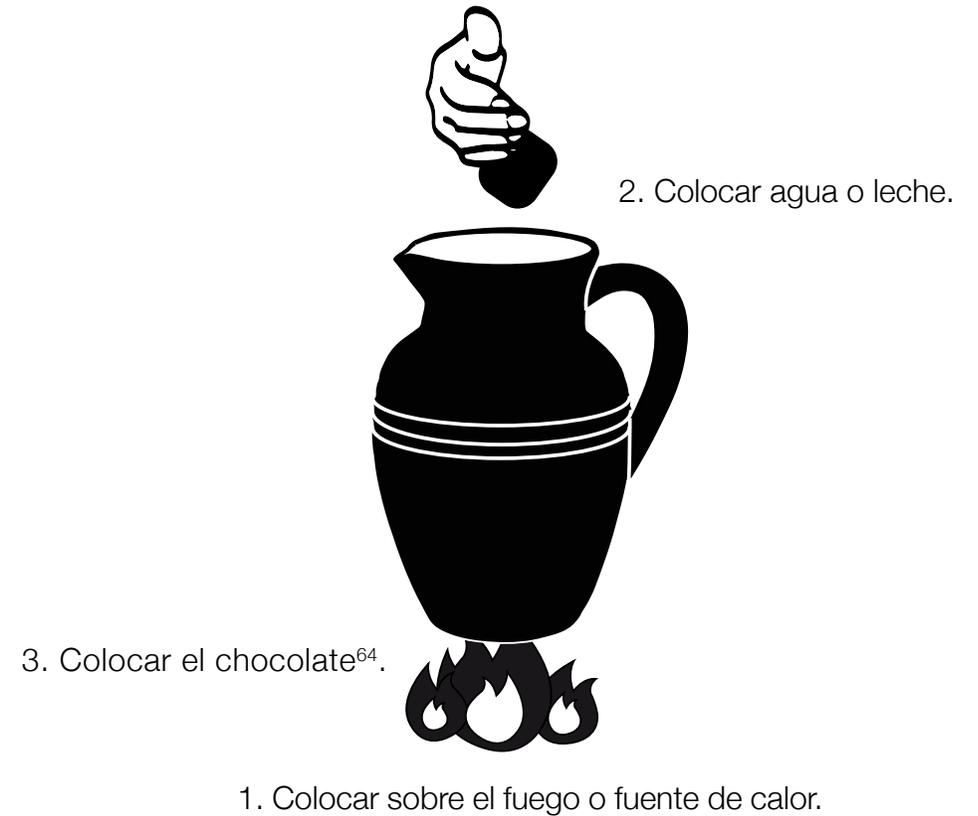
63 Carlos Duarte. El arte de tomar el Chocolate. Caracas:2005.

Área de pauta secundaria: no existe



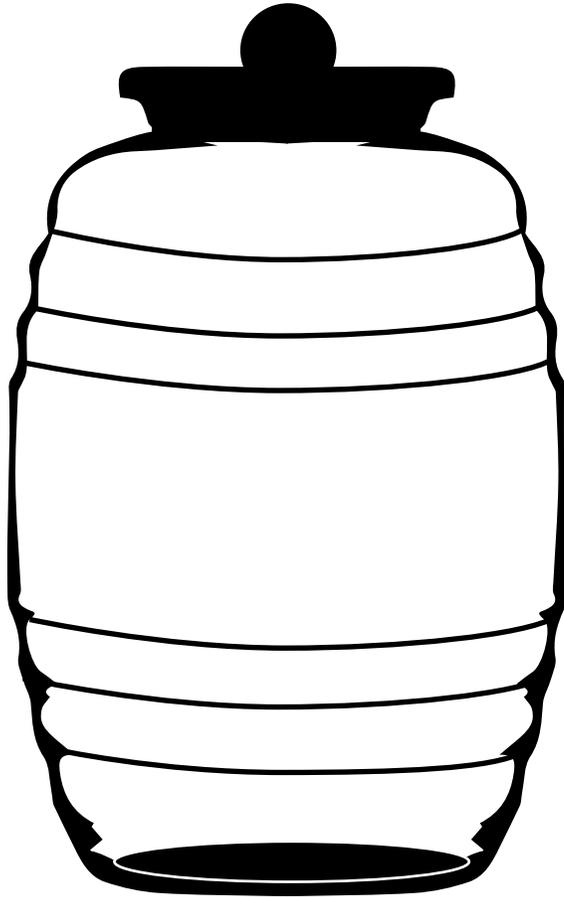
**Área de pauta principal:** es superficie concava o cuenco y el borde de la misma para beber

Secuencia de uso:



**Utensilios que lo desplazan:** Jarras chocolateras de metal o batería de acero inoxidable.

64 Véase la página 91

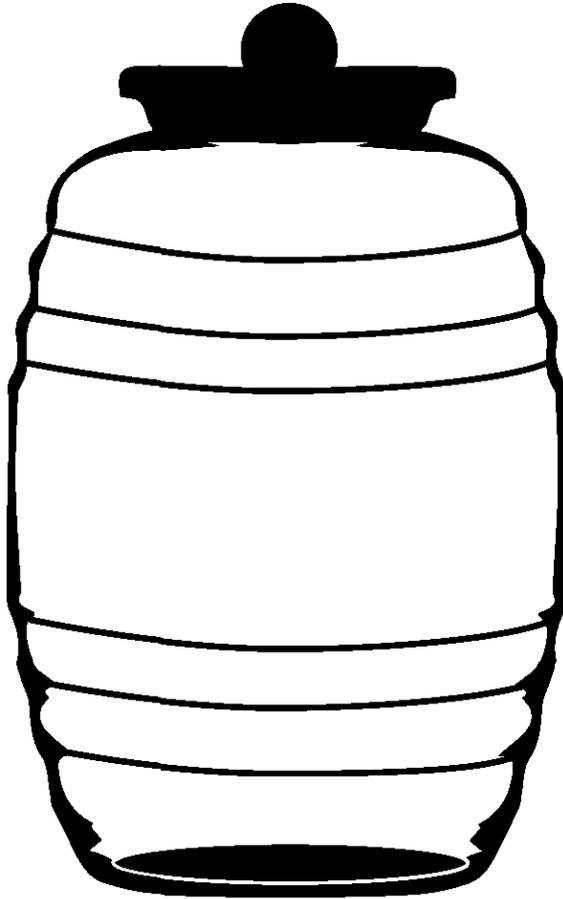


# VITROLERA

**Propósito:** Contener líquidos, aguas frescas.

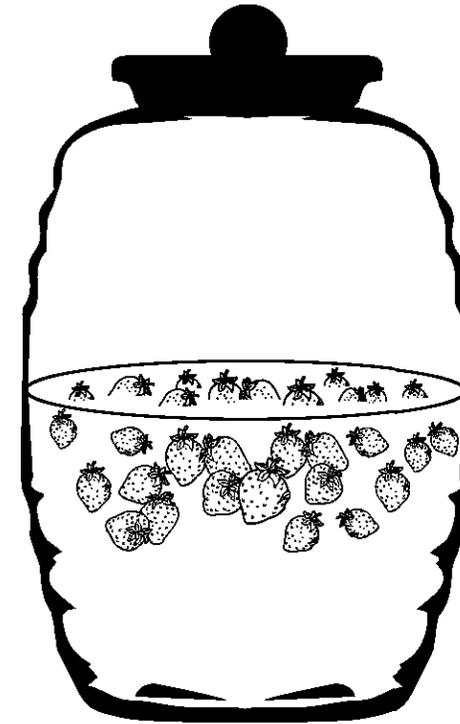
**Descripción:** Frasco de vidrio transparente, generalmente de gran tamaño, de forma similar a barril con tapa. Tradicionalmente se utiliza en los puestos de aguas frescas o para curtir frutas en licor, chiles encurtidos o adobados, escabeches, etcétera.

Área de pauta secundaria: El borde que ensambla con la tapa.

