

8
24



**Universidad Nacional Autónoma de
México**

Escuela Nacional de Artes Plásticas

***La Ilustración Fotográfica del
Fenómeno Literario***

Tesis que para obtener el Título de Licenciada
en Diseño Gráfico presenta:

Evelia Eveleom Astudillo Silva

Director de Tesis
Lic. Salvador Carreño González

México, D.F., 1996





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

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

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

Talavera es un término lleno de misterio, como misterioso es que los hombres se empeñen en obtener de la tierra objetos vidriados y pintados que al chocar entre sí suenan a campana ronca, y que llaman nuestra atención por su belleza.

La talavera de Puebla es sin duda uno de los temas mayores de las artes tradicionales de nuestro país.

La alfarería de Talavera es un arte ligado históricamente a ciertos espacios como, la cocina, la iglesia y el convento, la fachada de la casa y su interior, más el espacio del taller, donde los rituales centenarios del artesano se repiten.

La cocina poblana es uno de los primeros ambientes naturales de la Talavera, con sus azulejos en los muros y hasta en los techos y recipientes de alimentos a punto de ir a la mesa se unen formando una Arquitectura culinaria, donde el espacio interior de la cocina es como un gran reflejo de los platillos típicos de Puebla, ricos en sabor, originalidad y colorido. La cocina de azulejos y la vajilla de loza blanca vidriada son como cámaras de ecos donde los platillos reciben también el condimento visual de la Talavera. Así al placer de la comida la Talavera añade un placer que penetra por los ojos y que, como el de los alimentos, es un placer compartido.

Su interior era impermeable y en su exterior se mandaba escribir, desde antes de entrar al horno, el nombre de las hierbas o sustancias que albergaría, lo mismo que el emblema de la orden religiosa que encargaba la pieza, si ésta estaba destinada a la farmacia de algún convento.

Este arte que es espacial como la escultura, tiene además un espacio interno, el de la imaginaria representada sobre sus superficies. Estos espacios forman un mundo donde realidad y fantasía se comunican, donde las manos que hacen, compran y venden, se combinan con las manos que pintan las formas de sus sueños sobre una jarra o que se enamoran posesivamente de una vasija. Ese es el mundo de la Talavera, otro mundo dentro de nuestro mundo...

Al amor y dedicación de mi mamá, Evelia Silva Michaus.

Al cariño de mi tío Jaime y su compañera Tere.

A mis abuelos, Virginia Michaus† y Daniel Silva.



A Salvador, por el apoyo y confianza brindados a este proyecto desde su inicio.

A Gerardo García-Luna, por su interés y especialmente por el "rescate".

A la Familia Gurevitch, por su colaboración y especialmente por su cariño.

A Gerardo P. Gurevitch, a quien agradezco su entusiasta participación en la culminación de esta tesis, pero sobre todo el haber estado siempre a mi lado.

A Jordi : "Y quién diría que son años los que ya llevamos juntos de la mano..."

*A mis queridos Gures: Sandy, Ana María, Hortensia, Indra y Gera, por su valiosa
Amistad.*

A Elsa, sin cuya valiosa colaboración, este trabajo no tendría forma. Mil Gracias!

A María Luisa, por su gran ayuda y por su cariño.

A Cristy, José Carlos y Paulina;

A Ceci y a Ricky, por darme confianza.



*A Pierre Groulx, de la Universidad de Quebec en Montreal, por el apoyo brindado
a esta tesis. Merci beaucoup!*

A Julia y Guy Foster, por la calidez en medio del hielo.

A Paty, por no haber dejado de sonreír aún viviendo bajo cero.

Y a todos quienes me alentaron para seguir adelante...

infinitas Gracias!



Introducción

Capítulo i. La Comida Tradicional Mexicana

El México prehispánico y sus costumbres
Antecedentes históricos de la cocina prehispánica
La comida en el México antiguo
El tianguis de los aztecas
La alimentación del pueblo azteca
La comida y las costumbres del México Colonial
El México independiente, su comida y sus costumbres
La comida en el México actual

Capítulo ii. La Cocina como Recurso Poético

Valoración de la Cocina
"Como Agua para Chocolate"
Análisis literario

Capítulo iii. La Fotografía y su Evolución

Una breve historia de la fotografía
Del blanco y negro al color
Fotografía y sociedad

Capítulo iv. La Creación Fotográfica

Fotografía de Bodegón
Fotografía de Alimentos
Técnicas para fotografiar determinados alimentos
La composición de las fotografías
Una serie de bocetos



Introducción

La realización de este proyecto de tesis surge de un deseo enteramente personal de indagar en las tradiciones mexicanas, especialmente en aquellas relacionadas con la gastronomía de nuestro país. Siendo así, tomé la decisión de abordar este amplio tema delimitándolo con la ayuda de una obra literaria, con la cual me enlaza un profundo sentimiento de identificación. Se trata de la conocida novela costumbrista, *Como Agua para Chocolate*, escrita por una mujer mexicana y talentosa, me refiero a Laura Esquivel.

La historia escrita por Esquivel, reúne en un mismo texto, un relato de amor narrado a través de la comida, un libro de recetas de gastronomía mexicana, así como, el reflejo de un importante período histórico de nuestro México; la Revolución Mexicana.

Se trata de una novela realizada con amor y que mediante su narrativa logra adentrarse en los sentimientos del lector. Así, partiendo del hecho de que en nuestra actual sociedad la gran mayoría de la pobla-

ción no se halla habituada a la lectura y tampoco siente atracción hacia los textos carentes de imágenes de cualquier género, considero viable la posibilidad de realizar una ilustración fotográfica de esos contenidos, con la finalidad de provocar el interés y la atracción de los lectores.

Dado que la importancia de la comunicación ha demostrado ampliamente su eficacia, toda vez que se le ha aplicado en cualquier soporte gráfico o medio impreso. En cada caso el impacto de la fotografía es indudable. la relación del usuario con el objeto de consumo, cualquiera que este sea, puede lograrse con gran eficiencia a través de una semiosis visual o significación no verbal. Considerando el nivel de cultura literaria de los mexicanos, la importancia de este tipo de código se acentúa aún más, permitiéndole al usuario tener un acercamiento directo con la palabra escrita. Cabe aclarar que no es mi intención realizar fotografía comercial, pues si bien es importante el recurso de una buena técnica fotográfica, no constituye en ningún momento la absoluta finalidad de este proyecto. La



Introducción

Capítulo i. La Comida Tradicional Mexicana

El México prehispánico y sus costumbres
 Antecedentes históricos de la cocina prehispánica
 La comida en el México antiguo
 El tianguis de los aztecas
 La alimentación del pueblo azteca
La comida y las costumbres del México Colonial
El México independiente, su comida y sus costumbres
La comida en el México actual

Capítulo ii. La Cocina como Recurso Poético

Valoración de la Cocina
 "Como Agua para Chocolate"
 Análisis literario

Capítulo iii. La Fotografía y su Evolución

Una breve historia de la fotografía
Del blanco y negro al color
Fotografía y sociedad

Capítulo iv. La Creación Fotográfica

Fotografía de Bodegón
Fotografía de Alimentos
 Técnicas para fotografiar determinados alimentos
La composición de las fotografías
Una serie de bocetos



Capítulo v. La Ilustración de Obra Literaria

Las Recetas de "Como Agua para Chocolate"

Conclusiones

Glosario

Bibliografía



Introducción

La realización de este proyecto de tesis surge de un deseo enteramente personal de indagar en las tradiciones mexicanas, especialmente en aquéllas relacionadas con la gastronomía de nuestro país. Siendo así, tomé la decisión de abordar este amplio tema delimitándolo con la ayuda de una obra literaria, con la cual me enlaza un profundo sentimiento de identificación. Se trata de la conocida novela costumbrista, *Como Agua para Chocolate*, escrita por una mujer mexicana y talentosa, me refiero a Laura Esquivel.

La historia escrita por Esquivel, reúne en un mismo texto, un relato de amor narrado a través de la comida, un libro de recetas de gastronomía mexicana, así como, el reflejo de un importante período histórico de nuestro México; la Revolución Mexicana.

Se trata de una novela realizada con amor y que mediante su narrativa logra adentrarse en los sentimientos del lector. Así, partiendo del hecho de que en nuestra actual sociedad la gran mayoría de la pobla-

ción no se halla habituada a la lectura y tampoco siente atracción hacia los textos carentes de imágenes de cualquier género, considero viable la posibilidad de realizar una ilustración fotográfica de esos contenidos, con la finalidad de provocar el interés y la atracción de los lectores.

Dado que la importancia de la comunicación ha demostrado ampliamente su eficacia, toda vez que se le ha aplicado en cualquier soporte gráfico o medio impreso. En cada caso el impacto de la fotografía es indudable. La relación del usuario con el objeto de consumo, cualquiera que este sea, puede lograrse con gran eficiencia a través de una semiosis visual o significación no verbal. Considerando el nivel de cultura literaria de los mexicanos, la importancia de este tipo de código se acentúa aún más, permitiéndole al usuario tener un acercamiento directo con la palabra escrita. Cabe aclarar que no es mi intención realizar fotografía comercial, pues si bien es importante el recurso de una buena técnica fotográfica, no constituye en ningún momento la absoluta finalidad de este proyecto. La



fotografía es únicamente el canal para expresar una infinita gama de emociones emanadas del texto creado por Esquivel. Sin con ello pretender colocar a la técnica fotográfica por encima del propósito principal, que es, como ya mencioné, el de plasmar sensaciones.

Es por todo lo anterior, que el presente trabajo expone la fotografía en tanto que medio de expresión, sin dejar de lado sus aspectos histórico, social y técnico.

La conveniencia de hacer accesible una novela de un mejor nivel cultural que aporta valores tan arraigados y tan propios de la identidad nacional que alude a la tradicional comida mexicana, constituye un importante vínculo que favorezca el reencuentro con la vasta cultura mexicana.

Consciente de la responsabilidad que implica el manejo de la imagen a nivel colectivo y de las posibilidades plásticas y creativas, con las que cuenta el profesional del diseño gráfico, resulta pertinente pensar en elaborar una propuesta de ilustración fotográfica que,

por una parte, exponga comunicacionalmente y con objetividad los fenómenos gastronómicos aludidos, sin perder de vista que, debe ser al mismo tiempo la síntesis de la misma obra literaria valiéndose, por supuesto, de las cualidades gráficas de la fotografía, tales como La composición, el color, el manejo de la imagen, etc. Utilizando, también, un modelo comunicacional que ayude a analizar el tipo de relato que corresponde a la obra de Esquivel.

Todo esto, sin olvidar que es de vital importancia, para el proyecto, hacer mención de la fotografía, desde su aspecto histórico y social, hasta su evolución al color. Pues es la fotografía el punto culminante del trabajo.

De esta manera, uniendo cada parte y cada capítulo de la investigación intentaré llevarla a buen término, a fin de dejar bien sentado que es posible realizar un proyecto de tesis que aborde tan distintos temas que al mismo tiempo contienen en sí mismos un punto de unión entre ellos.



Capítulo I:

Antecedentes de la Comida Tradicional Mexicana

El México Prehispánico y sus costumbres

Para escribir acerca de las costumbres del pueblo azteca, es necesario remontarse hasta los fundadores de lo que hoy es la capital de la república. Los antiguos mexicanos procedían de Aztlán, situada en el territorio de la costa de Nayarit, en donde permanecieron habitando sus aldeas terrestres y lacustres, hasta el siglo X de nuestra era, cuando iniciaron su exodo hacia el sureste. Entonces emprendieron el camino hacia el Lago de Chapala y desde allí al de Patzcuaro, llegando en su recorrido hasta el de Texcoco, estableciéndose hacia 1325 en una de sus islas.

Al fundar su ciudad la denominan con dos nombres, el primero, Tenochtitlán, en honor del gran sacerdote Tenoch, cuyo símbolo era el

nopal; entonces, al ver sobre uno de ellos posada una enorme águila que aprisionaba en su pico a una culebra, decidieron adoptar la imagen como emblema de la nueva patria. El otro nombre fue aplicado al dios de los aztecas, Mexi, por lo que también se les conocía como mexicas, patronímico que dió origen a la palabra que generalizó al país: México.

Por cerca de doscientos años, los aztecas o mexicas fueron desarrollando una vida activa y crearon una nueva sociedad, instauraron un régimen monárquico y alcanzaron gran riqueza y poderío.

Los habitantes del pueblo del sol, prestaban gran atención a las fases agrícolas, la caza, la pesca y el comercio de estos productos. La vida se simbolizó en el maíz, elevándolo a la

categoría de ofrenda, creándole sus ídolos y considerándolo como una bendición, por ser el producto básico de la alimentación nacional, ya que con él se elaboran tanto pan como tortillas.

El maíz es testigo de todos los acontecimientos de aquellos tiempos; estaba presente en la vida social y religiosa, presidiendo ritos y fiestas, siendo desgranado como perlas a los pies de los dioses.

El maíz es considerado como la planta sagrada tanto para los aztecas como para los demás pueblos del continente.

La agricultura era la base de la vida económica azteca y el maíz la planta alimenticia por excelencia, cuyo grano preparaban en diversas formas. De los granos de la mazorca se obtienen las suaves tortillas, con el grano entero del maíz, cocido y pelado se preparan bebidas blandas llamadas atoles; con la masa del maíz se hacen los famosos tamales, los cuales contienen diversos rellenos, envueltos, a su vez en hojas del mismo maíz o bien, de plátano.

Además del maíz, sembraban frijol, calabaza, tomate, chía y huahtli. Traían grano de otros lugares y de las regiones subtropicales chile, cacao,

vainilla, miel, tabaco y demás productos, con lo que completaban el abastecimiento de Tenochtitlan. Del maguey obtenían el pulque, la bebida embriagante de los aztecas y demás pueblos del valle, y los gusanos que cria dicha planta, denominados gusanos de maguey y que comían de diversas maneras. Recolectaban plantas y hierbas comestibles, así como frutos silvestres, por ejemplo, tunas de diversas clases. El lago de Texcoco les proporcionaba la sal necesaria para la comida. Tenían pocos animales domésticos, sólo perros y guajolotes.

Por ser entonces el Valle de México una región esencialmente lacustre ofrecía grandes posibilidades para la pesca y para la caza de aves. Los mexicas atrapaban, con ayuda de anzuelos y lanzados peces diversos y patos; también recogían larvas de batarcio, huevos de mosquito y algas. De postes clavados en el fondo del lago colgaban redes que servían de trampa a las aves.

Para la caza de venados, liebres, conejos y aves terrestres, empleaban el arco y la flecha, la cerbatana y las redes fijas o manuales. Sin embargo, la caza era principalmente una actividad ceremonial y un deporte de nobles entre los aztecas.

Antecedentes Históricos de la Cocina Prehispánica

La tradición gastronómica en México tiene raíces profundas, paralelas a la evolución social y cultural de los ancestros indígenas. La cultura mexicana prehispánica, tuvo una duración de ocho siglos, en este tiempo hubo diversas etapas. Durante los periodos de evolución social existieron esplendores, así como épocas de caos y oscuridad; sin embargo, la grandeza gastronómica se alcanza hasta la consolidación del Imperio Azteca.

La cocina azteca, es considerada una auténtica cocina imperial, tanto por su variedad, las técnicas de elaboración y mezcla de ingredientes, así como por la imaginación que muestra en sus platillos.

El México antiguo aporta al mundo un fuerte legado culinario que influye de manera decisiva a las cocinas europeas. Entonces, la cocina del pueblo del sol es, a la llegada de los españoles, más que maíz, chile y frijol; es diversidad de ingredientes y platillos, de olores, sabores, colores y texturas que forman la tradición gastronómica que perdura hasta nuestros días.

Moctezuma I Rey de los aztecas, da el primer paso para organizar la administración de su imperio. Para ello dicta un protocolo para su corte en el que figuran de modo especial los oficios y menesteres propios del servicio de alimentos. Despertando la admiración de los cronistas españoles quienes describen estas reglas alimenticias reales.

La elaboración de los platillos se confiaba, por tradición a las mujeres indígenas, quienes tenían un profundo sentido religioso de este deber, al grado de considerarlo una misión mística. A las mujeres se les inculcaba desde pequeñas el gusto por el arte de la cocina, por lo que el esmero y dedicación que ponían al guisar cualquier platillo contribuyeron a convertir a la cocina en un rito.

Según el calendario azteca la importancia que la comida tenía para los mexicas, era casi sagrada, ya que de los meses establecidos, dedicados a la vida social, más de la mitad estaban consagrados a manifestaciones alimentarias, médicas o de exaltación del cotidiano sustento. Los meses constaban de veinte días y

cada uno tenía cuatro semanas de cinco días, dedicado el quinto día para el tianguis, con lo que resultaban al año 62 días de mercado.

La llegada de los españoles a Mesoamérica logró integrar, con el Imperio azteca, una auténtica cocina de alta calidad y muy completa en sus ingredientes y técnicas de elaboración, siendo esta la base fundamental de la tradición gastronómica de México.

La cocina mexicana, de gran tradición y con marcados rasgos de originalidad y amplitud, ha influido de manera poderosa en la formación de la idiosincracia nacional. Siendo resultado de la fusión de dos grandes civilizaciones, la cocina ha alcanzado notables medios de interpretación, sinónimos de cultura, tanto en el aspecto nacional como en el internacional.

Con la llegada de los españoles, cuya variada y rica cocina era el resultado de la influencia de las muchas invasiones y colonizaciones que ocurrieron en aquel país, basada principalmente en una tradición mediterránea, con mucho de sabor romano, y saturada de la importante aportación de los árabes, quienes por siete siglos ocuparon casi la totalidad de la península ibérica, surgió una nueva culinaria

criolla que trajo paralelamente el mejoramiento de los medios nativos y la creación de nuevos manjares, impuestos por los productos que llegaban a través de los mares y que también se aclimataron a estas tierras.

Del feliz encuentro de la olla de barro indígena con el caldero de cobre español se revela el linaje de la actual cocina mexicana que comprende, en buena parte, algunos valores de la primitiva autóctona, que por su originalidad de composición y ejecución, continuaron persistiendo por siempre en el gusto y en la mesa de nacionales y extranjeros, y ahí están orgullosos y sabrosos, los tamales, tacos, enchiladas, sopes, barbacoas... y la vasta gama de caldillos, adobos y salsas, presididos por los substanciales chiles.