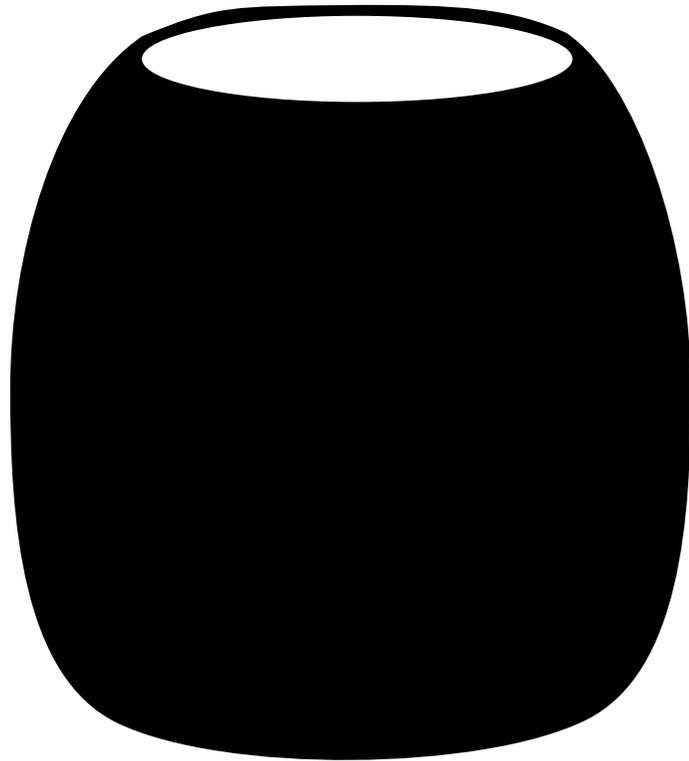


Área de pauta principal: La superficie concava o cuenco.

Secuencia de uso: Colocar todos los ingredientes dentro de la vitrolera para prepara el agua.



Utensilios que lo desplazan: Recipientes de plástico.

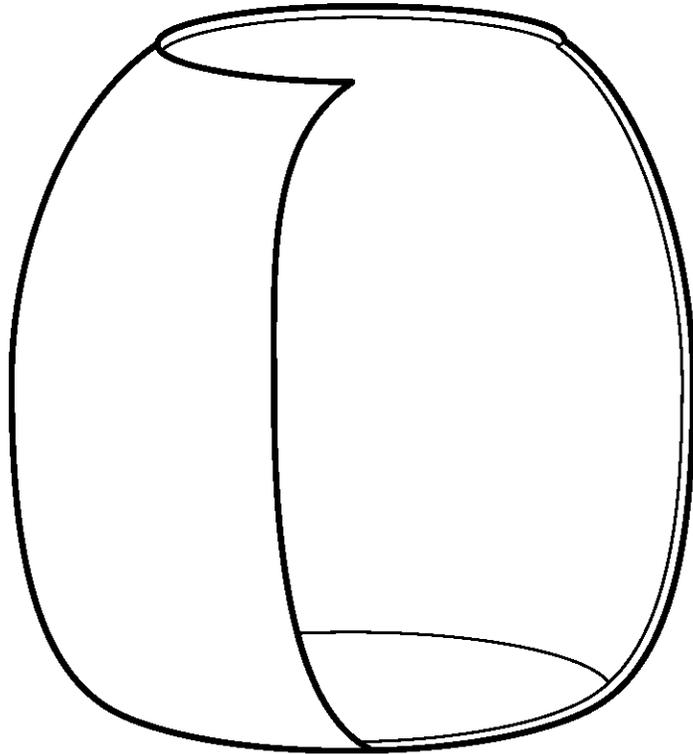


# CUÑETE

**Propósito:** Almacenar alimentos.

**Descripción:** Barril pequeño que se emplea para guardar aceitunas, vinagres y aceites principalmente. Con las aceitunas y el vinagre se hacen diferentes preparaciones que llevan el nombre de cuñete. Tal vez la mas famosa sea el pollo al cuñete.

Secuencia de uso: Almacenar conservas caseras de alimentos.



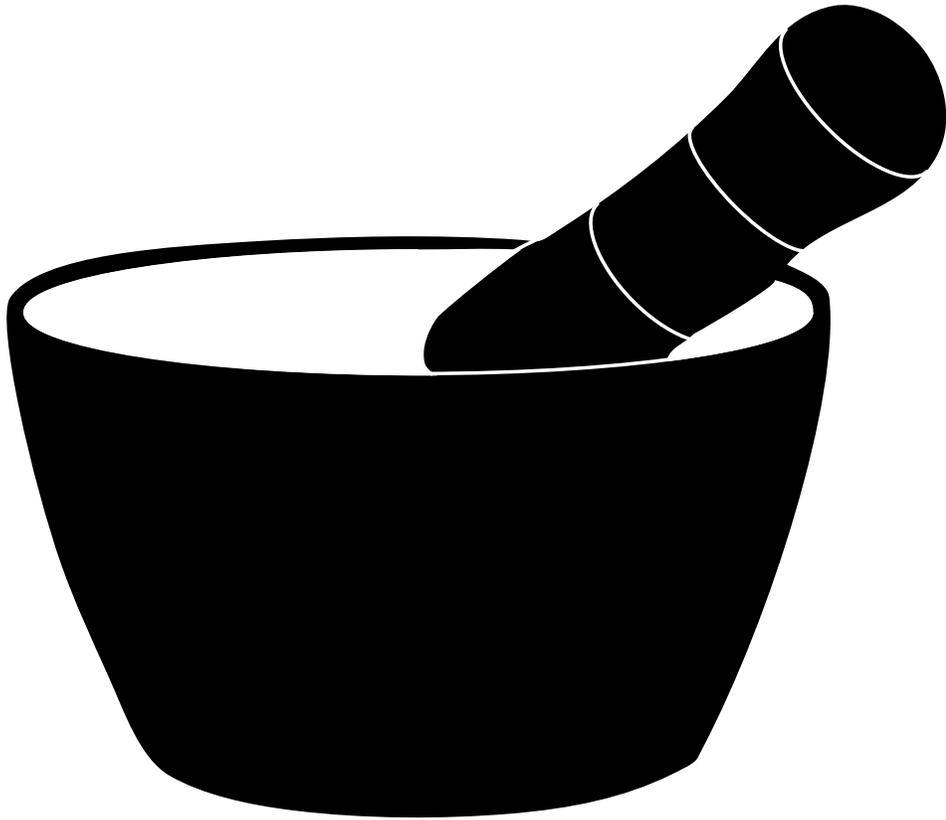
---

Área de pauta principal: La concavidad.

Área de pauta secundario: No existe.



Utensilios que lo desplazan: Recipientes de plástico y vidrio.

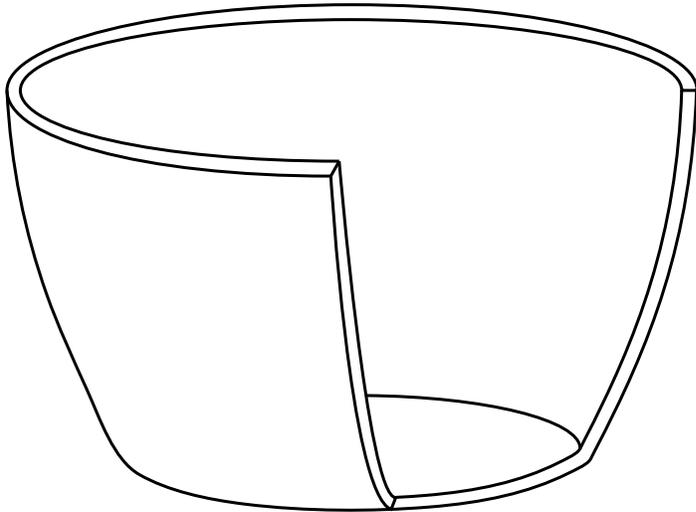


# COCOIC

**Propósito:** Moler o martasajar salsas como el chiltomate. La salsa Chiltomate podría ser una de las primeras salsas elaboradas con tomate cocinado del mundo, una salsa sencilla, rústica tanto en su preparación como en su presentación, los ingredientes más básicos son sus componentes, tomate, chile y cebolla.