De la variedad, mejor calidad y novedad de productos, a base de las fundamentales tortillas, surgieron mejores enchiladas, tacos, tlacoyos, sopes, chilaquiles, chalupas, garnachas, quesadillas, tostadas, martajadas, picadas, memelas y peneques.

El tamal es un singular y excelente manjar hecho de harina de maíz, envuelto en hojas vegetales y autococido al vapor, conteniendo variados y



suculentos rellenos: enchilados o dulces; es una pieza de buen nutrimento que permite su realización en diferentes tamaños, colores y sabores, y cuya gama no tiene límites: De chile, de manteca, de pollo, de todo tipo de carne, de ceniza, de capulín, cernidos, de muerto», de cazuela, coloridos, negros, de picadillo, etc, etc.; y los de frutas, azúcares y especias aromáticas, todos ellos de encantos y sorpresas que le conceptúan como un bocado sano, completo y sencillo.

Como imprescindible final, la escala de los atoles, la bebida a base de maíz cocido, molido, desleído en agua y colado, que proporciona deliciosos néctares, aderezándolo con otros productos: pinole, chia, garbanzo, leche, frutas, dulces,

semillas... y los champurrados con chocolate y miel; pociones técnicas, digestivas y confortables, alimento para las fatigas y los malestares, que los españoles tomaban con miel, almendras, cacao o vainilla. En fin, el atole representa el espíritu de la sencillez.

Las primitivas características, lo básico, lo importante y original de la comida de los mexicas, a pesar de la gran influencia e importancia de la cocina española, no se destruyeron, por el contrario fueron mejoradas. Todo lo que es considerado como «antojitos mexicanos», no es sino el complemento de manjares completos de mayor envergadura y consistencia alimenticia que integran la tradicional cocina nacional.¹

¹ Farga Amando y Loredó José Inés.
"Historia de la comida en México"
Editorial Diana. México, 1993.

La Comida en el México Antiguo

La mayor parte de los datos que se conocen acerca de la historia antigua de México proviene de los códices y los textos de los cronistas: conquistadores, frailes y escribanos.

La historia de la comida va ligada a la historia de la agricultura. En México esa historia no puede separarse de la domesticación del maíz.

Hace muchos siglos los habitantes de estas tierras fueron nómadas y recolectores; emigraban de un lado a otro en busca de alimento. Su vida fue cambiando poco a poco porque empezaron a cultivar algunas plantas; se cree que las primeras fueron la calabaza, el chile y el jitomate, que crecen sin demasiados cuidados.

El maíz es originario de América. Se han encontrado restos prehistóricos de unas mazorcas muy pequeñas en el valle de Tehuacán. Se piensa que al principio el maíz se consumía en estado silvestre y a lo largo de varios milenios fue perfeccionándose su cultivo. Se empezaron a obtener verdaderas cosechas y a producirse plantas y granos cada vez más grandes.

Al cultivarlo, nuestros antepasados tomaban en cuenta las necesidades de la tierra. El maíz se sembraba junto al frijol y la calabaza, que se enredan en sus tallos. Así el maíz le arranca a la tierra algunas sustancias y el frijol le devuelve el nitrógeno que el maíz le quitó, permitiendo que la tierra siga siendo fértil y pueda recibir la semilla de la próxima siembra. Por su importancia, el maíz se convirtió también en un objeto de culto religioso y en torno a él se organizaron varios tipos de ceremonias. Antes de comerlo, lo trataban con temura y delicadeza. Antes de cocerlo, lo calentaban con el aliento para que no sufriera con los cambios de temperatura y si encontraban algún grano perdido en el suelo lo recogían y rezaban una oración, para disculpar el desperdicio e impedir que los dioses se vengaran produciendo sequías y, por lo tanto, hambre.

No en vano los pobladores antiguos de estas tierras lo reverenciaban como a un dios y lo llenaban de cuidados como si fuera un niño. El maíz no era ya una simple planta, se convirtió en una planta divina.

El Tianguis de los Aztecas

Los cronistas escribieron maravillados sobre el tianguis. El mercado de Tlatelolco asombró a Cortés por su perfección y magnitud. Aunque antes se señalaba, como se sigue haciendo hoy, un día de mercado en todos los pueblos del México antiguo, el mercado de Tlatelolco estaba siempre abierto.

De todos los sitios llegaban productos para vender :

Chocolate del Soconusco y vainilla de Veracruz; pescados de agua dulce y salada, aves silvestres y guajolotes, frutas y verduras, piedras preciosas, objetos de jade y obsidiana, arte plumario, petates, carbón, braseros, pulque, miel y cera de abejas, cueros, ollas y vasijas, elotes y tamales; en una palabra todo lo que el hombre apetecía se encontraba en el mercado de Tlatelolco, perfectamente ordenado por calles según la naturaleza de las cosas exhibidas para la venta. Allí se reunía la gente, allí se comía y se bebía. El tianguis servía de mercado, de restaurante, de sitio de diversión, en fin, era el lugar de reunión pública más frecuentado.

Había chiles de todas formas y colores, de vaina alargada, pequeños y grandes, rojizos, anaranjados, verdes y negros,

frescos y secos. Frijoles pintos, jaspeados, prietos, pardos y blancos, pequeños y grandes. Maíz en mazorca, en grano, en tortilla de muchos colores que los vendedores ofrecían de varias formas.

También había calabazas, chilacayotes, camotes, mesquites, nopales, corazón de maguey cocido, chayotes y chinchayotes. Los tomates y los jitomates, los miltomates y el jaltomate y las pepitas de calabaza. El achiote y el xoconastli. Muchos tipos de hongos: huitlacoche y cacomite. Plantas silvestres: los quelites, los quintoniles, los huazontles y el aromático epazote. Semillas como la chía, el amaranto o la alegría. Muchas flores, algunas comestibles: la flor de calabaza, la de malva.

Las frutas se amontonaban en perfecta simetría: el mamey junto a la chirimoya, las guanábanas, los tejocotes, los capulines, las tunas, la papaya, el epazote amarillo, el zapote blanco, el zapote prieto, el aguacate, la nuez encarcelada, la guayaba, la jícama y el cacahuate.

Cacao preparado de múltiples maneras: con agua y sabor de flores perfumadas, vainilla,

mieles de caña de maíz, de maguey, de abeja, y de distintos colores también: colorada, negra, anaranjada, blanca, que se vendían en jicaras decoradas, junto con molinillos y coladeras.

Junto con el maíz, los frijoles eran parte de la alimentación básica del mexicano, los comía con tortillas y chile, todos los días.

El chile se usaba en todo el territorio antiguo de México para condimentar la comida. Sus poderes aperitivos y digestivos lo hacían muy cotizado y los conquistadores lo consideraron, junto con la vainilla, como una de esas especias que tanto habían perseguido cuando buscaban la ruta de las Indias.

La calabaza, al igual que otras plantas mexicanas, se utilizaba de manera refinada y práctica a la vez. Su pulpa se cocía y se condimentaba con diversos tipos de chile; de las pepitas se extraía un aceite con el que se preparaba una pasta llamada pipián. De otra variedad de calabazas se hacían las jicaras con las que se servían los líquidos, aunque también se utilizaban como adorno.

En materia de animales, había muchas variedades de aves. La única domesticada era el guajolote. Gustaban mucho de

las numerosas aves de caza que se traían a las ciudades a vender a los mercados.

También había perros de una especie particular, sin pelo, que se cebaban para el consumo. Pero su carne era menos estimada que la del guajolote y se dice que a veces las consumían juntas, la del guajolote arriba y la del perro abajo.

El valle de México fue una región llena de agua y canales. En la antigua Tenochtitlán había canales, acequias y muchos lagos.

Los habitantes de esta zona consumían grandes cantidades de animales acuáticos, entre ellos los insectos y los huevecillos de una mosca depositados en la superficie de las aguas, una especie de pasta deliciosa llamada ahauautle.

También comían la carne de las ranas, los ajolotes y los camarones de agua dulce o acociles.

Los antiguos mexicanos que vivían cerca del mar se alimentaban de los distintos tipos de pescado, así como de las tortugas, los cangrejos y las ostras.

Ciertas zonas del territorio mexicano están cubiertas de magueyes y de nopales. El nopal es una hermosa planta

que crece en terrenos secos. De sus hojas espinosas brota una flor y luego una fruta, la tuna; a veces confundida con las hojas por tener su mismo color, a veces roja. Hojas y frutas calmaron el hambre y la sed de los habitantes de los inmensos espacios desérticos del norte de México. Los códices, antiguos documentos de los mexicanos, hablan de la importancia del maguey en la vida cotidiana y en la vida religiosa. El maguey producía la bebida sagrada, el teómetl o vino blanco, bebida de los valientes, y el octli, bebida de las clases populares que después de la Conquista se llamó pulque.

Del maguey se obtenían bardas para los campos y techos para las casas. También hilo, papel, agujas, vestido, calzado y reatas, vino, vinagre y medicinas. Desde siempre se han usado las pencas del maguey para el mixiote, con que se envuelven para cocerlos, deliciosos manjares de carne y pescado, y desde siempre el corazón del maguey, ha formado parte de la comida mexicana. El cacao era tan apreciado en el mundo prehispánico que se usaba como moneda, además se bebía. El Chocolate molido con agua y con maíz, endulzado con miel de abeja y aromatizado con vainilla, tomado en jicaras se

convertía en champurrado. Cuando el chocolate era destinado a beberse, era batido con unas cucharitas de oro, plata o madera.

Hay cosas que en México se usan desde hace mucho tiempo, quizá desde el momento en que el hombre de estas tierras empezó a convertirse en un poblador sedentario, dedicado a la agricultura. Los antiguos mexicanos poseían el metate de piedra con su metapil o mano, en donde molían las semillas, el comal de barro, las cazuelas, las ollas y el molcajete.

La mujer preparaba el nixtamal dejando toda la noche el maíz en agua con tequesquite para molerlo al día siguiente en el metate. Luego, la mujer tomaba la masa y con las manos mojadas iba palmeándola hasta hacer un círculo perfecto y blanco para después colocarlo en el comal, calentado sobre la lumbre de un pequeño brasero. Cuando las tortillas estaban cocidas las rellenaba con frijol, las condimentaba con chile, las envolvía en un trapo, para ponerlas después en un tenate y sudadas las llevaba en el itacate al campo para darle de comer a su marido.

En el México antiguo la comida se asaba o se cocía. Una de las técnicas más difundidas para

preparar la carne es la barbacoa, que consiste en hacer un hoyo en la tierra y poner en el fondo piedras muy calientes; encima se colocan unas pencas de maguey que luego envuelven la carne. Después se tapa el hoyo y se deja cocinar toda la noche. Así la carne se cuece lentamente, en su propio jugo, y toma un sabor delicioso.

A pesar de la enorme variedad de alimentos que la caza y la pesca ofrecían, y a pesar de las numerosas variedades de plantas que son originarias de estas tierras, la alimentación de los hombres que vivieron en este lugar llamado México, era muy sencilla. Comían poco, se almorzaba a media mañana y se comía al entrar la tarde. Generalmente, sólo se hacían esas dos comidas, bebían una jícara de atole de masa simple, a veces azucarado con miel de abeja o de maguey o bien, condimentado con chile.

La comida diaria era austera y, cuando había sequía solía haber épocas de hambre. Pero en las fiestas y convites esa misma comida se volvía espléndida, variada y abundante. Se daban fiestas para calmar a los dioses y para pedir agua y maíz. También para celebrar la victoria o para conquistarla. Las fiestas se asociaban a los nacimientos, a las bodas y a la muerte.

La tradicional fiesta del día de muertos, que aún se conserva en nuestros días, tiene mucho que ver con estos rituales. Había una fiesta de difuntos y otra de muertecitos. Para ambas se preparaban grandes cantidades de comida que se ofrecían en altares y tumbas. En las fiestas se mataban guajolotes, se hacía barbacoa y se preparaba pozole. Decenas de mujeres servían los guisados y echaban tortillas todo el tiempo, además servían jicaras de pulque y se tomaba chocolate.²

² "... y la comida se hizo fácil" Editado por CONASUPO, IMSS, DDF, ISSSTE. TOMO I. México 1985.

La alimentación del pueblo azteca

Al examinar la vida pacífica y laboriosa del pueblo azteca debe comen- zarse por aquéllo que los dist- inguió de los demás pueblos : La agricultura. No se conocen los procedimientos agrícolas de los aztecas, ya que no contaban con instrumentos de labranza, ni con animales que les ayudaran en esta tarea.

Sin embargo, los campos en los que hacían sus cultivos eran magníficos, en donde la producción era casi espon- tánea y en donde se levant- aban dos o tres cosechas de productos fabulosos al año. El beneficio de sus tierras lo hacía el desbordamiento periódico de sus ríos.

Y su trabajo como agricul- tores se reducía a limpiar el campo, enterrar el grano y es- perar tranquilos la cosecha para recogerla.

Según testimonio de un misionero jesuita los frutos que recogían los indios de la región, no eran más que maíz, calabazas

y frijoles. Sin embargo, es el maíz el principal elemento de la alimentación de los an- tiguos aztecas.

Dos frutos silvestres eran para ellos alimento y regalo, las vainas de los mesquites y las pitahayas; comían las semil- las de los primeros y después las molían para beberlas en agua.

En cuanto a sus bebidas, los aztecas hacían vino del mexcal, y lo sacaban también de las pitahayas, de las tunas y del propio maíz.

Todos los pueblos indígenas eran dados a la embriaguez, es por eso que existía la pro- hibición para los jóvenes y las mujeres de tomar parte en las fiestas del vino, que se cele- braban cuando se obtenía la producción de determinado licor, convidando a todos los del pueblo y aún a los pueblos vecinos, y tenían una duración de días y noches enteros.³

³ *Riva Palacio Vicente , Chavero Alfredo, Vigil José María. "México a través de los siglos" Editorial Cumbre, S.A. México, 1981. TOMO PRIMERO. Capítulo V.*

La comida en el México colonial

Cortés traía en sus naves sólo dos alimentos : pan de cazabe y tocino. El cazabe es una raíz harinosa de las islas del Caribe y el tocino es un derivado del puerco, introducido en Cuba algunos años antes por los españoles.

Después y con el tiempo fueron llegando de España distintos tipos de ganado, la caña de azúcar, las semillas de varios cereales, empezando por el trigo. También con los españoles, llegó el nombre caribe de la planta nacional, que en las islas era llamado maíz y entre los antiguos mexicanos era conocido como teoxintli. Había comenzado el mestizaje.

Este mestizaje se inició, primeramente, por el intercambio de productos alimenticios. Fue así como los españoles se aficionaron al chile, a las tortillas, al frijol, al cacao, al guajolote y a los quelites, entre muchos otros.

Los indígenas probaron el aceite y otras grasas, también el vino, y aderezaron sus comidas con vinagre. Empieza a surgir otra comida, sabrosa y refinada, donde se casan distintos ingredientes. El chocolate ya

no sirve como moneda, poco a poco será la bebida de los curas y las señoritas, servido espumante con leche y con azúcar.

Los tamales serán más suaves y esponjosos por que ahora se les agrega manteca. Las tortillas siguen usándose como principio, medio y fin de las comidas y de su inagotable especie surgirán los antojitos : las tostadas, las garnachas, los sopos, las pellizcadas.

Aunque el número de españoles que llegó a México no fue muy grande, su posición como clase dominante modificó muchas de las instituciones ya existentes. En lugar del Teocali se edificaron iglesias y se construyeron conventos. En los conventos vivieron frailes que enseñaron a los indios otros cultivos y otras técnicas de conservación y preparación de alimentos. Los huertos de los conventos y los campos fueron los centros de investigación agrícola de la Colonia y también los criaderos del ganado. Los conventos de monjas, aparecidos hacia el siglo XVII, aportaron a la comida mexicana, como principal contribución, los primores de los postres y el refinamiento de los moles.

El maíz subsistió y sigue formando parte eminente de nuestra comida aunque el trigo que los españoles trajeron, también se aclimató y ahora podemos verlo en todas las panaderías, en forma de teleras, bolillos y una infinita variedad de panes dulces.

El arroz traído de Oriente por la nao de la China prendió en nuestro país con tanta fuerza como el trigo. Ahora no hay comida mexicana que no incluya entre sus platillos la sopa seca que muy a menudo se conoce como arroz a la mexicana.

Así fueron refinándose las distintas formas de utilizar el maíz y la tortilla, que se vendía en los tianguis, en toda su variedad siguió su camino por los mercados coloniales, que combinaban las viejas instituciones prehispánicas con lo español.

Eran las mujeres las que elaboraban el nixtamal y la mayor parte de su tiempo lo dedicaban a esta actividad. La invención del molino de nixtamal les dió cierta libertad; con todo, muchas son las que siguen amasando en el metate y echando la tortilla en el comal.

Una de las causas del descubrimiento y la conquista de América fue la búsqueda de las especias. En México existían chiles de todas clases y algunos de ellos se llevaron a Europa, y se convirtieron en el pimiento dulce o la paprika.

También de México proceden la vainilla y el aromático epazote; de España llegaron para quedarse, la canela que se utiliza en tantos postres y en el delicioso café de olla, la pimienta blanca y la negra, los cominos, el orégano. Sin embargo, el chile sigue siendo el condimento básico, así como, por su abundancia de vitaminas y sus propiedades medicinales, alimento por excelencia del pueblo mexicano.

Muchas variedades de frijol son nativas de México, y algunas se exportaron a Europa. Su uso siguió siendo generalizado durante toda la Colonia y ha llegado hasta nuestros días.

Cabe recordar que la vaina verde del frijol se sigue llamando en México ejote, españolización de su nombre indígena exotl. A su vez, los españoles trajeron el garbanzo que se ha incorporado a nuestra cocina al igual que otras legumbres, como el chícharo, la lenteja y las habas.

Muchas fueron las verduras que fueron adoptadas en estas tierras : la coliflor, la lechuga, la zanahoria, y las que proceden del suelo mexicano fueron combinándose con productos con los que nunca antes se habían asociado. Así, la flor de calabaza empezó a capearse con huevo y harina de trigo y a freirse en aceite, mientras que las rajas de chile nadaban en medio del caldillo de jitomate aderezado con su rama de epazote. El pollo se hacía en mixiote con tomates y cebolla y también con chile ancho, cuaresmeño o guajillo.

La jicama mezclada con el betabel, europeo como la col, las manzanas o las naranjas y limones, se preparaban en ensalada mexicanísima de Navidad, servida después de los romeritos o de los patrióticos nopales. No hay que olvidar, finalmente, el tradicional y sabroso guacamole, hecho de aguacate y jitomate mexicanos y de cebolla y perejil europeos.

Una de las primeras cosas que trajeron consigo los españoles a estas tierras fue, desde luego, los distintos tipos de ganado. Cortés trajo el puerco, que se aclimató con bastante rapidez a la Nueva España. La carne, la leche y el cuero cambiaron aspectos de una cultura que no conocía la leche y que tardó mucho tiempo en adaptarse a

ella, pues se descomponía fácilmente y producía enfermedades estomacales. La carne de res era de sabor fuerte, muy distinta al tipo de delicadas carnes a las que estaba acostumbrado el indígena. En el siglo XVI, la gente del campo dejaba pudrir los animales con el fin de utilizar sus cueros; con todo, y por su tamaño, la vaca era ideal como fuente de alimentos para mucha gente.

La mejor forma de utilizar la leche fue mezclándola con el azúcar para hacer postres y conservarla preparada con almendra, piñones o arroz.

La barbacoa, antiguo procedimiento indígena de preparar la carne, se amestizó : empezó a utilizarse con los cabritos, traídos junto con las vacas de España.

La comida española era a su vez producto de varios mestizajes. El aceite, por ejemplo, procedía de los árabes.

En México, los guisados y los aderezos de las ensaladas empezaron a propagarse desde la Conquista y los frijoles, que antes se comían directamente de la olla, hervidos con su epazote, empezaron a refreírse con chorizo, a molerse y cubrirse con queso rallado y a untarse en las tortillas.

El aceite sirvió para preparar todo tipo de caldillos en los que reinaba el jitomate molido en molcajete junto con el ajo y la cebolla traídos de España, y, asociados con el chile, los alimentos adquirían una nueva gama de sabores y refinamientos.

Otro de los productos importantes traído de Europa fue la caña con la que se producía el azúcar, que resultó pronto imprescindible para la economía y la alimentación de la Nueva España.

El azúcar morena, no granulada y sólida, en forma de cono, llamada piloncillo adornaba, recién salida de su molde, las mesas más humildes. Era, el pueblo lo sabía bien, al igual que el chocolate rústico de tablilla, un alimento menos dañino que el azúcar refinada o el elaborado chocolate europeo. Las trompadas redondas y silenciosas, oscuras y rayadas, tienen una leve reminiscencia nostálgica de esos dulces coloniales. En nuestros días se sigue usando el piloncillo indispensable para preparar nuestra calabaza en tacha o los tejocotes navideños.

El azúcar servía también para preparar bebidas. En las grandes haciendas se destilaba un producto clandestino y censurado: el chinguirito, aguardiente de

caña, de sabor fuerte y duro. Era muy fácil prepararlo: se echaba con agua y miel en grandes cueros de res y se dejaba junto a la lumbre para acelerar su fermentación. Luego, en un alambique casero e improvisado se refinaba. Durante los tres siglos de la colonia se persiguió a quien lo fabricara, pero los indígenas lo siguieron preparando, siempre a escondidas. También acostumbraban vender el tepache, preparado siempre a escondidas. También bebían el tepache, preparado con caña o con piña y a ratos sustituto del pulque, la bebida más popular durante la Colonia.

Gran parte de la cocina colonial mexicana, se creó entre rezos en el interior de los conventos.

Las monjas bordaban y conversaban con Dios, preparaban ricos alimentos para sus confesores y para sus otras hermanas y, como hasta ahora lo siguen haciendo, salían de su retiro para llevar al exterior, a las casas o a los mercados, el producto preparado con sus propias manos.

La Casa del Alfeñique es famosa en Puebla porque sus esculturas de estuco reproducen las variadas formas de los dulces conventuales. Las más diversas formas y colores,

los más extraños y deliciosos casamientos hicieron de este arte repostero el arte colonial por excelencia.

Asociado a los conventos y a la infinita paciencia de las monjas, el mole exige tiempo de preparación y un ingenio singulares. Es producto eminentemente mestizo por su manera de elaborarse y por el tipo de costumbres que impuso la Colonia. Sin las instituciones coloniales el mole no habría

existido; sin productos mexicanos, tampoco; sin el mestizaje, menos.

La palabra «mole» quiere decir desmenuzar, triturar. En el proceso de trituración los ingredientes se hacen polvo, para formar luego una pasta en donde quedan íntimamente mezclados. En el mole, las cosas se unen a tal punto que la almendra y el ajonjolí árabes se unen a la perfección con el chile, el chocolate y el guajolote prehispánicos.⁴

⁴ "...y la comida se hizo fácil". Editado por CONASUPO, IMSS, DDF, ISSSTE. Tomo II. México 1985

La comida en el México independiente

Primordialmente, la comida mexicana fue el producto de un mestizaje entre los alimentos indígenas y los que trajeron los españoles. A fines del siglo XVIII se gestan algunos cambios cuando se permite la entrada restringida de viajeros y productos de otras tierras. Al consumarse la Independencia, en 1821, llegaron extranjeros de Europa y de los Estados Unidos, muchos de los cuales se establecieron en nuestro país; muchos, también, lo visitaron como turistas, exploradores y arqueólogos. Introdujeron algunas de sus costumbres en la comida y en las maneras de mesa y propiciaron el establecimiento de hoteles y restaurantes con refinamientos y comidas exóticas para México, que al acabar el siglo ya se habían aclimatado en nuestro país. El pueblo seguía frecuentando los mercados, donde como en el tianguis prehispánico se vendía de todo y además, se podía comer. La dieta del mexicano de las clases populares continuó siendo básicamente la misma que antes de la Independencia.

Cada nacionalidad contribuyó a provocar ciertos cambios en

la comida nacional. Los franceses se establecieron en varios puntos del territorio mexicano y abrieron restaurantes donde se servían platillos de su país, sin faltar los quesos, vinos, licores y postres. En los viejos caminos compitieron con los antiguos mesones, aunque en forma más modesta.

También crearon pastelerías, las suficientes como para que en 1838 los franceses nos declararan la guerra, reclamando una deuda externa fincada exclusivamente en pérdidas ocasionadas por los continuos pronunciamientos que ocurrieron en México durante la primera mitad del siglo XIX. En esa guerra, llamada atinadamente de los pasteles por el pueblo, el general Santa Ana perdió una pierna.

Durante la Colonia llegaron al país españoles que no pertenecían a las clases dirigentes y que por ser hijos segundos o terceros de los privilegiados vinieron a México para hacer la América. Se dedicaron al comercio y abrieron, los llamados cajones de ropa donde también se vendía mantelería y encajes para el servicio de

mesa. Instalaron molinos de nixtamal para procesar el maíz utilizado en las tortillerías, popularizadas durante el siglo XIX, así como los molinos de trigo con cuya harina se preparaba el pan que se expendía en las numerosas panaderías de México. Desde aquel tiempo provienen los bolillos y las teleras, además de las numerosas variedades de pan dulce.

Los ingleses se interesaban menos en el pequeño comercio: prefirieron ocuparse de las minas, de los ferrocarriles o de instalar compañías perleras o coraleras. Dejaron algunas huellas en la comida, por ejemplo, de ellos nos viene el té, aunque nunca se ha popularizado del todo en nuestro país, y las carnes asadas, a medio cocer, sangrantes y por tanto un poco duras, contrarias a las viandas suaves, acompañadas con salsas, que tanto le gustan al mexicano.

Desde la declaración de Independencia empezaron a llegar a nuestro país los norteamericanos y durante la invasión de 1847 se instalaron cantinas y bares a su estilo donde seguramente se consumía whisky, destilado de grano. Los menús estaban plagados de términos franceses, no obstante comenzaron a alternar esos platillos con otros que ostentaban su nombre de pila inglés.

Los alemanes plantaron cafetos en las zonas donde podía producirse ese estimulante y los sembrados de café aparecieron muy probablemente hacia el último tercio del siglo pasado en los estados de Chiapas, Tabasco y Veracruz. También la cerveza es alemana y algunas de las formas clásicas de preparar el cerdo cuando se acompaña de esa bebida. Sin embargo, las principales cervecerías que ahora se conocen fueron fundadas por españoles.

Los chinos emigraron a México desde San Francisco durante la segunda mitad del siglo, para instalarse en el norte del país, con sus lavanderías, sus restaurantes y lo que en México se conoce como los cafés de chinos, cuya principal bebida se sirve para el desayuno en gruesos vasos de vidrio con leche hirviendo y café destilado, siempre acompañado de los famosos bisquets y pan «de chino».

Las mercaderías conectadas con la comida tenían varios canales de acceso al país: algunas llegaban, principalmente, al puerto de Veracruz en barcos cuyas enormes bodegas contenían cajones de vino y otros productos expendidos luego en tiendas, restaurantes, tabernas, cantinas y hoteles. A finales del siglo llegaron las

conservas que, junto con los vinos, aceites, embutidos importados, etc., vendían los ultramarinos, tiendas que tanto en el siglo pasado como en éste han pertenecido tradicionalmente a los españoles.

Una vez que las mercancías pasaban por la aduana del puerto al que llegaban, eran transportadas por las diligencias, y también a lomo de mula, conducidas por arrieros, quienes forman parte importante de la historia nacional. Así se transportaron todo tipo de mercancías. Posteriormente los arrieros y las diligencias fueron sustituidos por los ferrocarriles, instalados a partir del porfiriato.

Las clases superiores se aficionaron sobremanera a las costumbres francesas, las altas modas, las sombrererías, los grandes almacenes, los restaurantes de alcumia corriendo a su cargo los banquetes oficiales.

Hay libros de cocina desde la Colonia, pero su importancia data del siglo XIX: La mayor parte son libros de procedencia extranjera "adaptados al gusto mexicano" y como siempre destinados a las clases altas. Esos recetarios suelen ser a la vez manuales de buena conducta y trato social, tanto para la mesa como para las reuniones a la última moda, con el

tipo adecuado de vajilla, cristalería y cubertería. Pero como sucede con la comida, las costumbres se amestizan y junto a esas exquisiteces extranjeras importadas se hace gala de las mancerinas de plata para el chocolate, las vajillas de Talavera, las cazuelas y los jarros.

Entre algunas personas las costumbres se alteraron y la comida ya no se acompañaba con tortillas sino con pan, las bebidas habían cambiado, en lugar del pulque curado de apio, piña o guayaba servían vinos de Jerez o de Bordeaux; en lugar del chocolate, muy popular aún para las meriendas y en las bizcocherías, se tomaba, en el colmo de la sofisticación, el té, y el café más corrientemente, tanto que, mexicanizado en su versión de olla con canela, piloncillo y piquete, es final ejemplar de cualquier comida mexicana.

En los cajones instalados en el portal de mercaderes del centro de la ciudad de México, se vendían, desde las posimerías de la Colonia, vajillas importadas, sobre todos francesas, y muchos utensilios, entre los que destacan los cubiertos, que empiezan a volverse universales entre las clases altas y medias durante el siglo XIX.

En los mercados se sigue usando la tortilla para todo, hasta como cuchara, y los cronistas cuentan a veces sorprendidos, a veces con naturalidad, que es posible encontrar objetos de plata aún en las clases más humildes.

Durante la Colonia se prohibió plantar vides, pero al abrirse el país a los extranjeros, a partir de la Independencia, se iniciaron los plantíos de viñedos en la región de Aguascalientes. Era difícil que una industria nacional incipiente pudiera progresar, debido a la enorme competencia de la libre importación que permitía comprar todo tipo de bebidas extranjeras a precios muy razonables.

Para las comidas elegantes, para las comidas medianas y hasta las tabernas se ofrecían varias clases de vinos y licores extranjeros, principalmente franceses y, en pleno porfirato, a finales del siglo, es muy socorrido el famoso aguardiente catalán.

Las fondas al aire libre estaban en los portales o en la calle de los Agachados, allí por Bucareli, donde gente sucia y medio desnuda, en cucullas o de plano en el suelo,

hervía alrededor de cazuelones profundos, conteniendo mole, arvejones, habas, frijoles, y carnes anónimas e indescriptibles. Los negocios portátiles pululaban por todas partes y sobre todo cerca de las pulquerías que llevaban los armoniosos nombres de «La nana», «Los pelos», «El diamante» y «Los recuerdos del porvenir»...

El mercado ha sido en México, desde Tlatelolco, una institución fuerte y magnífica. A principios de la época independiente, el mercado de la Merced empieza a ser el mercado mayorista más importante de México. Entonces nuestra ciudad tenía todavía agua, el canal de la Viga conducía a los lagos de Xochimilco, Chalco y Texcoco y por él circulaban las trajineras, otro de los medios de transporte que ha desaparecido irremediablemente junto con el agua.

También había ferias. Era una costumbre de la Colonia, lo siguió siendo enriquecida durante el periodo independiente. Muchas de las que ahora conocemos, como la de San Marcos, por ejemplo, empezaron a gestarse desde entonces. En épocas alejadas se tendía la feria de Acapulco, cada vez que llegaba la Nao de la China o se ponía en Veracruz cuando

arribaba el famoso Galeón de España. En tiempos independientes fue famosa la Feria de San Juan de los Lagos, lugar de cita de todos los pueblos de la República, «mercado amadísimo, foco de civilización, de fraternidad y de enseñanza» asegura

Guillermo Prieto. En las ferias se encontraba de todo, los más tradicionales productos mexicanos y las importaciones más exóticas y caras, las comidas más humildes y exquisitas así como, las más extranjeras y refinadas.⁵

⁵ "...y la comida se hizo fácil". Editado por CONASUPO, IMSS. DDF, ISSSTE. Tomo III. México, 1985.

La comida en el México actual

El avance acelerado de la tecnología caracteriza al siglo XX. En México este proceso se intensifica después de la Revolución de 1910 y modifica de manera singular las estructuras sociales y de paso los hábitos alimenticios y las maneras de mesa. El uso de la electricidad aplicada a los numerosos inventos conectados con ella, provoca cambios definitivos en el interior del hogar y facilita a las o se libera y

su labor doméstica se hace más ligera; también la comida se simplifica y los horarios y servicios de mesa se hacen más elásticos. Pronto la mujer se integrará a la economía productiva del país, provocando con ello una revolución en las costumbres.

La utilización de la energía derivada del petróleo y la introducción del automóvil favorecen la construcción de carreteras y la mejor y más rápida distribución de los alimentos producidos masivamente por métodos modernos, apoyados en el sistema de presas que, al almacenar agua, irrigan la tierra y aumentan las

cosechas, e evita la escasez de víveres que antes provocaba las hambres y el descontento en el campo.

La radio, y más tarde, la televisión refuerzan la difusión comercial de los nuevos productos que mejoran la calidad de la vida cotidiana. Durante la segunda mitad del siglo, la industria petroquímica perfecciona los plásticos utilizados de manera masiva en los hogares. Parecería que todo es para bien, y sin embargo...

La técnica aplicada a la medicina y la construcción de hospitales permite prolongar la vida de los habitantes y disminuir la tasa de mortalidad infantil. Este hecho, añadido a la prosperidad industrial, provocó un movimiento de concentración urbana que, al principio, parece benéfico, pero que, a la larga, altera el equilibrio social, contamina la atmósfera, destruye el equilibrio ecológico y entorpece la vida cotidiana. Aquello que era liberador empieza a convertirse en una plaga: la abundancia de automóviles y de objetos de consumo esclaviza al hombre en lugar de liberarlo. Las limitaciones

del transporte urbano, la extensión de la ciudad, el aire irrespirable dificultan las tareas del ama de casa.

Muchas son las transformaciones que se producen. Hacia los años cuarenta, los refrigeradores eran aún muebles de madera con un receptáculo pequeño para el hielo, entregado diariamente en los hogares por camioneros armados por guantes, picahielos y pregones.

A mediados de los años cuarenta, los refrigerados eléctricos se industrializan en México y las amas de casa los empiezan a utilizar : pueden hacer la compra una vez por semana, congelar, almacenar los alimentos y planear mejor su vida cotidiana.

Los cambios fundamentales que diferencian al ama de casa del siglo XX de sus abuelas o tatarabuelas pueden resumirse de esta manera : la tienda de autoservicio, los electrodomésticos, las conservas y los alimentos envasados, algunos de los cuales ya se conocían a finales del siglo XIX. Las mujeres organizan de otra forma su vida: tienen que ahorrar tiempo, cocinar rápido, aprovechar todas las ventajas que les brinda la nueva tecnología y suplir con ella la escasez de mano de obra, cuya abundancia durante los siglos anteriores le

propiciaba platillos deliciosos de preparación minuciosa y ardua. Ahora se congela la compra de la semana y se abren las latas almacenadas en la alacena. Se ahorra tiempo y trabajo pero se favorecen los alimentos chatarra.

Después de la Revolución se siguen usando los braseros y la fuente de energía es el carbón: el aventador aviva el fuego, se usan los comales y las tortillas se siguen echando la mano.

Con la explotación del petróleo las estufas se modifican y las amas de casa recurren a la tractolina, puente indispensable entre el brasero de carbón y la estufa de gas, ahora universal. Los utensilios tradicionales se desplazan y en lugar del metate o el molcajete usamos la licuadora y la batidora; los trastes de barro, hermosos y útiles si se usan con cuidado, son remplazados por la melamina y las cucharas de madera por las de plástico.

Las radios son la novedad, junto con los gramófonos del primer cuarto de siglo; este aparato se populariza hacia los cuarentas y las amas de casa barren y cocinan oyendo Anita de Montemar, su radionovela preferida, anunciada por una empresa jabonera que desplaza a los jabones mexicanos. En la

radio se anuncia también la gelatina en polvo, de procedencia norteamericana, que por su rapidez de elaboración sustituirá en la casa a muchos de los postres tradicionales. También se venden natillas y flanes en polvo, con su aspecto y sabor adulterado.

Los dulces mexicanos tradicionales se van abandonando y la gran riqueza cede paso a la precariedad e insipidez de los productos que se comercializan.

«La televisión pronto llegará», se cantaba en los cincuenta. No hay duda alguna de que ha llegado «para quedarse». Como todos los inventos modernos, posee cualidades excepcionales y produce daños irreversibles. Los alimentos chatarra y los refrescos gaseosos de gran producción se han popularizado nacionalmente gracias a los comerciales televisivos, contaminando a la población y sobre todo a los niños, los principales televidentes junto con las amas de casa. Los alimentos chatarra causan desnutrición y son engañosos: parece que cuestan poco pero, comparativamente, su precio es enorme. Los refrescos embotellados han sustituido al pulque en el campo mexicano y son consumidos igualmente por las clases trabajadoras y las clases altas de las ciudades.