**Descripción:** Mortero de madera que utilizó la cultura maya.

**Área de pauta principal:** La superficie concava del cocoic contra pestle o mano de cocoic.

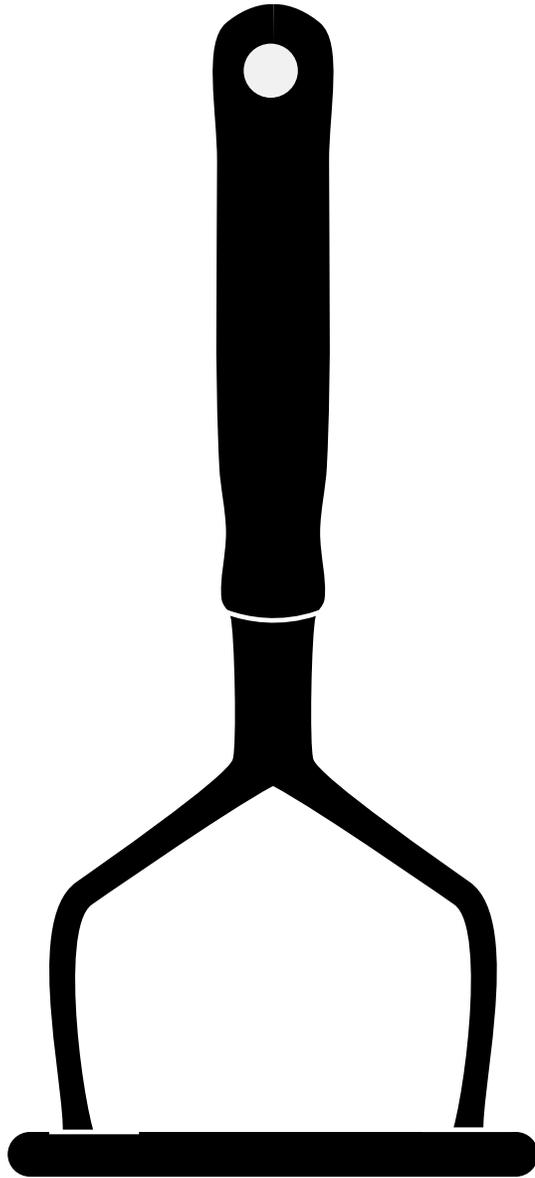


**Área de pauta secundaria:** El resto de pestle o mano de cocoic que sirve para sostenerlo.

**Secuencia de uso:** Se sostiene el pestle o mano de cocoic ejerciendo presión contra superficie del cocoic para martajar.



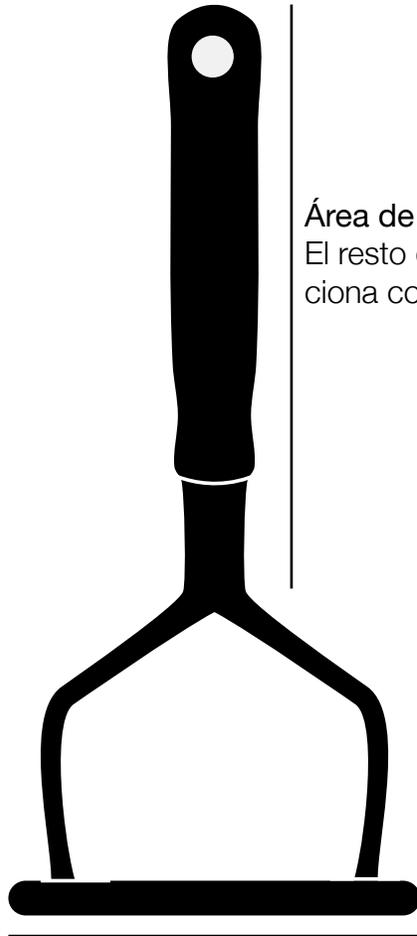
**Utensilios que lo desplazan:** Morteros de otros materiales, licuadoras y procesadoras eléctricas.



## MACHACADOR DE FRIJOLES

**Propósito:** Machacar los frijoles para refreírlos.

**Descripción:** Utensilio tradicional de madera o de metal, indispensable para hacer los frijoles refritos, pues los deja martajados durante el proceso de fritura. En México moderno se utiliza cada vez más el machacador de papa, que hace un trabajo muy similar; y la licuadora, que muele totalmente los frijoles y, por ello, los deja con textura diferente.



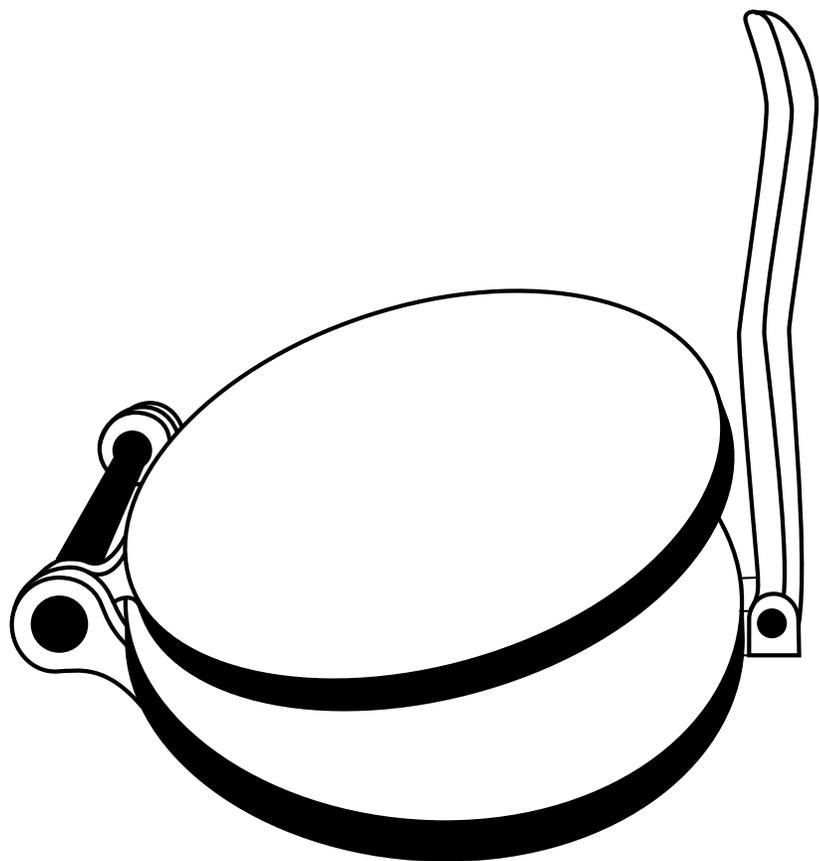
Área de pata secundario:  
El resto del cuerpo que funciona como asa.

Área de pata principal: La superficie perforada del machacador

Secuencia de uso: Se sujeta del mango el macador y se comienza friccionar con la superficie para aplastar los frijoles.



Utensilios que lo desplazan: Licuadora y procesadora de alimentos.



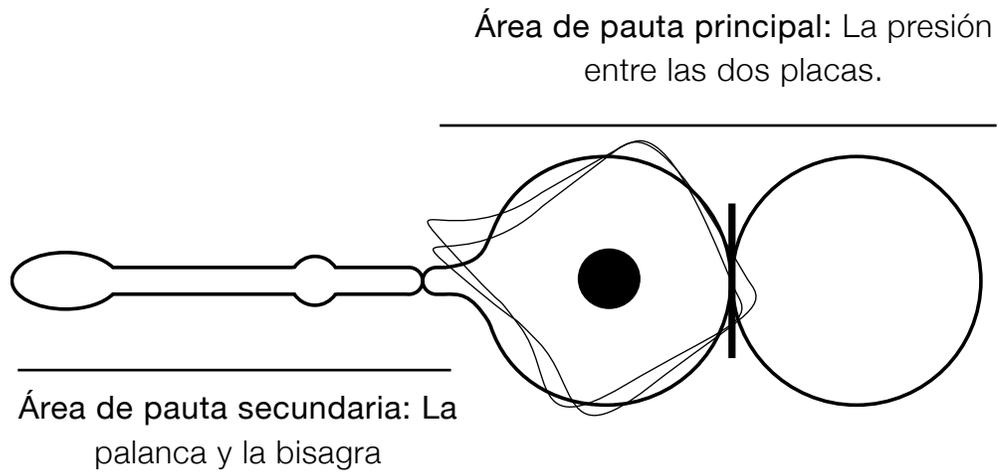
# PRENSA TORTILLAS

**Propósito:** Sirve para aplanar la masa, da su forma circular. Las tortillas para después cocer sobre el comal<sup>65</sup>.

**Descripción:** cuentan con dos planchas unidas por una bisagra y una palanca; pueden ser de madera o de metal.

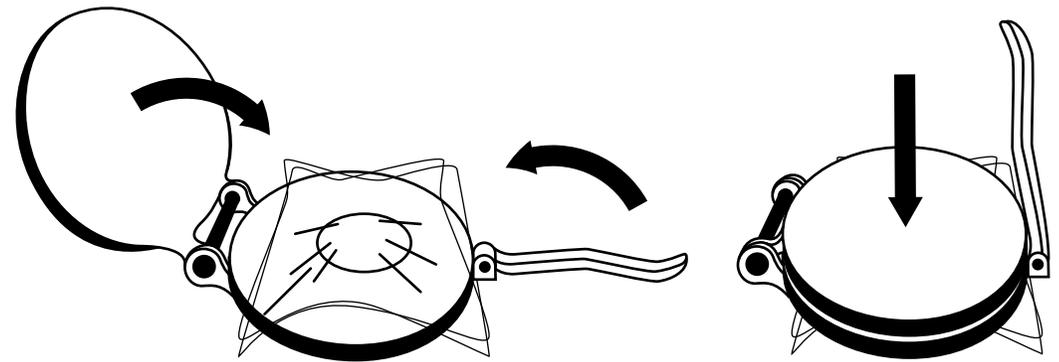
---

<sup>65</sup> Véase página 62 y 63



Utensilios que lo desplazan: Tortillerías y productos empacados.