Las tradiciones francesas van decayendo rápidamente en el siglo XX, los restaurantes de este tipo son ya escasos y muy caros. La moda norteamericana invade con su aparente simplicidad y rapidez el estilo de los restaurantes.

En la década de los treinta, los cafés son sitios selectos de reunión y de tertulia: se ha empezado con Sanborn's, que sostiene ese papel desde la Revolución, se sigue con diversos cafés, desparramados por el centro, adonde afluyen, después de la guerra civil, los refugiados españoles. La vida de café se corta cuando la ciudad se hace intransitable y excesivamente extensa.

La influencia europea que sufrió nuestra comida durante el siglo XX se matiza y hacia los cuarenta se abre, en la ciudad de México, una cadena de restaurantes, antecedente de los que siguiendo la moda norteamericana en su construcción, servicio y horario, se popularizarán después de los sesenta. Se llamaban Kiko's.

Cuando hacia los cincuenta se construye el primer viaducto surgen también, en la ciudad, establecimientos de madera (casi portátiles) que expenden hamburguesas, helados de máquina instantáneos y, más

tarde, pizzas. Los nombres en inglés se hacen cada vez más frecuentes: el hot fudge sundae, el banana split y, sin ir más lejos, el hot dog.

Estas cadenas se extienden luego por toda la provincia. Hay restaurantes que conservan la tradición. En la ciudad de México, El Café de Tacuba, la Flor de Lis, las fondas elegantes de comida mexicana, las tamalerías donde se venden tamales de toda la república y atoles de varios sabores; las churrerías que ofrecen chocolate a la española, caliente y espeso, acompañando a los churros.

Hay todavía algunas pastelerías de procedencia francesa, El Globo, por ejemplo, abierto a finales del siglo XIX y las de tradición mixta como el Molino o Calvin. En la calle de Dolores están los cafés de chinos, tradición que no se pierde; distribuidos hasta los cincuenta por todas las zonas de las ciudades, ofrecían, servicio en vaso grueso, café con leche caliente para remojar los bisquets o las clases diversas de pan dulce que, aunque menos que en otras épocas, se sigue expendiendo en las panaderías con su profusión de nombres y formas.

La adopción de los horarios corridos en el comercio, al estilo yanqui, modifica también los hábitos alimenticios del mexicano que trabaja. Se favorece el lunch que acompaña su americanismo con el sandwich, servido en restaurantes de servicio veloz o autoservicio; se traslada en la práctica lonchera que sirve por igual a los padres y a escolares. Solo los funcionarios siguen los viejos horarios: terminan de trabajar a las tres, regresan más tarde, cenan a las 10 o a las 11. Así se suele comer en provincia, de tres a cinco (más la siesta) porque los comercios se abren entre 5 y media y 6 de la tarde.

Durante la primera parte del siglo, el pueblo y los estudiantes van a comer y hasta desayunar a las famosas torterías de Armando o a Las mil tortas o por lo menos, a tomar un lunch ligero al Sidralito, situado en la esquina de Palma y Madero donde ya se podía comer un hot dog con un refresco y oír en la sinfonola a los Panchos. Las torterías de entonces se han convertido en las taquerías de hoy; con ello se demuestra la predilección que tiene el mexicano por sus alimentos habituales: el maíz (la tortilla), el frijol y el chile. Pero ahora, los tacos y las cebollitas son al carbón, nueva artesanía nacional; el brasero

resucita y se integra al restaurante higiénico y rápido de factura internacional.

El mercado internacional tiene la vida dura: sigue teniendo como siempre, parecido eternamente al tianguis, demostrando que la tradición prehispánica sobrevive. Vienen los españoles y el tianguis permanece, llegan los ingleses, los franceses, los alemanes, y, al lado de los restaurantes elegantes y de los banquetes porfirianos, está de nuevo el tianguis. Ahora en el siglo XX, a pesar de los supermercados, a pesar de los ejes viales, todas las semanas, en todas las colonias, se instalan vagabundos y pasajeros, como un día de mercado en pueblo chico, perdido en la provincia, el tianguis semanal y el mercado sobre ruedas, donde las amas de casa compran sus verduras, sus frutas y sus quesos.

Los supermercados hacen tímidamente su aparición hacia los años treinta. Les llaman los Piggly Wiggly, imitación de los que con ese nombre se instalaban en Norteamérica. Su diseminación masiva es contemporánea de la producción de refrigeradores comerciales.

La compra, ya lo hemos dicho, se hace una vez por semana y el cliente pierde poco a poco la costumbre de regatear con el marchante como en el mercado clásico, pues ahora se enfrenta a los precios fijos.

El parroquiano escoge su verdura, la pesa, compra la carne empaquetada y cortada previamente y con su precio colocado sobre etiquetas bien visibles. Los cereales, las galletas, los frijoles ya no se venden a granel; aparecen en cajas o en bolsas de uno o dos kilos, la leche se expende en lata o en cartón, el café y el té son instantáneos, el aceite vegetal sustituye a la manteca y los envases se desechan, con lo que la civilización del desperdicio nos invade.

Toda tecnología usada racionalmente permite el progreso; manejada sin discriminación produce desequilibrios. Esta máxima reza con los plásticos, ahora que vivimos en la era de los productos sintéticos. Tiene sus ventajas enormes: no se rompe, permite almacenar la comida en el refrigerador, se presenta a veces de manera hermosa pero, cuando se utiliza como envase o en forma de bolsas de polietileno, por ejemplo, ayuda a la

proliferación de la basura, uno de los mas graves problemas de la sociedad de consumo. Los centros enormes de población producen enormes cantidades de desechos de plástico y de cristal que no tiene acomodo en ninguna parte. Solo una política adecuada de reciclaje podría remediar este gran mal.⁶

Es así como se desarrolla, en nuestros días, el aspecto de la alimentación en México. Y, aunque la vida actual es verdaderamente agitada, principalmente en la ciudad: no son pocas las familias que aún

conservan la tradición de respetar la hora de las comidas. Para los mexicanos el comer sigue siendo, más que satisfacer una necesidad, un verdadero ritual.

A pesar de que la comida mexicana ha atravesado por períodos de cambios y meztisaje a lo largo de su historia, y que en la actualidad los progresos tecnológicos y la modernidad han intervenido en la alimentación de los mexicanos, aún así la tradición se preserva, sobretodo en la provincia mexicana.

⁶ "...y la comida se hizo fácil". Editado por CONASUPO, DDF, IMSS, ISSSTE. Tomo IV. México, 1985

Capítulo II:

La Cocina como Recurso Poético

Valoración de la Cocina

Como ha quedado establecido en el capítulo anterior, para los mexicanos la comida ha ocupado desde siempre un lugar preponderante.

Es así, como hoy en día creo que es importante rescatar del olvido las tradiciones gastronómicas mexicanas.

La cocina es considerada un espacio casi sagrado, para nuestro pueblo. En este espacio se preparan los alimentos de cada día, pero no sólo eso. Es en la cocina donde se cuentan la mayoría de las historias de familia, es durante la pre-

paración de la comida que se entablan las más interesantes pláticas y se cuentan en voz baja los más íntimos secretos.

Históricamente se cree que es un lugar reservado para las mujeres, por ser ellas las encargadas de la preparación de la comida que ha de servirse a todos los miembros de la familia. Es, tal vez por esta razón que desde siempre se le ha conferido a la cocina cierto valor de emotividad y sentimiento que han hecho de ella una parte fundamental de nuestra sociedad. Y es que la cocina es un mundo, un universo aparte...

Como pieza central del presente trabajo, he querido darle su propio lugar, en el que pudiera expresar todo aquello que consideré interesante incluir. Pues es alrededor de la comida mexicana, que giran los otros aspectos que confor-

man esta tesis y que conllevan a formar un conjunto, que finalmente terminará en la ilustración fotográfica de la novela, anteriormente mencionada: Como Agua para Chocolate, y de la cual hablaré el próximo apartado.

“Como agua para Chocolate”

Refrán popular mexicano. Figura retórica pintoresca, que significa encontrarse muy molesto y desesperado.

De Como Agua para Chocolate, la novela, sabemos que desde su publicación en el año de 1990, ha sobrepasado la venta de ejemplares. Conquistando a un público diverso, quien sintiéndose atraído por tan emotivo texto, reencuentra sus profundas raíces mexicanas. Y, por supuesto que, fue escrita por Laura Esquivel; quien nace en la Ciudad de México el 30 de Septiembre de 1950.

En 1985 incursiona en el medio cinematográfico con el guion de la película Chido Guán, el Tacos de Oro, con el cual obtiene la nominación de la Academia de Ciencias y Artes Cinematográficas, para el Ariel. Como Agua para Chocolate es su primera novela. Cabe hacer mención que,

cuando la novela fue llevada al cine, la misma autora realizó la adaptación del guion, haciéndose acreedora a un premio Ariel por ese trabajo.

Del contenido de la obra, tenemos que, la motivación, quizás la más importante, de la autora sea la de recrear en una novela de corte romántico, las experiencias vividas por una mujer mexicana. Mezclando los olores y sabores que emergen de una cocina, también, de origen mexicano. Para ello Esquivel emplea una narrativa ágil expresada en un lenguaje sencillo, el cual puede ser comprendido por cualquier tipo de público.

En lo referente al público receptor de la obra, es importante destacar que está compuesto de hombres y mujeres de todas las edades, siendo estas últimas quienes recibieron el libro con mayor entusiasmo. Seguramente porque la trama

posee elementos, con los cuales las mujeres se identifican plenamente.

Los lectores de *Como Agua para Chocolate* forman un variado conjunto, que va desde los universitarios de ambos sexos, profesionistas de cualquier área; pasando por las amas de casa, hasta personas maduras y, aún quienes no cuentan con una preparación universitaria, la reciben con el mismo agrado.

Realmente la versatilidad de la novela, permite que un gran número de lectores se interesen en su trama, además de identificarse con lo que en ella sucede. De igual forma, su contenido es de fácil acceso, tanto que ha logrado captar público tanto mexicano como extranjero. Prueba de ello es el gran éxito que alcanzó en di-

versos países, habiendo sido traducida a 17 idiomas.

Claro está que en México existe una clara identificación, porque se refiere a costumbres y tradiciones muy arraigadas, en cuanto a la cocina mexicana, sin dejar a un lado la importancia que el acto de comer tiene para los seres humanos, sea cual fuere su condición.

Con estos antecedentes y contando entre el público cautivo de la novela original de Esquivel, la retomo para recrear, con otro tipo de expresión visual, que nos permita enlazar directamente con esta maravillosa obra literaria. Es decir, la fotografía, que como ya he mencionado anteriormente, me ha servido de medio para encuadrar cada uno de los momentos clave del relato.

Análisis Literario

A fin de llevar una coherencia entre cada una de las partes que integran este trabajo, lo que viene a continuación es un breve análisis literario, que ayudará a comprender mejor la naturaleza de la novela.

Para ello, considero conveniente utilizar el modelo comunicacional propuesto por A.J. Greimas, así como la teoría del relato aportada por Roland Barthes. Ambos elementos resultan de gran utilidad, pues se encuentran enfocados al análisis del relato.

Comenzaré por hacer una breve síntesis que condense la totalidad de la novela.

**Breve síntesis de:
"Como Agua para
Chocolate"**

La historia da inicio en el año de 1895, en Piedras Negras, Coahuila. Emanando de la cocina de un rancho de aquella época. El acontecimiento con el comienza la novela, es sin duda, el más importante y alrededor del cual girará, en adelante, la trama. Se trata del nacimiento de Tita, quien juega el rol protagónico femenino. Ella viene al mundo sobre la mesa de la cocina, en medio de un torrente, formado por su propias lágrimas; y entre los olores de la comida que en ese momento se cocinaba. Es precisamente este lugar, el espacio en el que de ahora en adelante vivirá durante toda su vida.

Casi paralelamente a este hecho, su padre muere víctima de un infarto, provocado por una fuerte impresión.

Por esta causa su madre queda imposibilitada para amamantar a su pequeña hija, por lo que Tita pasa de inmediato a la cocina para ser alimentada a base de atoles y tés, que le

proporciona Nacha, la cocinera del rancho y quien será por siempre la verdadera madre de Tita, por el cariño que le profesa. En este primer capítulo existe un deslizamiento temporal, manejado por la autora, para dar a entender que han transcurrido 16 años del nacimiento de Tita, situándonos en la víspera del cumpleaños de la protagonista y es ella misma quien prepara su platillo predilecto: Las tortas de Navidad.

Precisamente el año anterior, Tita ha conocido a un joven llamado Pedro Múzquiz, le ha pedido matrimonio y ella ha aceptado; él tiene el propósito de asistir al rancho de Mاما Elena, junto con su padre, a fin de solicitar la mano de Tita para casarse con ella.

Desgraciadamente no llega a cumplir sus intenciones, pues al expresarle sus deseos a Mamá Elena, esta se rehusa a permitir que el matrimonio se realice, explicándole que, por ser Tita la más pequeña de sus hijas, tiene la obligación de permanecer al lado de su madre hasta el día de su muerte; según la severa tradición familiar de la época.

A cambio, Mamá Elena le ofrece en matrimonio a Rosaura, su hija mayor. Para sorpresa de

todos, Pedro acepta el ofrecimiento.

Este es uno de los momentos más tristes de la historia, cuando frente a ella su hermana se compromete en matrimonio con el hombre que ella ama.

Esa misma noche y por primera vez Tita come las tortas de navidad invadida de una profunda nostalgia y decepción, al enterarse que no tiene derecho a casarse, mientras que su madre se encuentre viva.

En el segundo capítulo, se realizan los preparativos de la boda entre Pedro y Rosaura, en los cuales Tita es obligada a participar, por su madre, sin importar el inmenso dolor que la embarga. Así entre ella y Nacha se encargan de llevar a buen término la preparación del menú de veinte platos, que ha de servirse al día siguiente. Únicamente les falta terminar con el pastel de bodas, que requiere de mucho tiempo para su elaboración. Cuando ambas están a punto de terminar, Tita no puede contener más su dolor y llora incesantemente sobre la masa.

Al siguiente día, durante el banquete, cuando los invitados comen el pastel de bodas, comienzan a sentirse invadidos de una gran nostalgia, que

les provoca ataques de llanto y los lleva a recordar viejos amores del pasado.

Sólo Tita ha escapado a este ataque colectivo de llanto. Sin embargo, al ir en busca de Nacha, la encuentra muerta con la foto de un antiguo novio entre sus manos.

Después de este hecho, Tita se ha quedado completamente sola en el mundo, pues Nacha era como su madre.

En el tercer capítulo, vemos que a la muerte de Nacha, es Tita quien pasa a ocupar el puesto de cocinera del rancho que había quedado vacío. Pues de entre todas las mujeres que ahí habitaban era ella la más capacitada para desempeñar dichas funciones. De esto ha pasado un año y justo para celebrarlo Tita recibe un gran ramo de rosas de manos de Pedro. Rápidamente su madre le ordena tirar las flores a la basura, pero Tita se siente tan feliz que decide preparar una receta precolombina, en la que puede utilizar los pétalos de las rosas.

Gracias a este delicioso platillo, Pedro y Tita descubren un nuevo código de comunicación a través de la comida. Aquél día, al finalizar la comida Gertrudis la otra hermana de Tita, huye de la casa de

todos, Pedro acepta el ofrecimiento.

Este es uno de los momentos más tristes de la historia, cuando frente a ella su hermana se compromete en matrimonio con el hombre que ella ama.

Esa misma noche y por primera vez Tita come las tortas de navidad invadida de una profunda nostalgia y decepción, al enterarse que no tiene derecho a casarse, mientras que su madre se encuentre viva.

En el segundo capítulo, se realizan los preparativos de la boda entre Pedro y Rosaura, en los cuales Tita es obligada a participar, por su madre, sin importar el inmenso dolor que la embarga. Así entre ella y Nacha se encargan de llevar a buen término la preparación del menú de veinte platos, que ha de servirse al día siguiente. Únicamente les falta terminar con el pastel de bodas, que requiere de mucho tiempo para su elaboración. Cuando ambas están a punto de terminar, Tita no puede contener más su dolor y llora incesantemente sobre la masa.

Al siguiente día, durante el banquete, cuando los invitados comen el pastel de bodas, comienzan a sentirse invadidos de una gran nostalgia, que

les provoca ataques de llanto y los lleva a recordar viejos amores del pasado.

Sólo Tita ha escapado a este ataque colectivo de llanto. Sin embargo, al ir en busca de Nacha, la encuentra muerta con la foto de un antiguo novio entre sus manos.

Después de este hecho, Tita se ha quedado completamente sólo en el mundo, pues Nacha era como su madre.

En el tercer capítulo, vemos que a la muerte de Nacha, es Tita quien pasa a ocupar el puesto de cocinera del rancho que había quedado vacío. Pues de entre todas las mujeres que ahí habitaban era ella la más capacitada para desempeñar dichas funciones. De esto ha pasado un año y justo para celebrarlo Tita recibe un gran ramo de rosas de manos de Pedro. Rápidamente su madre le ordena tirar las flores a la basura. pero Tita se siente tan feliz que decide preparar una receta precolombina, en la que puede utilizar los pétalos de las rosas.

Gracias a este delicioso platillo, Pedro y Tita descubren un nuevo código de comunicación a través de la comida. Aquél día, al finalizar la comida Gertrudis la otra hermana de Tita, huye de la casa de

Mamá Elena, con un militar de la Revolución; conquistando así la libertad que su querida hermana tanto anhelaba.

En el cuarto capítulo, tenemos que Rosaura ha dado a luz a su primer hijo, a quien van a bautizar en los próximos días. El platillo que ha de servirse en esta ocasión tan especial, es el tradicional mole de guajolote con almendras y ajonjolí.

Es Tita quien con gran entusiasmo se encarga de todos los preparativos, pues aunque el niño es de su hermana, Tita lo adora, como si fuera propio.

Aquella tarde, mientras Tita preparaba el mole; ella y Pedro descubrieron una nueva manera de amarse sin necesidad de tocarse, precisamente a través de la comida y de los olores, sabores y sonidos que emanan de una cocina, cuando se prepara algo tan delicioso como el mole.

Finalmente el gran día ha llegado y Tita se siente verdaderamente orgullosa de llevar a su sobrino entre sus brazos, ella experimenta una gran alegría, pues ahora tiene una razón para seguir viviendo.

En el quinto capítulo, la historia toma un rumbo trágico. Ya que este momento es de verda-

dera importancia en el curso de la misma. Cuando Tita trabaja en la preparación del tradicional chorizo del norte, una triste noticia transforma su vida.

Tiempo atrás, Mamá Elena ha decidido enviar a su hija y a su marido, a los Estados Unidos, pues ha percibido algo demasiado familiar en la relación entre Pedro y Tita.

Esta situación ha provocado que, una vez más, Tita pierda el interés por continuar viviendo; siempre está ausente y con la mirada perdida en alguna parte.

La triste noticia es que el pequeño ha muerto. Tita no lo puede soportar y fuera de sí, le grita a su madre que lo ocurrido, es únicamente culpa suya. Se ha puesto furiosa y parece que se ha vuelto loca. Después del enfrentamiento con su madre, trepa al palomar y ahí permanece toda la noche. Al día siguiente Mاما Elena da la orden de llevarla a un manicomio. Sin embargo, el Doctor Brown desobedece las instrucciones de la madre de Tita, y conduce a esta última a su propia casa, proporcionándole los cuidados necesarios para su recuperación.

El sexto capítulo, es exactamente la mitad de la historia. Ahora Tita vive en casa del Doctor Brown, quien la ha salvado de la locura y le ha curado sus heridas físicas; y tal vez lo mejor es, que la ha puesto a salvo de su madre.

En el tiempo, en que Tita ha vivido en esa casa se ha negado a comer y tampoco ha querido hablar. Por primera vez en toda su vida, no tiene ningún interés por cocinar.

Por su parte, John Brown se ha enamorado de ella, es paciente y comprensivo, pues entiende mejor que nadie, cuál es su estado emocional. En cambio, Tita está muy agradecida con él, por haberla rescatado.

En una ocasión John le muestra el laboratorio, en el que pasa gran parte de su tiempo trabajando en sus investigaciones de medicina alternativa. Ahí le relata la historia de su abuela, una india Kikapú. Enseñándole la filosofía de la caja de cerillos, le explica que se trata de una analogía entre el alma humana que sufre a causa de algún dolor y, una caja de cerillos que ha sido mojada, así como, cuál es la mejor manera de ponerla a secar.

En esta etapa de su vida Tita ignora lo importante que este relato será en su vida futura.

En el séptimo capítulo, nos encontramos que Chenchá, la inseparable de Tita, ha ido a visitarla a la casa del Doctor Brown. El encuentro resulta por demás emotivo, pues, es hasta ese momento que Tita decide volver a hablar, gracias al caldo de colita de res, que Chenchá le ha preparado. Después de probar el caldo, Tita llora de emoción y junto con ella, su querida amiga. Ahora puede y quiere hablar, entonces, le comunica a Chenchá su decisión de no regresar nunca a la casa de su madre.

Esa misma noche, John le propone matrimonio y ella acepta. Desgraciadamente se ven obligados a retrasar sus planes de boda, pues, se enteran que la madre de Tita ha sufrido un terrible accidente.

En el octavo capítulo, el acontecimiento más importante es la invalidez de Mamá Elena, por la cual Tita se siente obligada a estar cerca de ella, mientras dure su enfermedad. Es por eso que decide regresar al rancho y cuidar de ella.

Poco tiempo después, la madre de Tita muere, por tanto, Pedro y Rosaura regresan de los Estados Unidos para asistir

al funeral. Pedro se molesta, internamente, al ver la familiaridad con la que se tratan Tita y John.

Rosaura está esperando a su segundo hijo, quien debido a la impresión causada por la muerte de Mamá Elena, nace prematuramente y de manera complicada. Se trata de una niña, a la que, por sugerencia de Tita, llaman Esperanza, y que al igual que ella vive en la cocina.

Esta noche, John Brown visitará el rancho, para pedir oficialmente la mano de Tita.

Para la cena ella prepara un platillo tradicional: el Champandongo.

Mientras tanto Pedro está realmente furioso, al presenciar como frente a él, la mujer que ama se compromete en matrimonio con otro hombre.

John les informa que la boda se celebrará en cuanto vuelva de los Estados Unidos, a donde piensa viajar para traer consigo a su único pariente: una anciana tía. Durante su viaje, John se siente seguro del amor de Tita, mientras que ella descubre al lado de Pedro que aún sigue enamorada de él.

En el noveno capítulo, la vida ha cambiado por completo

para Tita, a hora que conoce el amor que realmente siempre había sentido por Pedro, descubre que no está segura de querer casarse con John, pero tampoco quiere lastimarlo.

Es ahora cuando Tita recuerda más a su hermana Gertrudis, y cuando más necesita de ella. Y para su fortuna llega la misma noche en que se acostumbra partir la rosca de reyes. Gertrudis entra al rancho acompañada del hombre que la rescató, de morir quemada, en el campo, a causa del calor que ella misma producía.

Tita y su hermana se han encontrado en esa noche tan especial y están felices de volver a verse. Sin embargo, Tita tiene mal semblante y se le nota preocupada, a causa de la sospecha de estar embarazada. Por todo esto ha tomado la decisión

de comunicarle a John que no puede casarse con él.

En el décimo capítulo, Gertrudis trata de aconsejar a su hermana, mientras esta última se encuentra preparando su postre predilecto: las torrijas de natas.

Tita le hace un relato de lo que ha sido su vida, le confía sus problemas y la sospecha que la atormenta. Gertrudis le sugiere

contarle todo a Pedro y vivir su amor en libertad. En cuanto Pedro conoce la noticia, no duda un momento en apoyar a Tita.

Esa misma noche el fantasma de su madre, se aparece frente a ella, para reprocharle su conducta inmoral. Tita la enfrenta con valentía, respondiéndole que era ella quie se había comportado, durante su vida de una manera inmoral, así el fantasma de Mamá Elena desapareció para siempre, no sin antes causarle un terrible accidente a Pedro, quien se incendió en una gran parte de su cuerpo. A partir de ese momento Tita y Pedro, dejaron de ocultar el gran amor que sentían el uno por el otro; aún frente a los ojos de Rosaura.

En el onceavo capítulo, Tita sostiene una violenta discusión con su hermana Rosaura, pues, al comprender esta última la relación que existe entre su marido y su hermana, ha decidido quitarle el cuidado de su hija.

Por la noche se esperaba la llegada de John, quien ha vuelto de su viaje acompañado de su tía.

Durante la cena, Tita se nota verdaderamente afligida, debido a la difícil decisión de

no casarse con John, porque está enamorada de otro hombre.

Al enterarse de la noticia, John se muestra comprensivo y le asegura a Tita que respetará cualquier decisión que ella tome.

En el capítulo doce, han pasado 22 años y es también, el último de la historia.

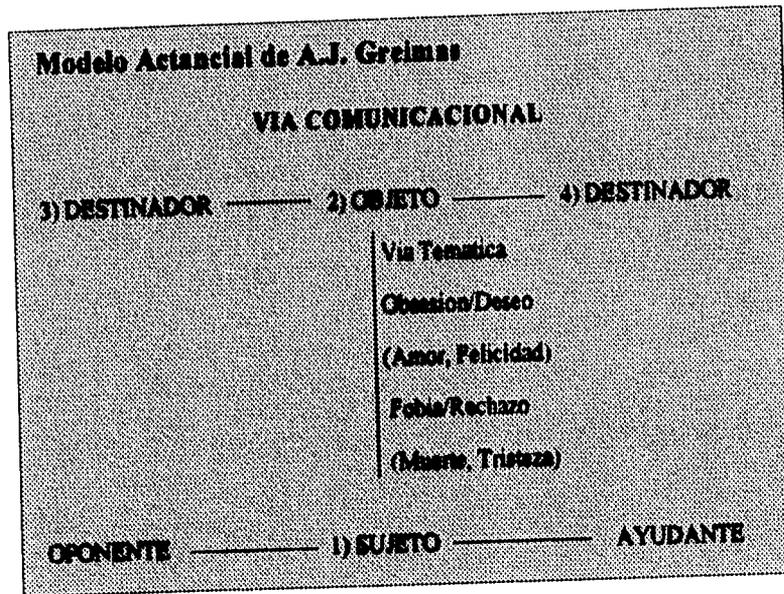
Es la víspera del matrimonio que se celebrará al siguiente día, entre Esperanza, hija de Pedro y Rosaura; y Alex, hijo de John y su esposa fallecida.

Rosaura, la madre de la novia, ha muerto un año antes y siendo así, no existe ningún impedimento para que los jóvenes se casen.

Para festejar este inolvidable día, Tita ha preparado con mucho amor los chiles en nogada. Al terminar la fiesta de bodas, Pedro y Tita se han quedado solos en el rancho. Momentos más tarde, en el cuarto oscuro, ahora completamente iluminado por cientos de velas, Pedro muere víctima de una intensa emoción y Tita decide morir a su lado, pues sin él no podría jamás poner a secar la caja de cerillos que era su humedecida alma.

Hasta aquí la síntesis de la obra, a continuación se integrará el contenido de la novela con

el modelo actancial de A.J. Greimas, para analizar relatos.



En esta estructura se acomodan perfectamente los elementos literarios aportados por la novela analizada.

Desglosando cada una de sus partes, quedaría de la siguiente manera:

El lugar del sujeto lo ocupa, el personaje de Pedro Múzquiz y es al mismo tiempo el destinador. El objeto está representado por Tita, más bien, por el amor de ella; quien es al mismo tiempo el destinatario de los sentimientos que le destina Pedro.

Entre ellos existe una compleja vía temática, constituida por la trama de la historia, que a

su vez contiene elementos como: la obsesión, el deseo y el amor, sentimientos y pasiones que son vividos por los personajes. Al igual que, la fobia y el rechazo, que son interpretados por la madre de Tita, así como, la decepción, la tristeza y aún la muerte, que nunca dejan de estar presentes en la vida de la protagonista.

Partes importantes de este modelo son el oponente y el ayudante. En este caso, el oponente son varias causas: Primeramente la madre de Tita, también la severa tradición familiar y por último, la propia época enmarcada en la

Revolución Mexicana. El papel del ayudante, está a cargo de la cocina y más propiamente de la comida, que sin ser un verdadero personaje, logra interactuar en la trama de manera importante..

En cuanto a la Teoría del Relato, propuesta por Roland Barthes, tenemos lo siguiente:

A) Funciones: Es decir, la serie de personajes que intervienen en la historia.

B) Las acciones: Son todos aquéllos acontecimientos que van enlazando a los personajes.

C) Discursos: Es la manera en que se relata la historia, con todas circunstancias que ayudan a narrarla y hacerla comprensible para el lector.

En un capítulo posterior, cuando se aborde la composición de las imágenes fotográficas, trataré, también de dar a cada una de ellas, un sentido retórico.

Capítulo III:

La Fotografía y su evolución

La fotografía se define como el arte de fijar y reproducir, en el papel u otras superficies, imágenes del mundo que nos rodea, previamente recogidas en una cámara oscura. Se basa en el principio de la descomposición de las sales de plata por la luz.

Con la invención de la fotografía, el hombre conquistó un singular medio práctico de fijar y transmitir emociones, ideas, hechos y experiencias.

Tal es el grado de perfeccionamiento alcanzado por este arte, que su número de usos y aplicaciones no tiene límites, desde la simple instantánea que registra un emotivo acontecimiento de la vida familiar, hasta la fotografía que reproduce un microorganismo o una estrella lejana.

La fotografía es un medio de comunicación definitivamente incorporado a la vida moderna, un lenguaje mudo, pero expresivo, capaz de expresar una serie de cosas que la palabra jamás podría representar de manera tan viva y directa.

En la vida cotidiana, a cada instante nos sale al paso la fotografía para transmitimos algún conocimiento, idea o emoción.

Basta con remitimos a las ilustraciones que aparecen profusamente en los periódicos, las revistas y en los libros de estudio, y que constituyen un complemento inapreciable de la información escrita; y en la fotografía comercial, de tanta difusión y de tan decisiva significación desde el punto de vista psicológico, puesto que los anuncios publicitarios que se apoyan en una excelente

fotografía, tienen su éxito asegurado.

La práctica de la fotografía por parte de los aficionados se ha generalizado en forma notable, convirtiéndose casi en un deporte en los jóvenes y en una actividad seria en las personas que buscan con la cámara dar expresión a sus inquietudes estéticas.

La fotografía en colores se basa en una analogía entre el ojo humano y las lentes. Así como el ojo humano ve tres colores y forma los restantes por composición, del mismo modo se pensó que las lentes de la cámara podían captar tres colores y formar los otros, lo que no se logró fotografiando, con tres filtros de color y por medio de placas separadas, provistas de una emulsión especial, los tres colores fundamentales y superponiendo luego las imágenes al imprimirlas. Notables perfeccionamientos posteriores han hecho posible la película fotográfica compuesta por tres capas distintas, cada una de ellas sensible a uno sólo de los colores primarios.⁷

Desde siempre el hombre ha tratado de reflejar, copiar, reproducir y acercarse a la realidad por distintos medios como, pinceles, pigmentos, etc.

Los seres humanos, por naturaleza, tenemos la necesidad de apropiarnos del mundo que nos rodea y a través de las imágenes no sólo se representan los objetos observables, sino también lo que el hombre es.

A lo largo del presente siglo se han realizado miles y miles de imágenes de todo tipo; y más del 80 % de las mismas fueron hechas por medio de la técnica fotográfica. Puede decirse que este es el siglo de la fotografía.

No obstante, la gran importancia que la fotografía tiene en la actualidad, en sus inicios no fue bien recibida. El descubrimiento era catalogado como «diabólico», mismo que tuvo su origen en la cámara oscura, que consistía en un enorme cuarto oscuro que permitía al artista entrar en él y dibujar la imagen proyectada al revés.

Thomas Wedwood fue el primero que intentó captar imágenes por medio de la cámara oscura sensibilizando superficies con sales de plata; pero nunca pudo encontrar la forma de fijar dichas imágenes, que solo podía mostrar en la semipenumbra para evitar la oxidación rápida y por lo tanto la desaparición de la imagen ennegrecida. Más tar-

⁷ "Diccionario Enciclopédico Salvat". Editorial SALVAT de México. Tomo V. México, 1976.

de Nicéphore Niepce intentó sustituir la piedra litográfica por una plancha de acero sentando así los principios de la fotomecánica actual.

Correspondió más tarde a Daguerre el mérito de haber difundido al mundo este descubrimiento.

Daguerre, artista y científico, veía en la fotografía una posibilidad más completa para expresar el realismo buscado por él. Sin embargo el procedimiento resultaba demasiado complicado y lento.⁸

⁸ *Amar Pierre Jean . " La fotografía, historia de un arte". Editorial Édisud. Paris, 1993.*

Una Breve Historia de la Fotografía

Desde los principios de la historia del mundo, una de las principales preocupaciones del hombre ha sido la de transmitir su pensamiento de una manera visible, todo para vencer al olvido. Como testimonio de esto quedan los dibujos y grabados de los sitios prehistóricos o de las escenas de la vida cotidiana que representaban algunos de los objetos usuales.

Guardar una huella de la realidad con un máximo de precisión, es una preocupación que se manifiesta a todo lo largo de la historia del arte.

Los siglos XVIII y XIX, son por excelencia fértiles en invenciones que favorecieron la Revolución Industrial, como la prensa hidráulica, el barco de vapor, la electricidad y por supuesto, la fotografía.

Entre los hombres que han contribuido a este descubrimiento, se puede citar a Joseph Nicéphore Niepce, quien quiso encontrar un medio capaz de reproducir automáticamente los grabados, sin intervención de la mano del hombre. Niepce pensó en la acción de la luz y en las posibilidades de captar directa-

mente imágenes gracias a su acción y a las propiedades fotoquímicas de ciertos cuerpos.

Niepce orientó sus investigaciones en dos direcciones: La reproducción de grabados vueltos translúcidos por el barniz y la obtención de imágenes producidas en el cuarto oscuro.

Niepce continuó con sus trabajos, hasta que se sintió envejecer y viendo su fortuna, considerablemente disminuida, decide finalmente en el año de 1829, asociarse con Daguerre. Ambos firman un contrato el 14 de diciembre de ese mismo año, mediante el cual Niepce aporta su invención y Daguerre, una nueva combinación de cuarto oscuro, su talento y su industria.

Niepce y Daguerre realizaron muy pocas imágenes, se conocen una cincuentena de ellas, de las cuales, apenas un tercio han llegado hasta nuestros días. Dichas imágenes abordaron todos los grandes temas: la naturaleza muerta, el paisaje, el retrato, sólo el desnudo parece haber escapado a sus investigaciones.

Cuando el Daguerrotipo fue hecho público en París, fueron

muchos quienes se aglomera-
ron para comprar el material
necesario y ensayar la nueva
técnica. El material, fue pri-
mero fabricado en París bajo
la vigilancia de Daguerre y rá-
pidamente se produjo en todas
partes. A pesar de tal entusias-
mo, se hará necesario esperar
a que los primeros progresos
técnicos mejoren el procedi-
miento, para que así la Dague-
rrotipomanía, se pusiera
realmente en marcha.

El francés Louis Daguerre
es considerado el inventor de
la fotografía. Tras numerosos
estudios sobre la luz, logró en
1837 registrar la imagen de un
ángulo de su gabinete de estu-
dio, en una cámara oscura, o
cajón de regulares dimensio-
nes con una única abertura por
donde penetra la luz; los ob-
jetos colocados fuera y en-
frente de la abertura se
reflejan en la pared interior
opuesta de la cámara.

Daguerre logró fijar en una
placa metálica, revestida con
yoduro de plata y colocada en
el fondo de la cámara oscura,
la imagen puesta ante la aber-
tura, inventando de este modo
el procedimiento de captación
y reproducción de imágenes
que en su tiempo fue denomi-
nado daguerrotipo y que fue,
ciertamente, el primer paso en
el camino de la actual foto-
grafía.

En el daguerrotipo las imágenes
se producen sobre las placas
metálicas, sistema que, entre
otros inconvenientes técnicos,
no permite obtener copias de
la imagen de la persona u
objeto fotografiados. Pero
muy pronto se superó esta
primera etapa y Talbot fue el
primero que logró imágenes
fotográficas sobre papel,
pasándose así del daguerroti-
po a la fotografía.