Secuencia de uso



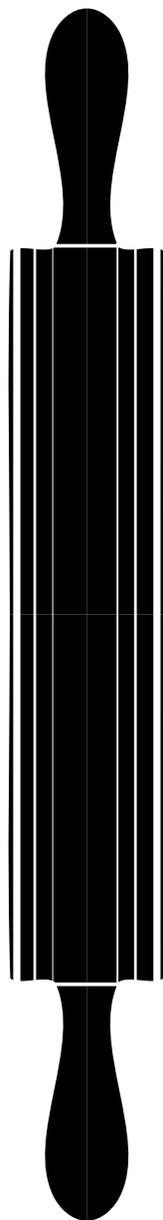
Colocar maíz entre las 2 hojas plásticas sobre la plancha metálica

Ejercer presión entre las planchas con ayuda de la palanca



La masa debe quedar extendida y homogénea

Retirar masa del plástico y la prensa para después cocer sobre el comal



226

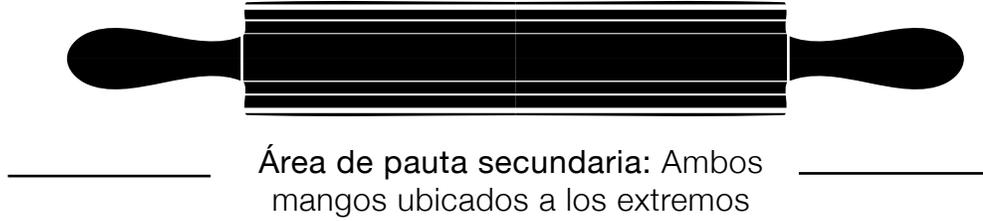
# RODILLO

**Propósito:** Aplanar o extender la masa de las tortillas de harina o de pan dulce. También puede llegar a triturar sólidos.

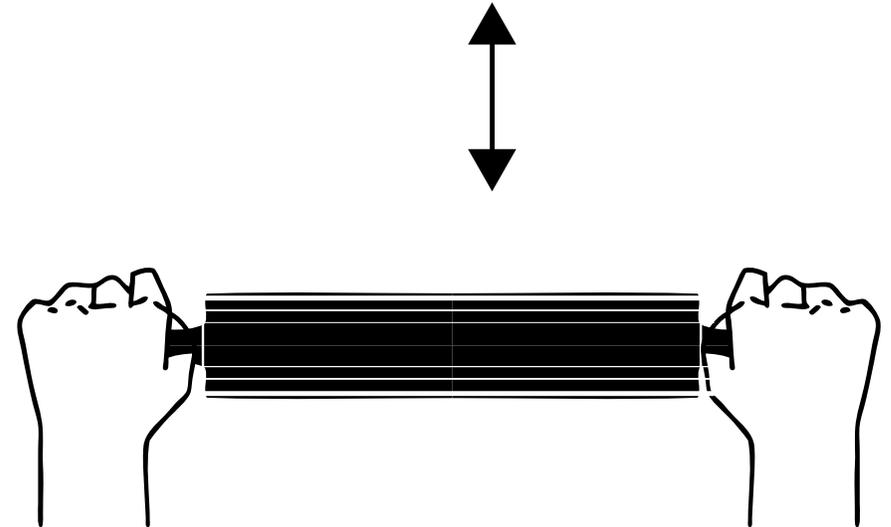
**Descripción:** Madera torneada aproximadamente de unos 20 y los 40 centímetros. También hay de otros materiales como la baquelita, metal o incluso mármol. Muchos cocineros lo sustituyen por un trozo de palo torneado de un palo de escoba.

227

Área de pauta principal: La superficie del cilindro



**Secuencia de uso:** Se sostiene con ambas manos los mangos. Se rueda el rodillo en dirección opuesta al cuerpo ejerciendo presión. para aplanar o triturar el alimento.



**Utensilios que lo desplazan:** No hay utensilio que cumpla con la innovación posible en el área de pauta principal.



# EXPRIMIDOR LIMONES

**Propósito:** Sirve para exprimir el jugo de los cítricos, El diseño permite separar y triturar la pulpa de las frutas citadas de forma manual.

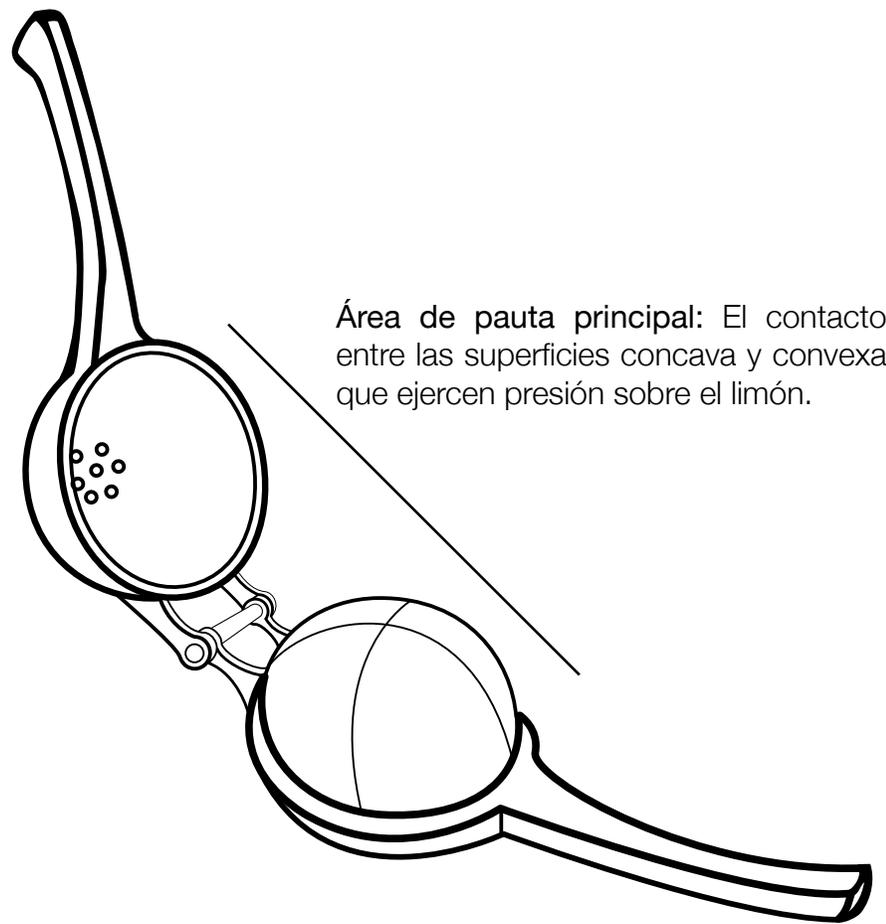
**Descripción:** Cuentan con dos superficies: una concava y la otra convexa que se unen por medio de la palanca para generar la fuerza suficiente para exprimir el limón. Tiene el mismo proceso mecánico que las tijeras, es decir: las dos palancas giran sobre un eje común que se sitúa entre la resistencia / mango concavo (esfuerzo resistente) y la potencia / mango convexo (esfuerzo motor).

Actualmente son fabricadas de plástico y metal colado. Es un utensilio indispensable en la cocina mexicana, ya que para la elaboración de aguas, salsas y tacos se necesita el jugo de limón.

Este utensilio fue diseñado por el americano John Thomas<sup>66</sup>. Es un buen ejemplo del sincretismo entre la cultura americana y mexicana. Su uso popular e indispensable en cada una de las cocinas mexicanas le atribuye su participación dentro del compendio.

---

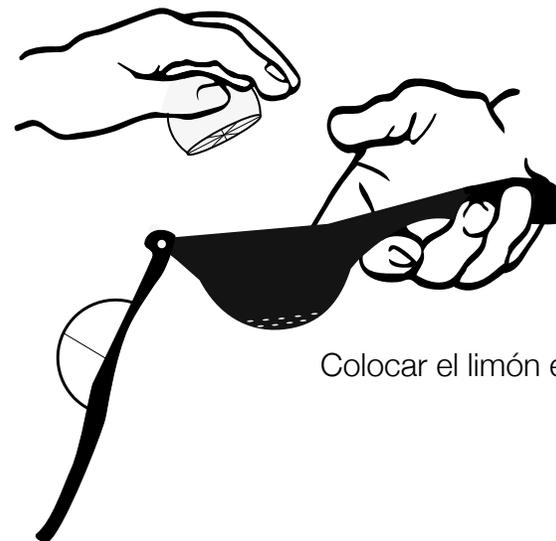
<sup>66</sup> Véase el enlace: <http://inventors.about.com/library/inventors/bllemonsqueezer.htm>



Área de pauta principal: El contacto entre las superficies cóncava y convexa que ejercen presión sobre el limón.