La fotografía comprende dos
operaciones distintas: obten-
ción de una imagen negativa,
recogida en una placa o pe-
lícula impregnada de sales de
plata y en la que las partes
claras del objeto aparecen
oscuras y, recíprocamente,
las oscuras, claras; y luego,
la obtención de una imagen
positiva con sus tintes natura-
les, fijada sobre el papel, y de
la que se pueden sacar copias
una y otra vez. La película
que comúnmente se emplea
está recubierta con una gela-
tina que contiene sales de pla-
ta, y fue producida en el año
1888 por el industrial e inven-
tor George Eastman.⁹

⁹ Amar, Pierre-Jean. *La fotografía,
historia de un arte*. Editorial Edi-
sud. Paris, 1993.

Del Blanco y Negro al Color

Para los pioneros de la fotografía, la imagen en blanco y negro no era más que un medio, el color era el fin que persiguieron los investigadores durante medio siglo. La búsqueda del color en la fotografía, se divide en dos importantes etapas: Primeramente el análisis y la comprensión de la acción de la luz, después el registro físico y químico de las ondas luminosas. Ambas implicaban grandes descubrimientos, feroces rivalidades y sorprendentes estrépitos, que finalmente condujeron a la realización de una propiedad. En 1907, el fotógrafo norteamericano Alfred Stieglitz escribió: "Pronto el mundo estará loco de color". En 1977, se tomaron más de seis millares de fotografías a color.

El color como ciencia, comienza en 1666 cuando Issac Newton, realizó un experimento que, será el más grande descubrimiento hecho hasta el presente acerca del funcionamiento de la naturaleza. Se trata de sus afirmaciones sobre el espectro solar y de la presencia de todos los colores en la luz. En 1801, Thomas Young enriqueció la teoría de los colores, al sugerir que la

luz se propaga en ondas y que la longitud de cada onda representaba un color específico. Young indicó que el ojo interpreta los colores según el principio de tricotomía, gracias a tres grupos de fibras nerviosas. Cada uno sirve de receptor para uno de los colores primarios (rojo, azul o verde), recibiendo parcialmente la influencia de los otros dos. Young formuló la hipótesis de que es la retina del ojo la que responde a las ondas luminosas, es decir, que la sensación de color dependía de la frecuencia y del tamaño de cada onda.

Lo esencial de los razonamientos de Young, resultaba especulativo y sus investigaciones fueron olvidadas durante 50 años, hasta que el alemán Hermann Von Helmholtz las retoma en 1852. Después de rigurosas experimentaciones, publica en 1888, la teoría Young-Helmholtz, acerca de la visión de los colores. Los principios de base de la teoría de los colores fueron establecidos hacia la mitad del siglo XIX. Se descubrieron que los tres colores primarios: rojo, verde y azul, al ser combinados formarían la luz blanca. La combinación de dos primarios dan un tercer color, por

ejemplo, el rojo y el verde dan amarillo. Este tercer color, el amarillo es a su vez, complementario del primario restante, es decir, el azul; dado que, su combinación forma la luz blanca. Los objetos con color, según sea su naturaleza, absorben o reflejan diferentes tamaños de ondas.

Cualquiera que haya sido la importancia de estas teorías, los progresos de la fotografía, en blanco y negro o en color, dependía de un solo elemento, la plata. Sin la propiedad específica que las sales de plata, de ennegrecer bajo la acción de la luz, no hubiera existido la fotografía.

En 1777, el químico sueco Carl Scheele descubrió que el cloruro de plata respondía selectivamente a las ondas luminosas, con una mayor sensibilidad en la región violeta del espectro.

La primera fotografía monocroma de que se tiene noticia, fue tomada en 1827. Hacia la mitad del siglo XIX, varios investigadores habían obtenido imágenes vagamente coloreadas, exponiendo el cloruro de plata a la acción del espectro solar. Pero ninguno de ellos había llegado a fijar la imagen de manera permanente. No obstante, Abel Niepce y Edmond Becquerel. Obtuvie-

ron algo de éxito; el primero al recubrir la imagen con un barniz y el segundo, bañando de plata una placa mediante electrólisis.

Un sinnúmero de fotografías de domingo se ennegrecieron los dedos en los laboratorios, después de que un escultor londinense Frederick Scott Archer comenzó a utilizar, en 1851, la placa al colodión húmedo para fotografía monocroma. El colodión era un derivado del polvo de algodón; que era extendido sobre una placa de vidrio, sumergida anteriormente en una solución de nitrato de plata y que se exponía estando aún húmedo.

La placa al colodión fue el punto de partida para las investigaciones sobre el color.

La primera verdadera fotografía en color, pasa casi desapercibida. No fue realizada por un fotógrafo, sino por el sabio escocés James Clerk Maxwell. En 1861, utilizó la fotografía para aportar la prueba de un principio físico: Que era posible obtener todos los colores por la mezcla de tres colores primarios. Este principio fue conocido bajo el nombre de Síntesis Aditiva.

Maxweel y su asistente Thomas Sutton, tomaron como sujeto fotográfico un listón lleno de color, mismo que fotografiaron, sobre tres placas al colodión, exponiéndolas a través de un filtro de un color primario distinto. En el anfiteatro del Instituto Royal de Londres, instalaron tres proyectores cada uno conteniendo una placa positiva sacada de los negativos y provistos de los filtros correspondientes.

Las tres imágenes fueron superpuestas sobre una pantalla, así pudieron obtener una imagen a color del listón, una imagen tosca pero reconocible.

En el curso de los años siguientes, se le preguntó a Maxweel si él guardaba algún secreto sobre cómo obtener una imagen en color, si el colodión no era sensible ni al verde ni al rojo. De los experimentos realizados por los investigadores de Kodak en 1961, condujeron a la hipótesis de que el colorante del listón era fluorescente y se registraba sobre la placa por las radiaciones infrarrojas, mientras que la placa era sensible al azul y admitía un poco de luz verde.

En 1869, el poeta francés Charles Cros y Louis Ducos du Hauron, anunciaron simultáneamente un sistema sustractivo de fotografía en color. Retomando el principio de la síntesis aditiva y proponiendo uno nuevo consistente en, que los pigmentos no dan los colores por adición, pero sí por sustracción, es decir, sustrayendo todas las radiaciones de la luz blanca a excepción de las que corresponden a su propio color. Superponiendo los pigmentos para sustraerlos progresivamente de los colores, así era posible producir una imagen a color. Para hacer esto, los colores primarios no podían converger, las tres capas debían ser de un color complementario.¹⁰

¹⁰ Bailey Adrian y Holloway Adrian. "El libro de la fotografía en color". Editorial Larousse. Montel, 1980.

Fotografía y sociedad

Cada momento histórico presencia el nacimiento de modos particulares de expresión artística, que corresponden al carácter político, a la manera de pensar y a los gustos de la época. de igual modo toda variación en la estructura social influye tanto sobre el tema como sobre las modalidades de la expresión artística. En el siglo XIX, en la era de la máquina y del capitalismo moderno, se vió cómo se modificaba no sólo el carácter de los rostros en los retratos de los miembros de la nobleza, sino también la técnica de la obra de arte. Así se produce la aparición, con el progreso mecánico, de una serie de procedimientos que alcanzarían una considerable influencia sobre la evolución del arte. La invención de la fotografía fue decisiva en esa evolución.

En la vida contemporánea, la fotografía desempeña un papel capital. Apenas existe actividad humana que no la utilice de uno u otro modo. Se ha vuelto indispensable tanto para la ciencia como para la industria. Es punto de arranque de medios de comunicación tales como el cine, la televisión y los videos. Ade-

más se desarrolla diariamente en los miles de periódicos y revistas.

Desde su nacimiento la fotografía forma parte de la vida cotidiana. Tan incorporada está a la vida social que, a fuerza de verla, nadie lo advierte. Uno de sus rasgos más característicos es la idéntica aceptación que recibe de todas las capas sociales. Penetra por igual en casa del obrero y del artesano como en la del tendero, del funcionario y del industrial. Ahí reside su gran importancia política. Es el típico medio de expresión de una sociedad, establecida sobre la civilización tecnológica. Al mismo tiempo, se ha vuelto para dicha sociedad un instrumento de primer orden. Su poder de reproducir exactamente la realidad externa le presta un carácter documental y la presenta como el procedimiento de reproducir más fiel y más imparcial de la vida social.

Por eso, más que cualquier otro medio, la fotografía posee la aptitud de expresar los deseos y las necesidades de las capas sociales dominantes, y de interpretar a su manera los acontecimientos de la vida social. pues la fotografía, aun-

que estrictamente unida a la naturaleza, sólo tiene una objetividad ficticia. El lente, ese ojo supuestamente imparcial, permite todas las deformaciones posibles de la realidad. por lo tanto, la importancia de la

fotografía no sólo reside en el hecho de que es una creación sino sobretodo en el hecho de que es uno de los medios más eficaces de moldear nuestras ideas y de influir en nuestro comportamiento social.¹¹

11 Freund, Gisèle. La fotografía como documento social. Editorial Gustavo Gili. Barcelona, 1976.

Capítulo IV:

La Creación Fotográfica

La fotografía de bodegón

El bodegón, en su definición más escueta, quiere decir: representación de objetos inmóviles, ordenados artísticamente. El concepto indica que es algo que, a pesar de estar quieto, representa vida. También existe otra manera de nombrarlos, que resulta mucho más expresiva "Naturaleza Muerta".

Todo lo que depende indirectamente de las personas, pero directamente de los vegetales, de las formas de la naturaleza y de otros objetos inanimados, es un bodegón.

Existen dos tipos de bodegón: el casual y el compuesto. Un bodegón casual puede ser: un

cesto rebosante de frutas o un ramillete marchito de flores. En cambio un bodegón compuesto es aquel, en el que ha intervenido la mano del hombre para su preparación y, para el cual se ha montado una escenografía especial; además, la iluminación que ha de emplearse en dicha fotografía, en casi todas las ocasiones, ha sido estudiada.

Por el concepto de contenido se entiende la eficacia mediante la cual se presenta la foto, lo que la foto representa, y de qué medios plásticos se sirve para ello y cómo está plasmada.

El contenido es el conjunto de conclusiones a que ha llegado

el autor a través de sus vivencias y reflexiones.

De esto se desprende que el contenido de una fotografía es su base racional y emocional. La misma foto puede tener contenidos diferentes para el autor y para el receptor.

Por el contrario, el tema es la realidad que elige el autor, así como la forma temática de una pre-imagen real y óptica que va a realizarse. Sin embargo, el tema también puede ser algo diametral o total y completamente opuesto, que se utiliza como sustituto de conceptos abstractos.

El primer impulso que lleva al autor a realizar una fotografía determinada, recibe el nombre de inspiración. El origen de la inspiración puede tener relación con el tema que se desea tratar, pero no es imprescindible. A menudo, el autor elige un tema partiendo de una idea elaborada, en cuya conformación se va plasmando su futura expresión fotográfica.

Bien puede decirse que la inspiración es el primer eslabón de una cadena, mediante la cual se va configurando la representación, que a su vez se plasma con el tema.

Por último, la realización equivale al "como" y comprende tanto la elaboración técnica como la composición. En lo referente a la elaboración técnica, es necesario hablar de los aparatos, los accesorios y el material en general. Es decir, al modo de manejarlos de acuerdo con las situaciones técnico-fotográficas. En cuanto a la composición, hay que considerar algunos aspectos como, la ordenación de las líneas y formas en la superficie, la exposición, el encuadre, la iluminación, la disposición de los detalles, etc.

Durante siglos los pintores han utilizado la naturaleza muerta como un ejercicio visual y al mismo tiempo como una forma de explorar el simbolismo de los objetos.¹²

¹² "Curso de diseño gráfico: La fotografía". Ediciones Orbis. Volumen VI. Tomos 76 y 77. Colombia, 1992.

Fotografía de alimentos

Fotografiar alimentos exitosamente, requiere de técnicas especiales, así como de habilidad e ingenio para realzar la manera en que los alimentos aparecen en una fotografía.

La persona que, generalmente, tiene a su cargo esta tarea es designada con el nombre de "Estilista" y debe tener un buen conocimiento, tanto de la preparación como de la química de los alimentos. Actualmente, los estilistas son gente con un amplio sentido visual, además poseen nociones de diseño lo que permite la aportación gráfica en la realización de la foto de alimentos.

La estilización de alimentos para tomas fotográficas o bien, para televisión, es un trabajo meticuloso y preciso que requiere de paciencia. Sin embargo, no son pocas las personas que siguen en la creencia de que, estilizar alimentos para fotografía es un oficio superfluo. La realidad es que, se trata de un trabajo exigente, mental y psicológicamente, al cual es necesario dedicarle horas de intensa concentración. Es por eso que, los grandes proyectos en los cuales se resaltan los alimentos, han

normalmente requerido de un estilista profesional. Pues, probablemente el fotógrafo no reúna todos los conocimientos acerca de la química de los alimentos y de la forma en que reaccionarán bajo las luces.

La relación de trabajo entre el fotógrafo y el estilista debe ser cordial y estrecha, ya que, fotografiar alimentos es una labor de equipo y el fotógrafo es, usualmente el líder. De la buena relación que exista entre ambos depende el éxito o el fracaso de las tomas fotográficas.

Los primeros fotógrafos hallaron en las naturalezas muertas varias cualidades. Como la tentativa de experimentar con la luz, la forma, el color o la composición. La naturaleza muerta ofrece al fotógrafo una experiencia en su formación profesional y, al mismo tiempo un vehículo para dar rienda suelta a su imaginación.

En la actualidad el público experimenta el bombardeo de atractivas imágenes de diversas naturalezas muertas: Seducidores manjares, llamativos aparatos y otros tentadores productos.

Los profesionales que producen las imágenes de los anuncios publicitarios dedican horas y a menudo días enteros en la preparación de cada fotografía.

Cualquier objeto o grupo de objetos puede ser tema de un bodegón. Pero debido a sus formas seductoras y a su belleza inherente, las flores, frutas, hortalizas y alimentos en general, han servido tradicionalmente como temática de las naturalezas muertas.

Estos artículos naturales se obtienen fácilmente y ofrecen infinitas posibilidades para arreglos y combinaciones de colores, y pueden servir para lograr efectos que van desde lo exuberante exótico a lo friamente abstracto.

La fotografía de alimentos es una de las ramas más sugestivas y especializadas de la fotografía comercial.

El arte de fotografiar productos alimenticios se basa en la facultad del fotógrafo para hacer una imagen tan atrayente que, quien la contempla, siente la imperiosa necesidad de probar o comprar inmediatamente el producto fotografiado.

El problema fundamental con que se encuentra el fotógrafo

es que los mayores atractivos del alimento son el aroma y el gusto, y sólo cuenta con el medio visual que es la fotografía. La solución más utilizada consiste en hacer que el producto aparezca aún más atractivo y apetitoso en la fotografía que en la realidad, donde un factor subjetivo, como el aroma, está «trabajando» al observador. Para conseguirlo, es preciso realizar una preparación muy cuidadosa, así como tener imaginación visual, conocimiento de los problemas especiales y capacidad de realizar fotografías técnicamente perfectas.

La fotografía de alimentos se efectúa, en ocasiones, fuera del estudio, cuando se desea un escenario natural o un fondo especial, por ejemplo, un restaurante elegante, un mercado; o bien, cuando un producto se conserva mejor en otro ambiente, como es el caso del helado.

Sin embargo, las fotografías, en su mayor parte, se realizan en estudios equipados adecuadamente. El estudio ofrece la posibilidad de hallar la composición más conveniente y las mejores condiciones de iluminación, al tiempo que facilita un espacio con el fin de preparar los elementos de la fotografía. También permite al fotógrafo tomarse el tiempo

que precise para obtener los resultados deseados, sin verse interferido por otras actividades, que generalmente son causa de apresuramiento y distracción cuando se trabaja en otro sitio.

Por otra parte, un estudio especializado en fotografía, si quiere tener éxito, debe disponer de una cocina bien equipada y, por lo menos de un cocinero entre su personal.

La cocina del estudio se utiliza para preparar alimentos por encargo y no para hacer las fotografías. Requiere de un equipo para cocer y asar, un horno, una parrilla y una plancha, así como fuegos de todo tipo. Especialmente ha de estar provista de una eficaz ventilación que elimine, tan pronto se formen, vapores y humos. Una nevera y un congelador, con doble capacidad, al menos; son elementos esenciales para poder almacenar un amplio surtido de productos listos para su uso.

Además una mesa de trabajo o un mostrador con ruedas que permiten tener el material al alcance de la mano. Muchos estudios disponen también de una máquina lavavajillas automática, y cuentan también con un fregadero. Como en cualquier estudio comercial, el espacio en la zona fotográ-

fica debe permitir el montaje de más de una composición o que constituye una ventaja para ahorrar tiempo y proporcionar comodidad.

Un espacio amplio para la colocación de las cámaras permite atender varios encargos simultáneamente, ya que se pueden preparar otros platos mientras uno está siendo fotografiado, con lo cual se reducen al mínimo los tiempos muertos de desmontaje y nuevo montaje de las composiciones.

Sólo un especialista en la materia puede supervisar la preparación de las comidas y resolver los problemas que se presentan, como, por ejemplo, la manera de preparar «souffles» sin que se desmoronen durante la sesión fotográfica, o un pastel de manzana con rellenos que no se caigan cuando se corta una porción. Asimismo, ha de saber cómo cocer verduras para que mantengan su tersura y color, o cómo asar un pavo sin que se tueste demasiado. Todo lo anterior no son materias que el fotógrafo deba dominar.

Además del personal especialista en alimentación y fotografía, pueden ser necesarios otros expertos, que formen

parte del equipo de trabajo o, por lo menos, para ser llamados a consulta cuando se les requiera. Entre ellos debe incluirse un decorador o un Diseñador Gráfico para la realización de los montajes, también otra persona que sepa dónde se consiguen los soportes, fondos, frutas, verduras, flores, etc. Y, cuando las fotos deben incluir modelos profesionales, se requiere de un asesor en guardarropa y de un maquillista.

Hay pocos escenarios permanentes en un estudio de fotografía de alimentos. Los fondos, los soportes y composiciones se cambian constantemente para adecuarlos a los distintos motivos de las fotografías y, también para evitar que estas se parezcan entre sí, factor especialmente importante cuando se está trabajando para distintos clientes.