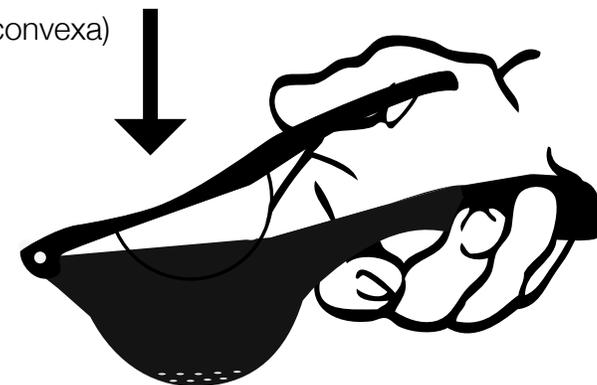
Áreas de pauta secundaria:  
Ambos mangos

Secuencia de uso:



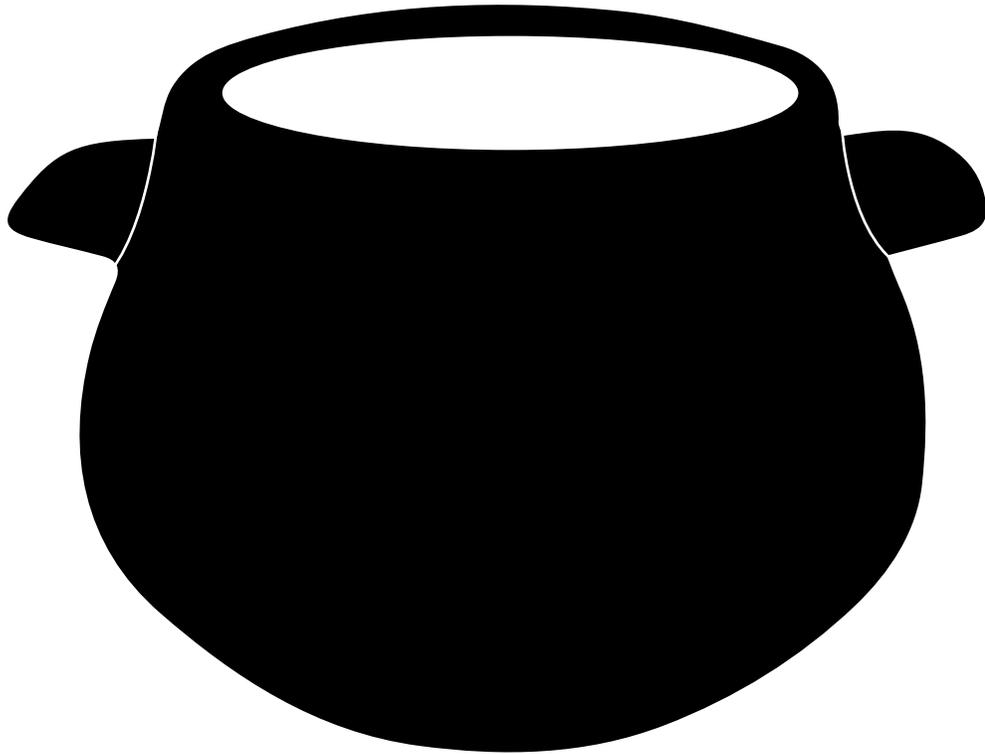
Colocar el limón en la parte cóncava

Bajar la palanca (pieza convexa) y exprimir.



El jugo saldrá por los huecos de la pieza cóncava.

Utensilios que lo desplazan: Exprimidores eléctricos



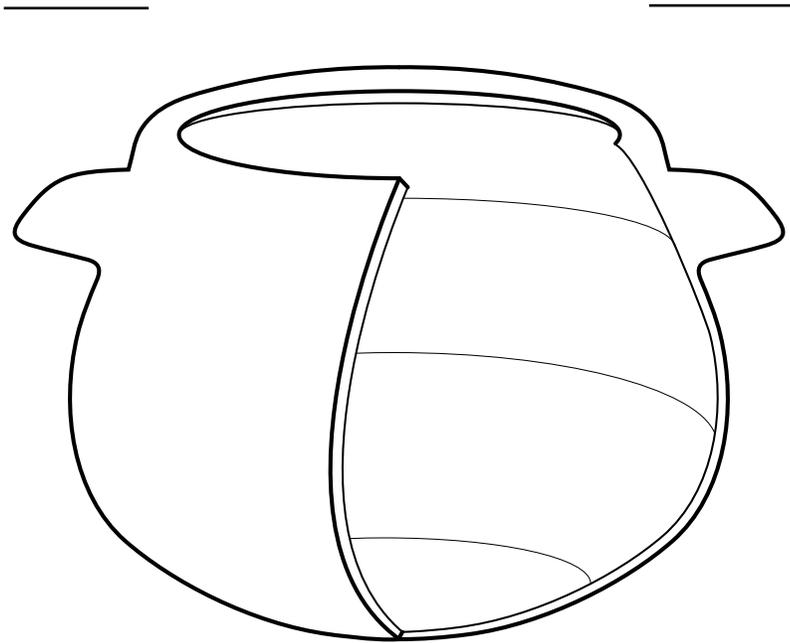
# PUCHERO

**Propósito:** Cocer verdura y carnes.

**Descripción:** Recipiente de barro vidriado o sin vidriar, de panza abultada, cuello ancho, dos asas y asiento pequeño, El término se emplea más, hoy en día para designar el caldo de carne con verduras, que también se llama cocido o simplemente caldo; el nombre de puchero se prefiere utilizar en el suroeste de México, y el de cocido en el norte y el Pacífico. Hoy no se hace en un recipiente especial, sino en cualquier olla grande. Los pucheros o cocidos mexicanos tienen la característica de ser comidas completas que se sirven al medio día.

Secuencia de uso: Colocar el alimento en el puchero para comenzar a cocinar.

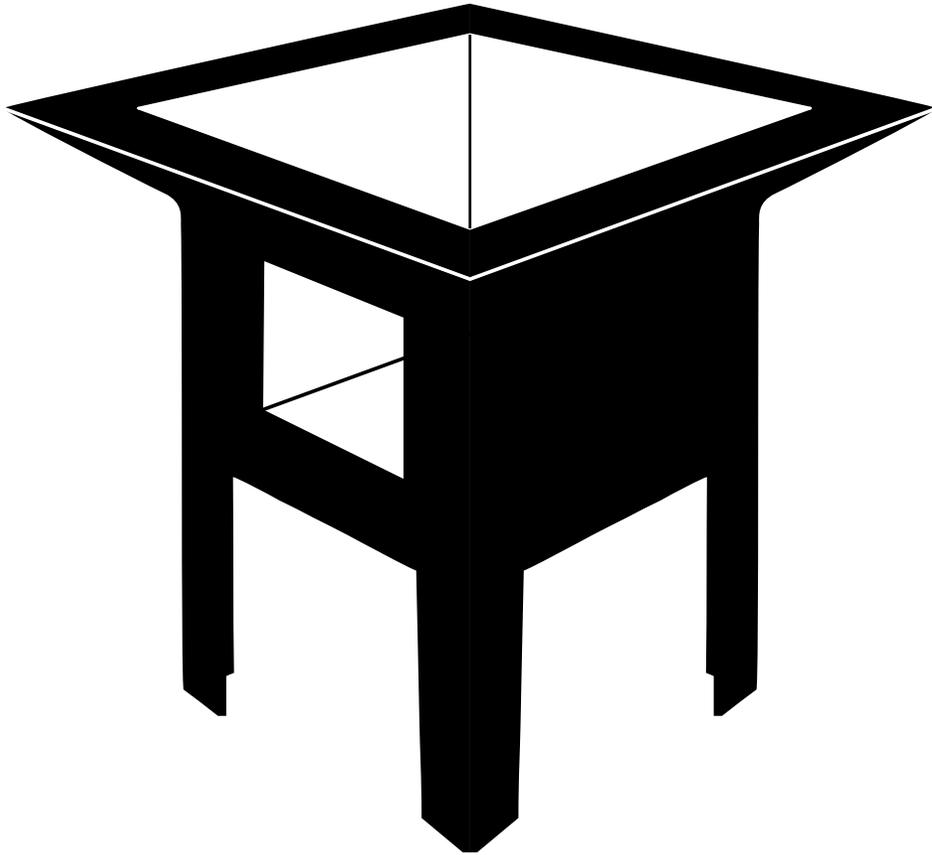
Áreas de pauta secundaria: Ambos mangos



Área de pauta principal: El cuenco o superficie convexa del puchero.



Utensilios que lo desplazan: Ollas y zacerolas de acero inoxidable.

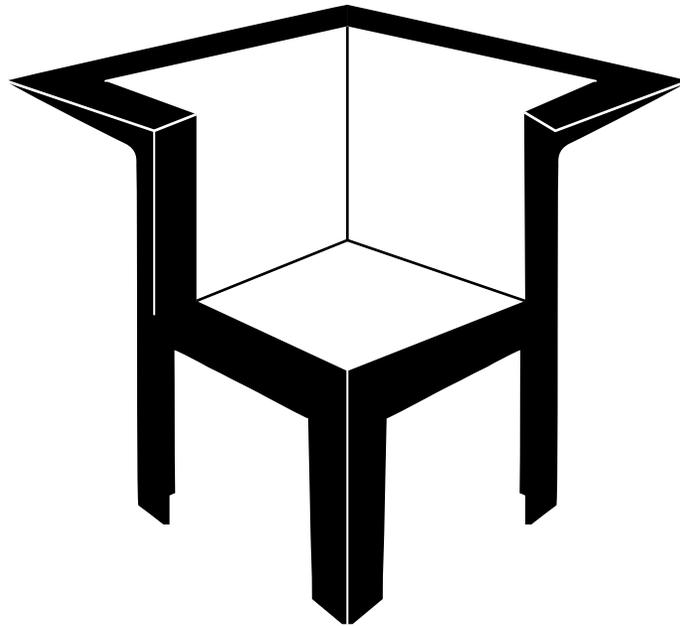


# ANAFRE

**Propósito:** Para encender la lumbre se coloca carbón dentro del anafre y se le prende fuego con un ocote o un papel. Un comal para hacer tortillas o tostar cualquier grano, o un comal hondo para freír empanadas o antojitos.

**Descripción:** Hornillo o infiernillo portátil que hace la función de los quemadores de una estufa. Generalmente se alimenta de carbón o leña. Sobre él se puede colocar una parrilla para asar carnes. En la actualidad el más común es el de lámina, aunque todavía existen de barro. En cuanto prende no se debe dejar de alimentar con un soplador hasta ver los carbones rojos. Es normal que produzca mucho humo mientras el combustible se enciende.

**Área de pauta principal:** El espacio cúbico donde se coloca el carbón para crear la fuente de energía.



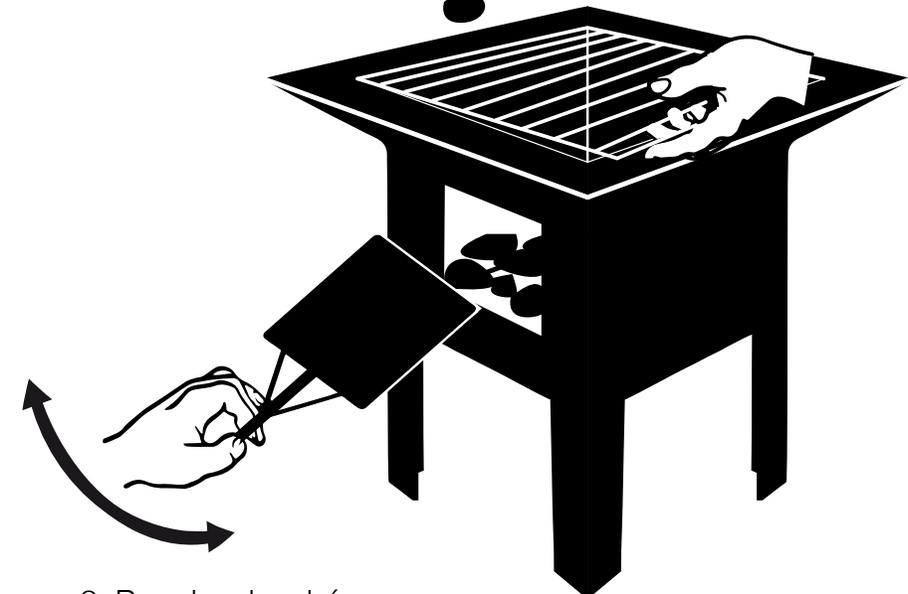
**Área de pauta secundario:** Las patas, la rejilla y el perímetro superior donde se apoya la base de la olla o el comal.

Secuencia de uso:

1. Colocar carbón sobre el anafre



2. Colocar rejilla (tepepextle) sobre el anafre.



3. Prender el carbón y avivarlo con el soplador.

Utensilios que lo desplazan: estufas de gas u eléctricas.

# CONCLUSIONES

Este “Compendio de los utensilios de la cocina mexicana” presenta la investigación sintética de 41 objetos fundamentales en ella.

Los pensamientos principales y propuestas en esta tesis se pueden sintetizar de la manera siguiente:

1. Los conceptos “*Complejidad*”, “*niveles de interpretación de la Realidad*”, “*Niveles de percepción*” y “*Tercero incluido*”, tienen la finalidad de hacer consciente al lector de que los objetos están entrelazados a un contexto cultural y viceversa.

En otras palabras, en la práctica del diseño industrial, no sólo hay que pensar en la estética y tecnología de producción de un objeto, sino también cuestionar y reconocer como funciona dentro de la cultura.

Esta metodología (conceptos de apoyo) de pensamiento propone nuevos caminos para llegar a la innovación, permitiendo al diseñador (o a cualquier persona en el proceso creativo). Acercar a lo humano al objeto, verlos como parte de un sistema, no como componentes separadas.

2. Los utensilios están ligados a los hábitos y costumbres de la población e inmersos en los mitos de la cocina mexicana que sostienen una percepción de la identidad externa e interna del país.

3. La *tecnología* y el *alimento*, (veáse páginas 55-59) son la base para la construcción o diseño de cualquier utensilio de cocina. El alimento tiene propia su textura, tamaño, peso, etc., del cual el diseñador/usuario investiga y experimenta con directas técnicas o tecnologías para maniobrarlo. Aquí es donde el labor del diseñador es el más prolífero puesto que desarrolla herramientas de trabajo únicas.

Es importante mencionar que este binomio que está cambiando constantemente gracias a la globalización, que permite mudar alimentos de un lugar a otro con mayor facilidad he incluso reproducirlos en ambientes artificiales.

4. El Compendio trasmite de forma breve y global la información sustancial de la cada utensilio, por ejemplo, las jícaras: ¿para qué sirven?, ¿cuál es su raíz lingüística?, ¿de qué materiales están contruidos?, ¿cuál es la zona del país en la que destaca su uso? y ¿cuáles son las posibles áreas de rediseño?.

Tiene la finalidad de que los diseñadores puedan orientarse a través de este compendio. Es decir, localicen, consulten y conozcan los utensilios de la cocina mexicana. Enfatizo en mexicana puesto que otro objetivo de esta tesis es contribuir a la gama de libros que sustentan la historia del diseño mexicano.

5. La documentación de cada objeto (contexto, materiales, ciclo de vida, utilidad etc.) dentro de una cultura va contruyendo una identidad que con el paso del tiempo los caracteriza. Como lo ha demostrado el diseño francés, italiano, americano, etc.

Creo firmemente que documentos teóricos o de investigación en torno a los objetos mexicanos son y serán la base para sostener el nombre del diseño mexicano.

Como ejemplo, el compendio nombra algunos utensilios que están en desuso. Porque muestran historia y su proceso evolutivo a través de la sociedad. Materiales que fueron una innovación o simplemente nuevos utensilios que reemplazaron otros.

Finalmente, esta tesis intenta responder a la premisa que José Luis Juárez López (2010) escribió en su libro

“Nacionalismo culinario” en el que explica que la escritura de la cocina mexicana se ha estancado en el elogio y puntualiza que para retomar su escritura es necesario el estudio de otras disciplinas.

Los utensilios de cocina son objetos muy íntimos de cada cultura. Tienen el potencial de recordar y renovar la identidad del país. Pequeñas tareas a lo largo del día pueden modificar sutilmente en un periodo de tiempo hábitos y costumbres. Visualizar el cambio en el fragmento más simple, el objeto.



**SI EXISTE O NO REALMENTE UN ALMA EN LOS  
OBJETOS NO IMPORTA; LO QUE EXISTE ES LA  
POSIBILIDAD Y EL IMPULSO DE CONSTRUIR CREENCIAS.**

FERNANDO MARTIN

# ANEXO I

## LAS ACCIONES DE LA COCINA MEXICANA

**Acitronar:** Técnica de freír cebollas o ajo en manteca o aceite hasta que se ventran lúcidos, es decir, acitronados; entonces se añade el resto de los ingredientes o se retira todo del aceite. El nombre se debe a que la cebolla adquiere el color del acitrón<sup>1</sup>.