Por ejemplo, cuando es necesario un decorado de cocina, se crea mediante apliques, armarios modulares, mamparas y otros accesorios.

Esto permite al fotógrafo variar el aspecto de los distintos escenarios y tomar las fotografías fuera de la cocina, donde se preparan los distintos platillos. Rara vez son necesarios especiales para la cámara. Y, desde luego, no se

utilizan para preparaciones reales, ya que éstas tienen que conservar su aspecto.

Aún cuando muchos elementos deben tenerse siempre a la mano para el montaje de escenarios o para resolver problemas fotográficos, los más grandes suelen alquilarse.

Una de las cosas más útiles en un estudio fotográfico de alimentos es un elemento de obtención fácil y barata: una puerta de madera, desmontada, lisa y sin herrajes. Puede utilizarse como plataforma o base para las composiciones en una amplia variedad de trabajos. El material de decoración como papeles de colores, manteles, cortinas, etc., se extiende encima de ella, manteniendo los elementos de sujeción fuera del campo de la cámara.

Si es necesario, este material puede extenderse hacia arriba para formar un fondo continuo. Ello permite realizar fotografías de gran campo y otras verticales, sin necesidad de recurrir a plataformas o escaleras auxiliares, al mismo tiempo que facilita la disposición de los elementos que se han de fotografiar. También pueden colocarse otros materiales de fondo en el suelo del estudio, con la intención de

crear la impresión de mayor profundidad.

Casi todas las fotografías de alimentos se realizan en color, usando por lo general transparencias o bien, película de color de excelente calidad, con el fin de obtener las mejores imágenes para su reproducción ampliada. Las cámaras de cristal esmerilado permiten la inspección directa de la composición de la fotografía, así como el debido ajuste de la profundidad de campo para la deseada cobertura del escenario. Cuando deba operarse rápidamente o se necesiten cambios rápidos de posición, pueden utilizarse cámaras de 35 mm, sobre su tripié.

Las cámaras y objetivos utilizados por los fotógrafos de esta especialidad abarcan desde cámaras réflex de un objetivo con óptica gran angular, hasta cámaras de estudio con objetivos de 500 mm de distancia focal. Algunas cámaras versátiles de estudio o de campaña pueden adaptarse a diversos formatos.

En fotografía de alimentos se puede emplear cualquier fuente continua de luz como las de iluminación general y los proyectores, o también el flash electrónico. Entre las fuentes de luz continuas se encuentran las lámparas haló-

genas que permiten el control y el ajuste de la iluminación para obtener el efecto deseado.

En cambio, el flash electrónico no calienta los productos que se fotografían. El calor puede marchitarlos, cambiarles el color o simplemente inutilizarlos. Cualesquiera que sean los sistemas de iluminación, se usan preparaciones de sustitución para el montaje y para las pruebas de exposición con película de revelado instantáneo. Para la fotografía definitiva se usa el producto real. De hecho, en una sesión puede ser necesario disponer de varias versiones de algunos productos, ya que es frecuente que pierdan su frescura. Un bistec, por ejemplo, pierde rápidamente su aspecto recién frito o asado; el helado pierde su brillo y su textura característica encendida y presenta superficies en las que visiblemente comienza a derretirse, y las ensaladas se marchitan en poco tiempo. En estas sesiones fotográficas, el especialista en preparación de alimentos suele estar tan ocupado como el propio fotógrafo, proporcionando incesantemente platos recién hechos para la cámara.

Un sistema de iluminación muy usado es el de una fuente de luz única de tungsteno de 1.000 watts, dentro de un reflector parabólico traslucido

en forma de parasol. Como material reflectante es preferible la seda porque dirige la mayor parte de la luz hacia el objeto a fotografiar, pero permite que algo de luz la atraviese y rebote en las paredes y techo, lo que facilita el control de su iluminación al mismo tiempo que difunde la luz al resto del decorado.

Para el control de la colocación y de la intensidad, así como, de la calidad de la luz se utilizan pantallas y difusores. Una pantalla consiste en una pieza rectangular o de otra forma, de material opaco, montada sobre un soporte. Se utiliza para interceptar parcialmente la luz. Para su manejo más sencillo, pueden fijarse algunas pantallas en una barra transversal dispuesta sobre un pie de focos. los difusores son piezas o pedazos de malla o de otro material semejante a la gasa.

Se montan también sobre soportes para luces o de otra clase para facilitar su manejo, y tienen por objeto suavizar la luz. Resulta de gran utilidad disponer de un difusor de malla negra que pueda girar hasta 45 grados, ya que, a medida que gira, va dejando pasar menos luz, con lo que se tiene un dispositivo para regular la luz continuamente. Puede crearse

un excelente sistema de iluminación cubriendo el proyector principal con una pieza de fibra de vidrio, en cuyo centro se haya perforado un agujero de unos 5 cms de diámetro. Con la excepción de la que se proyecta sobre el sujeto, las demás áreas están iluminadas con luz difusa.

Hubo un tiempo en que los artículos alimenticios utilizados en fotografía publicitaria eran seleccionados cuidadosamente y escogidos uno a uno. Por cada pieza utilizada se rechazaban 100 o más, sobre todo cuando se trataba de frutas. Sólo se aceptaban los especímenes más grandes y de mejor calidad. En consecuencia esta superselección daba necesariamente una idea falsa de la realidad.

Hoy, el aspecto real se tiene mucho más en cuenta en la publicidad. Por ello, en casi todas las fotos se acepta la relación 1:6. Los artículos alimenticios que aparecen en la mayoría de las fotografías pueden hallarse en el mercado local con un mínimo de búsqueda y selección.

Los productos o platos envasados suelen ser suministrados por el distribuidor o productor de los mismos, a fin

Técnicas para fotografiar determinados productos.

Fotografiar mejor los diferentes productos alimenticios es una técnica frecuentemente aprendida por la propia práctica y por la experiencia. Los siguientes problemas y sus soluciones muestran una amplia variedad de técnicas útiles:

~ *Productos congelados*

Entre los alimentos más difíciles de fotografiar figuran los productos fríos, como el helado. Son fotografiables durante un tiempo muy corto, antes de que empiecen a fundirse y deban ser eliminados. Las fotos de este tipo de alimentos se efectúan generalmente fuera del estudio, en el propio almacén o fábrica, es decir, en un lugar de suministro directo.

Muchas de las composiciones se montan y pasan a fotografiarse tan de prisa como el fotógrafo sea capaz de cambiar de toma y disparar. Cuando se utiliza una cámara de 35 mm, el ritmo de disparos es mucho más rápido.

~ *Uso del hielo seco*

En el estudio, los helados deberían ser envasados en hielo seco antes de utilizarlos. Por la baja temperatura que desarrolla, el hielo seco aumenta la firmeza del helado extraordinariamente. Si las fotos se toman en una heladería no siempre se tendrá a la mano el hielo seco, por lo que antes el fotógrafo deber asegurarse de que va a poder disponer de hielo en polvo y utilizarlo para lograr la textura de superficie deseada.

~ *Fruta y vidrio*

La composición y el control de la iluminación son las dos principales técnicas utilizadas para las fotografías de vidrio y frutas. Para iluminarlas se utiliza una lámpara de 1000 watts. Además de un difusor con un agujero en el centro para dirigir la luz directa hacia la fruta. También se disponen pantallas difusoras y reflectores para controlar la luz dispersa.

Las luces que aparecen en una botella de vidrio, se lograrán pegando unos pedazos de papel aluminio arrugado en la

parte de atrás de la botella, lo que hace que se refleje esta luz a través de la fuente principal. Y para añadir calor y profundidad a la fotografía, se colocan lámparas de bajo voltaje en el techo.

~ Hielo y humedad

En la foto de una bebida con hielo algunas cosas son reales y otras simuladas. Para lograr la foto perfecta se prepara una docena de copas idénticas, que se almacenan en el congelador, en espera de ser utilizadas. Tras sacarla del congelador, se colocan en su borde inferior gruesas gotas de jarabe transparente, que se desplazaron después con un pincel para que simularan goterones de agua. Posteriormente, la copa se pulveriza con una mezcla de glicerina y agua. Enseguida se coloca sobre una mesa de fotografía y se llena con los elementos necesarios.

Para este tipo de fotografías existen cubitos de hielo de plástico. Están hechos de un material acrílico, y los hay de diversos tamaños, formas y colores, para distintas aplicaciones.

Estos cubos sintéticos se utilizan en la mayor parte de las fotografías en que debe aparecer el hielo.

Para el té helado, los cubitos deben ser cuidadosamente coloreados en un tono lo más parecido posible al color del líquido. Ello da una apariencia más real al conjunto. Un cubito de hielo verdadero o uno de plástico incoloro quitarían algo de color al té, con lo que se obtendría un efecto ligeramente falso. Hay que considerar también otro factor en el color de los cubitos de hielo: los que proceden de refrigeradores domésticos son blanquecinos, mientras que los del comercio son totalmente transparentes.

El hielo real se utiliza más en primeros planos de estudio, mientras que el de plástico resulta más práctico en exteriores, cuando el interés principal de la foto no está centrado en los hielos.

El hielo verdadero flota sobre la superficie líquida, mientras que algunos de plástico se hunden. Una forma de solventar este inconveniente consiste en rellenar de cubitos de plástico el vaso, de modo que los últimos sobresalgan de la superficie. Otra forma puede ser comprar cubitos de plástico que floten, aunque son mucho más caros.

Para simular que un vaso de agua contiene hielo machacado, se introduce un pedazo de

hoja de plástico arrugada, y se llena luego de agua.

~ *Vertido de líquidos*

Una de las cosas más difíciles de recrear en una fotografía es el vertido de líquidos. En efecto, para representar líquidos, como el aceite o la leche, mientras son vertidos en sus recipientes se requiere de una técnica muy especial. Esta realización no es tan simple como quitar el tapón de la botella o perforar la lata y verter. De hecho no se lleva a cabo de esa manera. Para lograr la fotografía de un chorro de cualquier líquido, el fotógrafo ha de fabricar otro simulado.

Esto requiere un grado de control que resulta imposible con un chorro real, en el que con frecuencia el líquido se desliza sobre la superficie de su recipiente. Para ello es preciso recurrir a dispositivos especiales. Se utiliza una lata real del producto, que se abre y se vacía, y luego se limpia cuidadosamente tanto el interior como el exterior de la misma. En el fondo de la lata se abre otro agujero, por donde se introduce un tubo, que deber soldarse a la misma. Se ha de procurar que el tubo quede paralelo al eje de la lata y en el mismo plano que el agujero de vertido. La lata se coloca se-

gún el ángulo deseado, y la manguerita se enchufa al tubo de metal, conectando el otro extremo con la salida del depósito del líquido que debe ser vertido. Naturalmente, hay que disponer de un recipiente que no se vea para recoger el chorro de líquido.

~ *Fotografía de cerveza*

Para crear y plasmar un apetitoso chorro de cerveza y la consiguiente espuma, se necesitan 12 o más jarras o vasos, que deben haber sido lavados y secados cuidadosamente. No debe quedar el menor rastro de humedad en el vidrio. La cerveza se lleva a una temperatura un poco superior a la del estudio. En este punto, se vierte la cerveza y se toman tantas fotos como se pueda en una secuencia rápida. El siguiente vaso o jarra se coloca en posición y se repite la operación. Después de algunos vertidos, la temperatura del líquido alcanza el punto óptimo.

Para la creación del brillo o lustre de una jarra de cerveza hay un accesorio esencial: un pedazo de material plateado reflectante que colocado detrás de la jarra y vuelto en forma que refleje la luz recibida de un foco colocado por encima, la envíe directamente

hacia el centro de la jarra. Para fotografiar chorros se usa el flash electrónico, por la rapidez que este representa.

~ *Marcas de parrilla en la carne*

Las señales de parrilla que se ven en las fotos publicitarias, nunca fueron hechas con una verdadera parrilla. Lo cierto es que la fotografía real de carnes hechas a la parrilla contiene líneas desdibujadas. Para evitarlo algunos fotógrafos imprimen estas marcas con un atizador muy caliente, cruzando los bistecs, chuletas y hamburguesas, simulando las marcas de la parrilla.

La mayoría de los bistecs o hamburguesas utilizados en la fotografía comercial nunca han sido acercados a una parrilla. Se asaron en una sartén para que adquirieran un color uniforme en la superficie, y luego fueron puestos en otra sartén plana, con un poco de aceite. Cuando se ha alcanzado el color deseado, se pasan a otra sartén plana con mantequilla, que ha sido calentada previamente hasta darle un color moreno. La mantequilla caliente y oscura comunica a la carne un color castaño oscuro que da la impresión de cocido. En este momento las marcas de parrilla se simulan

mediante el uso de un soldador eléctrico por su parte ancha. La punta del ardiente soldador se pasa cuidadosamente por la superficie de la carne; quemando un poco de aceite junto con la carne se obtienen marcas más oscuras.

~ *Espuma*

Con frecuencia es necesario obtener espumas para mostrar el producto en forma que resulte familiar al espectador. Por ejemplo, una bebida como el batido de chocolate caliente, que contiene una sustancia espumante, no puede ser fotografiada satisfactoriamente por causa de la misma espuma. Se puede batir chocolate caliente en una mezcladora, pero no quedar "normal" en la fotografía, porque la espuma no permanece el tiempo suficiente sobre el chocolate para permitir fotografiarla.

La leche chocolateada caliente tiene una superficie peculiar, es más alta en el centro de la taza, desciende después poco a poco y, por fin, cuando está alcanzando el borde de la taza, asciende ligeramente. Es preciso mantener esta peculiar forma de la superficie del chocolate. La solución consiste en añadir una espuma preparada artificialmente a una taza de chocolate casi llena. La

espuma se produce mezclando una pequeña cantidad de jabón líquido con chocolate caliente en una batidora.

~ *Sobras*

Es curioso ver en qué se pueden convertir los deliciosos

artículos alimenticios usados en las sesiones fotográficas. Al arreglar los alimentos utilizados con la ayuda de plastilina, alfileres, palillos de madera, piezas de metal y otros dispositivos auxiliares, los alimentos quedan contaminados y deben ser desechados.¹³

¹³Carafoli John F. "Food Photography and Styling". Editorial Watson-Guption Publications. New York, 1992.

La composición de las fotografías

Enero. Tortas de Navidad

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena.

Momento del día: En la noche.

Es el principio de la historia. El nacimiento de Tita es el acontecimiento más importante, pues ella nace sobre la mesa de la cocina y a partir de aquel momento la cocina será su hogar.

En este mismo capítulo, la autora nos narra que han transcurrido 16 años, desde que Tita llegó al mundo. Es la víspera de su cumpleaños y, es ella misma quien prepara su platillo preferido: Las tortas de Navidad.

Un año antes Tita conoce a un joven, su nombre es Pedro y tiene la intención de pedirle matrimonio pero, desgraciadamente no logra cumplir sus deseos, pues al solicitar el permiso de Mamá Elena, esta se niega a permitir que el matrimonio se realice, explicando que, por ser Tita su hija menor, tiene la obligación de permanecer al lado de su madre

hasta el día de su muerte. Es uno de los momentos más tristes de la vida de Tita, cuando frente a ella su hermana mayor se compromete en matrimonio con el hombre que ella ama. Esa misma noche, por primera vez, Tita come las Tortas de Navidad invadida de una gran nostalgia.

La foto que corresponde a este primer capítulo expresa la tristeza y la decepción de Tita al enterarse que no tiene derecho a casarse mientras su madre se encuentre con vida.

La composición es austera pero contundente: Sobre una mesa de madera está colocado un plato conteniendo un pedazo de una torta de Navidad, a un lado un pañuelo blanco. La iluminación la proporciona una vela, no obstante, la composición, en general, tiende a la penumbra.

Febrero. Pastel Chabela.

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena.

El momento del día: La medianoche

Es la víspera del matrimonio entre Pedro y Rosaura, la hermana mayor de Tita. En la cocina Nacha y Tita preparan el pastel de bodas, esta última llora incesantemente sobre la masa. Al día siguiente, durante el banquete, cuando los invitados y la familia comen el pastel de bodas, comienzan a sentirse invadidos de una gran nostalgia que les provoca ataques de llanto y los lleva a recordar los amores del pasado. Únicamente Tita ha escapado a este ataque colectivo de llanto. Sin embargo, al ir en busca de Nacha, la encuentra muerta a consecuencia de un ataque de nostalgia. Después de este

hecho, Tita se ha quedado completamente sólo en el mundo, pues, Nacha era como su verdadera madre.

La foto representa el enorme dolor de Tita, pues, primero su hermana se casa con el hombre que ella ama y, después encuentra que su querida Nacha ha muerto.

Sobre la mesa de cocina en la que ha sido preparado el pastel de bodas, hay algunos ingredientes, harina, azúcar, leche y los cascarones de algunos huevos rotos al lado de una flor marchita e iluminando la composición, una vela.

Marzo. Codornices en pétalos de rosas.

Punto de vista: Pedro es quien observa la escena.

El momento del día: En la tarde.

Después de la muerte de Nacha, Tita se convirtió en la cocinera del rancho. Ha pasado ya un año de todo aquello y, justo para esa ocasión Tita recibe un gran ramo de rosas de manos de Pedro. Rápidamente su madre le ordena tirar las flores a la basura, pero Tita se siente tan feliz, que decide preparar una receta precolombina en la cual utiliza los pétalos de las rosas.

Gracias a este platillo Pedro y Tita descubren un nuevo código de comunicación a través de la comida.

Ese día Gretrudis, la otra hermana de Tita; huye de la casa de Mamá Elena, con un hombre, es así como ella conquista la libertad que Tita tanto desea.

Esta foto expresa amor, pasión y sensualidad. En este

momento de la historia, la comida juega un papel muy importante.

En una mesa, cubierta de un mantel blanco, se encuentra un plato que contiene dos codornices rodeadas de pétalos de rosas.

Abril. Mole de guajolote con almendras y ajonjolí

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena

El momento del día: El mediodía

Es la víspera de la celebración del bautizo del primer hijo de Pedro y Rosaura y, como siempre es Tita quien se encarga de preparar la comida que ha de servirse en esta gran ocasión: El mole de guajolote. El niño es el hijo de su hermana, a pesar de ello, Tita lo adora, como si fuera en verdad su madre.