**Cappear:** Acto de cubrir un alimento con huevo batido para freírlo. Las claras de los huevos se separan y se baten hasta que forman picos suaves. Luego se añaden las yemas una a una sin dejar de batir, hasta que la mezcla queda amarilla y homogénea. Después se sumerge el alimento en el huevo batido para que quede totalmente cubierto y se frie hasta que el huevo este cocido o dorado. Casi siempre se sumerge enseguida en caldillo de jitomate, o en alguna otra salsa o guiso. Muchos platillos mexicanos son capeados, los chiles en nogada y las coliflores, entre otros platillos salados, y postres como el caballero pobre o las torrijas<sup>2</sup>.

---

1 Muñoz Ricardo. Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana, México: Clío, Libros y Videos S.A. de C.V., 2000, p. 6

2 Op. Cit. p. 116

**Cristalizar:** Someter diversas frutas a un proceso largo de cocción donde el azúcar se ha trabajado para que quede en forma de caramelo. Tras este procesos se logra que la fruta se vea translúcida, de ahí el nombre<sup>3</sup>.

**Desgranar:** Separar el grano de la mazorca. Generalmente se deja secar el maíz por mucho tiempo y se almacena ya seco. Las familias que viven en comunidades rurales o cultivan su propio maíz van desgranado la cantidad que necesitan; es un que haces de las tardes, donde todos los integrantes de la familia desgranar mientras ven televisión o platican, tallando fuertemente la mazorca con las palmas de las manos, frotando dos mazorcas juntas o utilizando una desgranadora confeccionada con olotes de las mazorcas que ya se desgranaron. Existen también las desgranadoras industriales, que se utilizan para desgranar los grades volúmenes de maíz que mandan a las ciudades. Además del maíz, en México se desgrana también el cacao y frutas como la guanábana<sup>4</sup>.

**Dorar:** Freír un alimento en aceite, manteca o mantequilla, hasta que tome un tono color café. Que también se llama tono dorado. Este termino se utiliza principalmente para los tacos, tortillas, tostadas y muchos alimentos fritos; su

---

3 Idib. p. 214

4 Idib. P. 219

*textura es casi siempre crujiente. Los alimentos dorados son los que pasan mas tiempo en aceite; antes de este punto existen otros paso previos, que son pasar por aceite y freír suave<sup>5</sup>.*

**Martajar:** *Acción de quebrar o moler a medias un alimento. Es muy común que ciertas regiones de México se haga tortillas o masa para tamales para maíz martajado(...) En la manufactura de las salsas también se ocupa a palabra: para hacer una salsa martajada, los ingredientes se muelen o se machacan en el molcajete o chilmolera, hasta quedar medio molidos, con grandes trozos de jitomate y tomate. Es una textura muy buscada, que se prefiere a las salsas totalmente molidas. Un ejemplo es el aguacate del guacamole, que en prácticamente todos los casos se martaja sin molerse del todo. Incluso hoy en día hay quien sabe utilizar la licuadora de tal forma que los alimentos queden únicamente martajados y no licuados<sup>6</sup>.*

**Mechar:** *Introducir fragmentos de algún alimento en la carne que se va guisar. Primero se práctica en la carne una incisión con un cuchillo, y después se rellena el hueco con aceitunas, alcaparras, pasitas, zanahorias o tocino, entre otros ingrediente posibles. La idea es que al rebanar la carne se vean los elementos incrustados. En México, esta*

---

5 Idib. P. 224

6 Ibid. p. 354

*técnica se emplea sobre todo en el famoso cuete mechado<sup>7</sup>.*

**Palotear:** *Aplanar una masa con un palote o rodillo. Las masas de harina de trigo para tortillas o pan palotenado se palotean para que se estiren y se puedan lograr formas y grosores deseados. En muchas panaderías y casas se usan palotes, en lugar de rodillos: suelen ser pesados de madera torneada, generalmente se cortan de los palos de escoba<sup>8</sup>.*

**Sancochar:** *En las cocinas del sur y sureste de México, significa hervir pollo o carne de res en agua con sal, a veces con alguna hierba aromática o especia, para después meterla en alguna salsa o guiso. En el resto del país sancochar significa cocer a medias un aliento<sup>9</sup>.*

**Soasar:** *Asar de forma muy ligera un alimento, que generalmente va a tener una segunda cocción. El término se refiere casi siempre a la técnica que se utiliza para las hojas de plátano que se emplearan para envolver tamales. También se emplea para designar la acción de asar ligeramente las carnes<sup>10</sup>.*

**Sofreír:** *Pasar un alimento por aceite, es decir; freírlo ligeramente en poco aceite<sup>11</sup>.*

7 Ibid. p. 356

8 Ibid. p. 412

9 Ibid. p. 517 y 518

10 Ibid. p. 525

11 Ibid. p. 526

# ANEXO II

## ÁREAS DE PAUTAS

Transcrito del texto *En el lugar de la bifurcación*<sup>1</sup> por Fernando Martín Juez que dice:

Hace tiempo propuse un modo de reflexionar sobre los objetos que nos ayuda a comprender el conjunto de componentes que hacen de una cosa lo que es: sus arquetipos, metáforas y vínculos con el contexto, los límites de sus adaptaciones y propósitos, etcétera (Martín, 2002, pp. 80-108).

Esta vía de reflexión, sin mayores pretensiones, nos acerca al diseño, sus utilidades y sentidos. La describo a continuación. Un objeto es siempre un espacio cualificado. Esta caracterización considera a un diseño cualquiera como una entidad discernible, cargada de atributos, relativa y vinculada externa e internamente, a través de sus partes o componentes, a otros objetos y eventos.

---

<sup>1</sup> Martín, Fernando. *En el lugar de la bifurcación*. Ed. Gedisa. México 2003.

A las agrupaciones funcionales de estas partes o componentes, que ocupan un espacio de límites dinámicos, las llamo áreas de pautas del objeto; ellas caracterizan un diseño como una unidad (a su interior) y determinan su desempeño en relación con el contexto (lo externo).

El término área se entiende aquí como el ámbito considerado de manera unitaria por ser el escenario de un mismo suceso; una región organizada y delimitada por un contorno donde reside una configuración de relaciones ordenadas, pautadas (del latín *pacta*: “ajuste, convenio”).

Todos los objetos suelen tener una sola área de pautas principal y algunas cuantas áreas de pautas secundarias. Cada área de pautas, principal o secundaria, nos indica un propósito y prescribe una relación. Es como un verbo: la parte de la oración que indica un proceso, una acción o un estado; que orienta una actitud y nos señala una manipulación peculiar (cortar o unir, rayar o pulir, estirar o plegar, marcar, guisar, almacenar, sostener, ensamblar, torneear, contener, alcanzar, etcétera).

Las áreas de pautas —más adelante lo veremos— nos permiten identificar metáforas y arquetipos de orden natural (*a priori*) y cultural (*hic et nunc*). En la investigación de las áreas de pautas principal y secundarias, de sus interfases

e interacciones, se revelan los énfasis designados por las creencias, hábitos y destrezas peculiares de una comunidad o la visión singular de algunos de sus miembros.

Las áreas de pautas de los diseños más antiguos suelen ser similares entre todas las comunidades, lo que permite que un objeto sea un diseño útil y comprensible para todos (aunque no necesariamente atractivo o deseable).

En el área de pautas principal, más allá del cómo, están el por qué y el para qué de un objeto o servicio. Es interesante observar, por ejemplo, que en un sistema electrónico amplificador de sonido o en una planta hidroeléctrica, encontramos las mismas áreas de pautas principales que en una bocina cónica de cartón para ampliar el sonido o en las paletas de una rueda hidráulica primitiva.

Cada área de pautas, independientemente del aspecto formal que adopte y la complejidad de diseños que implique, incluye siempre arquetipos y metáforas peculiares. Utilizo el término arquetipo en su acepción principal, es decir, como “modelo original y primario”.

El arquetipo nos remite al modelo primero de un objeto. Por ejemplo, en el caso de un recipiente para contener líquidos, el arquetipo pudo ser un cuenco natural en una roca,

el cuenco resultante al reunir las manos formando una cavidad o el cuenco construido de un guaje o pasta cerámica. Existen, así, tres formas de arquetipos en las áreas de pautas: arquetipos fuente o naturales (el cuenco en la roca), arquetipos biológicos o biotécnicos (la cavidad formada con las manos) y arquetipos culturales o tecnológicos (el artefacto en cerámica construido por un ser humano).

El arquetipo cultural puede ser considerado como un artefacto (hecho con arte a través de un proceso de reflexión) original, un diseño que surge tan sólo de la mente humana. El biotécnico es producto probablemente de la casualidad y la imitación de características biológicas o prótesis utilizadas por otros seres vivos; podríamos llamarle un mimefacto. Y el arquetipo fuente es, desde luego, un naturfacto: un objeto de la naturaleza que, por sus características de manipulación, estructura, forma, material, textura, color, etc., se convierte en el idóneo como instrumento natural para realizar una tarea y que puede servir de modelo para iniciar un proceso de evolución tecnológica. Hay objetos que en sus áreas de pautas incluyen claramente las tres formas reconocibles de arquetipos.

Así como en cada área de pautas subsisten arquetipos, también hay metáforas de dos clases: las de orden natural y las de orden cultural o comunitario.

Las metáforas naturales se refirieren a eventos, objetos e ideas posibles en el mundo físico y biológico; las metáforas comunitarias, a eventos imaginarios que son exclusivos de lo humano y sus conformaciones culturales.

Metáfora significa llevar más allá (trasladar, transportar), y en ese sentido utilizo el término. La metáfora es una representación adherida al área de pautas que nos lleva, más allá del objeto mismo, hacia una idea u otro objeto, con el fin de sugerir un vínculo entre ambos.

Unas y otras metáforas —“naturales” y “culturales”— son producto de la mente (alegorías, parábolas, ficciones) y constituyen verosímiles en el cuerpo del sistema compartido de creencias e instituciones. Son, también, la materia del imaginario colectivo en la construcción de los mitos. El arquetipo (la prótesis) es parte integral y definitoria del área de pautas; la metáfora es una propiedad emergente.

Qué tan arcaicos sean un arquetipo o una metáfora puede no parecer importante; sin embargo, retroceder en el área de pautas hacia el arquetipo y las metáforas de primera generación nos permite un modo distinto de diseñar y comprender el objeto; un modo más rico de recrearlo en nuevas propuestas que consideren la naturaleza y morfogénesis de sus vínculos con otros objetos y los seres vivos.

“A principios de los años veinte [...], C. D. Broad acuñó el término ‘propiedades emergentes’ para [aquellas] propiedades que surgen a un cierto nivel de complejidad pero que no se dan a niveles inferiores [...]. El concepto de temperatura [por ejemplo], carece de sentido al nivel de átomos individuales [...]. Del mismo modo, el sabor del azúcar no está presente en los átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno que la constituyen” (Capra, 1998, p. 48).

Durante mucho tiempo se enfatizó el carácter eminentemente funcional de los objetos —sus arquetipos— y con él la noción de que el propósito del diseño era la satisfacción de necesidades “básicas”. Al ampliar las perspectivas del problema desde la antropología del diseño, hago evidente que los objetos son también (ya lo sospechábamos) metáforas de orden colectivo y personal que determinan, con su carga de sentidos —agrado o desagrado, aceptación o rechazo, indiferencia o ambigüedad—, el deseo por un objeto; el desarrollo de las habilidades que lo hacen pertinente y las destrezas que permiten su uso; la construcción de verosímiles, creencias e instituciones, así como de relaciones entre cada uno de nosotros y con nosotros mismos.

El objeto es un espejo: un vínculo de uno con uno mismo, y con los otros, a través de referencias singulares y mutables.

# BIBLIOGRAFÍA

Arqueología mexicana edición especial / *Cocina prehispánica recetario* / México: Raíces S.A. de C.V. / 2003

Aicher, Otl / *La cocina para cocinar -doctrina arquitectónicas* / Gustavo Gili / Barcelona / 2004

Baéz, Lourdes / *El oficio de tejer la vida. Rituales del ciclo vital entre los nahuas de la sierra norte de Puebla* / Ed. Trotta / Madrid /2008

Barros, Cristina / *Los libros de la cocina mexicana* / Consejo Nacional de la Cultura y las Artes / México / 2006

Basarab, Nicolescu / *La transdisciplinariedad, manifiesto* / Du Rocher / México / 1996

Benítez, Ana / *Cocina prehispánica* / Euromericanas Klaus Thiele / México / 1974

Buenrostro, Marcos y Barros, Cristina / *La cocina prehispánica y colonial* / Consejo Nacional de la cultura y las artes / Ed. Tercer Milenio / México / 2000

Carrillo, Ana María / *La cocina del tomate ,frijol y calabaza* / Clío, Libros y Videos S.A. de C.V./ México / 1998

Farga, Amado / *Historia de la comida en México* / Costa-Amic / México/1968

Flores y Escalante, Jesús / *Breve historia de la cocina mexicana* / Ed. De Bolsillo / México /1994

Fundación HERDEZ / *El frijol, un regalo de México al mundo* / Clío, Libros y Videos S.A. de C.V. / México / 2012

Fundación HERDEZ / *La cocina mexicana a través de los siglos* / Editorial Clío / México / 1997

García, Heriberto / *Cocina prehispánica mexicana* / México: Panorama / 1991

García, José / *Amaxocoatl o libro del chocolate* / México : Porrúa / 1936

Juárez, José Luis / *Nacionalismo Culinario - La cocina mexicana en el siglo xx* / Consejo Nacional de la Cultura y las Artes / México / 2008

León-Portilla, Miguel / *El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica* / Instituto Indigenista Interamericano V. XVII / México / 1988

Long, Janet. / *Conquista y Comida , consecuencia del encuentro de dos mundos* / México: UNAM / 2003

Martín, Fernando / *Contribuciones para una antropología del diseño* / Ed. Gedisa / 2002 / Barcelona

Martín, Fernando / *En el lugar de la bifurcación* / Colección CIDI / UNAM / 2012

Martín, Fernando / *En el ombligo de la luna* / Ed: LAST/ UNAM / 2011

Martín, Fernando / *Ciencia, magia, fe y diseño* / Colección CIDI / UNAM / 2013

Maynes Vidal, María del Pilar / *Tesis: Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana* / México / 1983

Michel de Certeau / *L'invention du quotidien 1. Arts de faire* / Ed. Folio / Paris / 2005

Mircea, Eliade / *Mito y realidad* / Ed. Labor S.A. / Barcelona / 1991

Morin, Edgar / *La mente bien ordenada* /Ed. Gedisa / Barcelona / 2005

Morin, Edgar / *Introducción al pensamiento complejo* / Seix barral / Francia / 2004

Muñoz, Ricardo / *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana* / México: Clío, Libros y Videos S.A. de C.V. / 2000

Novo, Salvador / *Historia gastronómica de la ciudad de México* / Porrúa / México / 2002

Pilcher, Jefferey / *¡Vivan los Tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana* / Ed. La Reina / Consejo Nacional de la Cultura y las Artes - Centro de investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social / 2001

Revista Artes de México Número 36 / *Los espacios de la cocina mexicana* / México / 1997

Revista Artes de México / *Del cacao al chocolate - la leyenda del chocolate* / México / 1997

Sugiura, Yoko y González, Férnan / *La cocina mexicana a través de los siglos* / México antiguo, México: Clío, Libros y Videos S.A. de C.V. / 1996

Vélez González, Juan Fernando / *Tesis: De la comida del DF y otras cosas...la revisión crítica de la iconografía de comida en la representación pictórica mexicana* / UNAM / Posgrado de la Escuela Nacional de Artes Plásticas / México / 2002

# IMÁGENES

Página	Número	Nombre	Fuente / Crédito
57	1	Femme au metate	Les livres de recettes « francisés » au Mexique au XIXe siècle
58	2	Mural Cultura Huasteca	Rivera, Diego
59	3	La molendera	Rivera, Diego
60	4	Cocina poblana	Pingret, Edouard
60-61	5	Musas convento	Pingret, Edouard
61	6	Aguador	Pingret, Edouard
62	7	Cocina poblana, 1865	Arrieta J. A.
63	8	Placeros y rancheros	Rugendas, Moritz
64	9	El Mercado de Iturbide, antigua plaza de San Juan, 1869	Castro / Artista Campillo / Litografía
65	10	Plaza del Volador, 1722	Juan Patricio Morlete y Ruíz
66	11	Las tortilleras	Julio Michaud y Thomas

67	12	Puesto de mercado. Óleo sobre tela. Siglo XVIII (detalle)	Anónimo
68	13	Sin título	Castro, C. y Campillo J.
69	14	Sin título	Castro, C. y Campillo J.
70	15	Sin título	Castro, C. y Campillo J.
71	16	Sin título	Castro, C. y Campillo J.