El día del bautizo ha llegado y Tita se siente verdaderamente orgullosa de llevar a su sobrino entre sus brazos, ella experimenta una gran alegría, pues ahora tiene una razón para seguir viviendo.

Esta foto está bien iluminada gracias a la luz del Sol. para expresar el estado emocional de Tita.

Esta tarde, durante la preparación del mole, Pedro y Tita descubren una nueva manera de amarse sin necesidad de tocarse. precisamente a través de la comida y de los olores, sabores y sonidos que emanan de una cocina cuando se prepara un platillo tan delicioso como lo es el mole.

En una mesa de madera cubierta por un mantel blanco, está la tradicional cazuela de barro en la que ha sido preparado el mole. a su alrededor algunos de sus ingredientes como: almendras, azúcar, anís, chocolate y canela, todos juntos tienen un importante papel en la composición.

Mayo. Chorizo del norte

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena

Momento del día: El atardecer

Este momento es de verdadera importancia en el curso de la historia. Cuando Tita prepara

el tradicional chorizo del norte, una triste noticia transforma su vida.

Tiempo atrás, Mamá Elena a decidido enviar a su hija y su marido a los Estados Unidos, pues ha percibido algo extraño en la relación entre Pedro y Tita.

Esta situación ha provocado que, una vez más, Tita pierda el interés por continuar viviendo, siempre está ausente y con la mirada perdida en alguna parte.

Justamente en el momento en que se encontraba preparando el chorizo del norte, se enteró de la mala noticia: el pequeño ha muerto. Tita no lo puede soportar y fuera de sí comienza a gritarle a su madre que lo ocurrido es únicamente culpa de ella. Se ha puesto furiosa y parece que se ha vuelto loca, enseguida trepa al palomar y ahí permanece toda la noche.

Al día siguiente Mamá Elena da la orden de llevarla a un manicomio. Sin embargo, el Doctor Brown desobedece las instrucciones de la madre de Tita y la conduce hasta su casa, para proporcionarle los cuidados necesarios para su recuperación.

En esta foto están expresadas la desesperación y la locura de Tita, así como la violencia de la reacción en contra de su madre.

Sobre la mesa de madera en la que fue preparado el chorizo, tenemos los ingredientes en completo desorden y cortados, violentamente, en pedazos y entre todo esto, un cuchillo grande. La composición se encuentra casi en penumbra, iluminada solamente por una lámpara de aceite.

Junio. Masa para hacer fósforos

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena

Momento del día: En la tarde

Esta parte de la historia es exactamente la mitad. Tita vive en casa del Doctor Brown, quien la ha salvado de la locura y le ha curado de sus heridas físicas.

Durante el tiempo que Tita pasa en casa del Doctor, se ha

negado a comer y tampoco ha querido hablar. Por primera vez en su vida Tita no tiene ningún interés por cocinar.

John Brown se ha enamorado de ella, es paciente y comprensivo, pues comprende mejor que nadie su estado

emocional. Por su parte, Tita está muy agradecida con él.

En una ocasión John le muestra el laboratorio en donde pasa muchas horas trabajando en sus investigaciones. Ahí le relata la historia de su abuela, una india kikapú, enseñándole la filosofía de la caja de cerillos. Le explica que se trata de una analogía entre el alma humana que sufre a causa de algún dolor y una caja de cerillos que ha sido mojada y, sobre

cuál es la mejor manera de ponerlas a secar.

La foto le otorga importancia a la historia de la caja de cerillos, pues la significación de esta analogía es importante para la vida futura de Tita.

El escenario, en esta ocasión, ha dejado de ser una cocina. Sobre una mesa de trabajo hay algunos instrumentos de química y una caja de cerillos de madera.

Julio. Caldo de colita de res

Punto de vista: Es John Brown quien observa la escena

El momento de día: A mediodía.

Chencha ha ido a visitar a Tita a casa del doctor Brown

El reencuentro es muy emotivo, pues es hasta ese momento que Tita habla por primera vez, gracias al caldo de colita de res que le ha preparado Chencha, la sirvienta del rancho. Después de probar el caldo Tita lloró de emoción y junto con ella, Chencha. Ahora Tita puede y quiere hablar. Entonces, le comunica a Chencha su decisión de no regresar nunca a la casa de su madre.

Esa misma noche John, le propone matrimonio a Tita, y ella lo acepta. Desgraciadamente se verán obligados a posponer sus planes, pues inmediatamente se enteran que la madre de Tita a sufrido un terrible accidente.

Esta foto expresa las emociones del reencuentro en el que Tita, ha vuelto a hablar. En una charola cubierta por un pequeño mantel blanco, esta colocado un tazón, que contiene el caldo de colita de res, al lado hay un ramo de flores blancas. La iluminación es diurna.

Agosto. Champandongo

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena

Momento del día: Al atardecer

La madre de Tita ha muerto. Pedro y Rosaura han regresado al rancho, para asistir al funeral.

Rosaura espera otro hijo, quien nace antes de tiempo. Se trata de una niña a la que llaman Esperanza e igual que Tita vive en la cocina.

Esta noche, John Brown vendrá a pedir la mano de Tita. Mientras tanto, ella prepara la cena, para esta ocasión ha elegido el Champandongo.

Pedro está realmente furioso, ahora que, Tita y John están finalmente comprometidos en matrimonio.

La boda se celebrará en cuanto John regrese de los Estados Unidos. A donde viajará para traer consigo a su única tía.

Mientras que John se siente seguro del amor de Tita, esta descubre al lado de Pedro que aún sigue enamorada de él.

La foto expresa el amor y la pasión, vividos por Tita.

La comida tiene importancia, pero no es necesario incluir el platillo completo en la composición. Aparecerá solo un fragmento de una cazuela de barro y algunas flores rojas. La iluminación será proporcionada por un quinqué.

Septiembre. Chocolate y rosca de Reyes.

Punto de vista: Es Gertrudis quien observa la escena.

Momento del día: Después del atardecer.

En este momento Tita, necesita de su hermana Gertrudis. Y para su fortuna llega la noche misma en que se acostumbra partir la rosca de Reyes. Gertrudis viene acompañada del hombre que la rescató de morir quemada por el calor que producía ella misma.

Tita y su hermana se han encontrado en esa noche especial. Estan felices de volverse a ver. Sin embargo, Tita tiene mal semblante y se le nota preocupada, a causa de la sospecha de estar embarazada, ella ya ha tomado la decisión

de comunicarle a John que no puede casarse con él.

La foto es sencilla pero expresiva. En la composición

se observa una taza de chocolate y un pedazo de rosca de reyes. La iluminación la proporciona una vela.

Octubre. Torrejas de natas

Punto de vista: Es Tita quien observa la escena.

Momento del día: Al atardecer.

Gertrudis trata de aconsejar a su hermana, mientras esta última se encuentra preparando su postre predilecto, las torrejas de natas.

Tita le hace un relato de los que ha sido su vida y le confía sus problemas, así como la sospecha que la atormenta. Gertrudis le sugiere contarle todo a Pedro y vivir juntos su amor.

En cuanto Pedro conoce la noticia, no duda un momento en apoyar a Tita.

Esa misma noche el fantasma de su madre, que atormenta a Tita en todo momento, se aparece frente a ella para reprocharle su conducta inmoral. Sin embargo, le hace frente con valentía, respondiéndole que era ella quien se había comportado

de manera inmoral durante su vida, de esta forma el fantasma de Mamá Elena desapareció inmediatamente, no sin antes causarle un terrible accidente a Pedro, quien ha sufrido de graves quemaduras. Apartir de ese momento, Pedro y Tita dejaran de ocultar el gran amor que sienten el uno por el otro.

Esta foto es sencilla, pero emotiva. En una mesa de madera se encuentra una olla que contiene la preparación de las torrejas de natas. Alrededor y sobre la misma mesa, algunos cascarones de huevo y azúcar.

Lo importante de esta composición es la iluminación sobre la misma, que será proporcionada por un rayo de Sol que se filtrará débilmente a través de una ventana.

Noviembre. Frijoles gordos a la Tezcucana.

Punto de vista: Es John quien observa la escena.

El momento del día: Al atardecer.

Tita sostiene una violenta discusión con su hermana Rosaura, pues esta última ha comprendido cual es la verdadera relación que existe entre su marido y su hermana. Por la noche se espera la llegada de John, quien ha vuelto de su viaje a los Estados Unidos, y desea presentar a Tita con su tía.

Durante la cena Tita se nota verdaderamente afligida, ya que ha tomado la difícil decisión de comunicarle a John que no se casarán como lo habían previsto, porque ella está enamorada de otro hombre.

Al conocer la noticia, John se muestra comprensivo y le asegura a Tita que respetará cualquier decisión que ella tome.

La foto expresa el sentimiento de tristeza que invade a John, al enterarse que Tita no será su mujer.

Sobre una mesa se encuentra una cazuela de barro y alrededor algunas flores marchitas de color violeta.

La composición será iluminada con un quinqué.

Diciembre. Chiles en nogada.

Punto de vista: Son Pedro y Tita quienes observan la escena.

El momento del día: En la tarde.

Han pasado 22 años. Se trata del último capítulo de la historia y al siguiente día se celebrará el matrimonio entre Esperanza (la hija de Pedro y Rosaura) y Alex (el hijo de John Brown).

Rosaura ha muerto un año antes.

Para festejar este inolvidable día, Tita prepara con mucho amor los chiles en nogada. Al terminar la fiesta de bodas, Pedro y Tita se quedan solos en el rancho.

Momentos más tarde en el cuarto oscuro, ahora iluminado por cientos de velas, Pedro muere víctima de una intensa

emoción y Tita decide morir a su lado, pues sin él no podrá jamás secar su caja de cerillos.

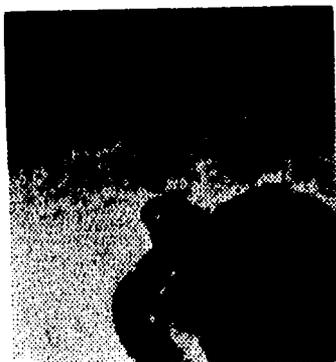
Esta es la última foto, la cual expresa felicidad y amor.

Sobre una mesa, cubierta de un mantel blanco tenemos un plato que contiene dos chiles en nogada y a su lado algunas flores frescas.

Una Serie de Bocetos



*Enero.
Tortas de Navidad*



*Marzo.
Codornices en Pétalos de Rosas*



*Mayo.
Chorizo del Norte*



*Febrero.
Pastel Chabela*



*Abril.
Mole de Guajolote*



*Junio.
Masa para hacer Fósforos*

Una Serie de Bocetos



*Julio.
Caldo de Colita de Res*



*Septiembre
Chocolate y Rosca de Reyes*



*Noviembre.
Frijoles Gordos a la Tezcucana*



*Agosto.
Champandongo*



*Octubre.
Torrejas de Natas*



*Diciembre.
Chiles en Nogada*

Capítulo V:

***La Ilustración de Obra
Literaria***

Como Agua para Chocolate

Laura Esquivel

Novela de entregas mensuales

Con recetas, amores y remedios caseros

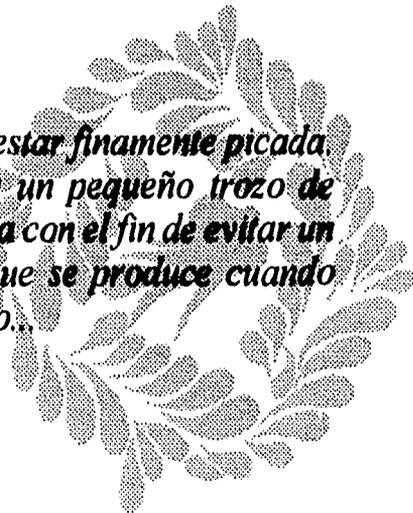


Cuando Esperanza, mi madre, regresó de su viaje de bodas, sólo encontró bajo los restos de lo que fue el rancho este libro de cocina que me heredó al morir y que narra en cada una de sus recetas esta historia de amor enterrada.

Enero
Tortas de Navidad



L a cebolla tiene que estar finamente picada. Le sugiero ponerse un pequeño trozo de cebolla en la mollera con el fin de evitar un molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando...



Tortas de Navidad

Ingredientes

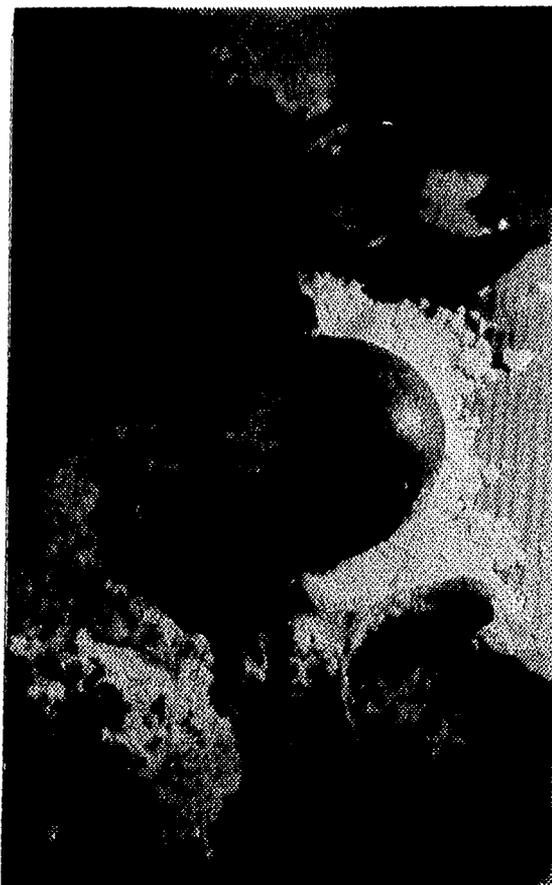
- 1 Lata de sardinas
- 1/2 de Chorizo
- 1 Cebolla
- Orégano
- 1 Lata de chiles serranos
- 10 Teleras

Manera de Hacerse

La cebolla tiene que estar finamente picada. Hay que tener cuidado de freír el chorizo para las tortas a fuego muy lento, para que de esta manera quede bien cocido, pero sin dorarse excesivamente. En cuanto está listo se retira del fuego y se le incorporan las sardinas, a las que con anterioridad se les ha despojado del esqueleto. es necesario, también, rasparles con un cuchillo las manchas negras que tienen sobre la piel. Junto con las sardinas se mezclan la cebolla, los chiles serranos picados y el orégano molido. Se deja reposar la preparación, antes de rellenar las tortas.

De preferencia las teleras deben ser horneadas en casa. pero si no se puede lo más conveniente es encargar en la panadería unas teleras pequeñas, pues las grandes no funcionan adecuadamente para esta receta. Después de rellenarlas se meten 10 minutos al horno y se sirven calientes. lo ideal es dejarlas al sereno toda una noche envueltas en una tela, para que el pan se impregne con la grasa del chorizo.

*Febrero
Pastel Chabela*



En una cacerola se ponen 5 yemas de huevo, 4 huevos enteros y el azúcar. Se baten hasta que la masa espesa y se le anexan 2 huevos enteros más. Se sigue batiendo y cuando vuelve a espesar se agregan otros 2 huevos completos...

Pastel Chabela

Ingredientes

175 gramos de azúcar granulada de primera
300 gramos de harina de primera, tamizada tres veces
17 Huevos
Raspadura de un limón

Manera de Hacerse

En una cacerola se ponen cinco yemas de huevo, cuatro huevos enteros y el azúcar. Se baten hasta que la masa espesa y se le anexan dos huevos enteros más. Se sigue batiendo y cuando vuelve a espesar se le agregan otros dos huevos completos, repitiendo este paso hasta que se terminan de incorporar todos los huevos de dos en dos. para elaborar el pastel de bodas todas las cantidades se multiplican por diez, lo que dio como resultado 170 huevos frescos. Cuando se baten los dos últimos huevos, se incorpora la ralladura del limón; cuando ha espesado bastante la masa, se deja de batir y se le pone la harina tamizada, mezclándola poco a poco con una espátula de madera, hasta incorporarla toda. por último se engrasa un molde con mantequilla, se espolvorea con harina y se le vacía la masa. se cuece en horno por treinta minutos.

Relleno

150 gramos de pasta de chabacano
150 gramos de azúcar granulada

Manera de Hacerse

Se ponen los chabacanos al fuego con muy poca agua, se dejan hervir y se pasan por un cedazo o tamiz; si no se tiene se puede usar una coladera. Se pone esta pasta en una cacerola, se le agrega el azúcar y se pone al fuego sin dejar de moverla hasta que toma punto de mermelada. se retira del fuego y se deja enfriar un poco antes de ponerla en la parte de en medio del pastel, que por supuesto se ha partido con anterioridad.

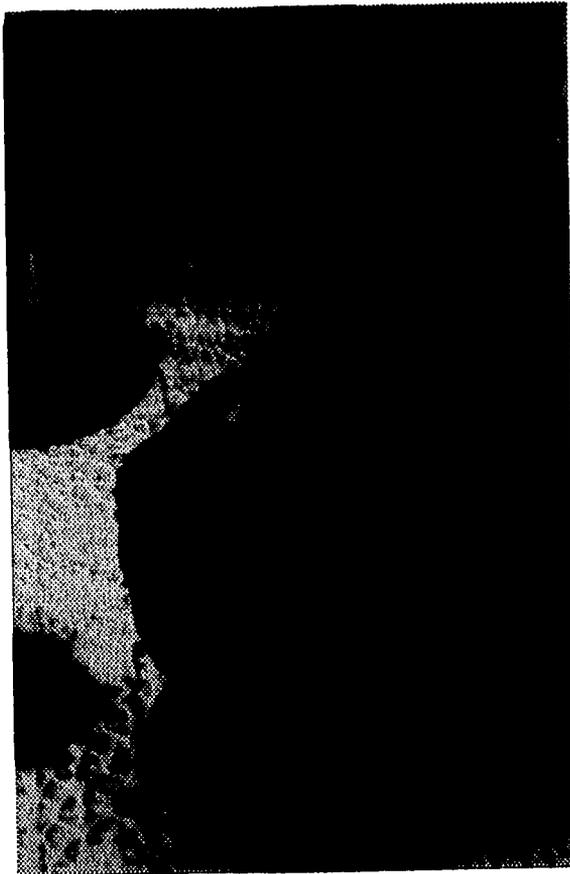
Cantidades para el Fondant

800 gramos de azúcar granulada
60 gotas de limón y el agua suficiente para que se remoje el azúcar.

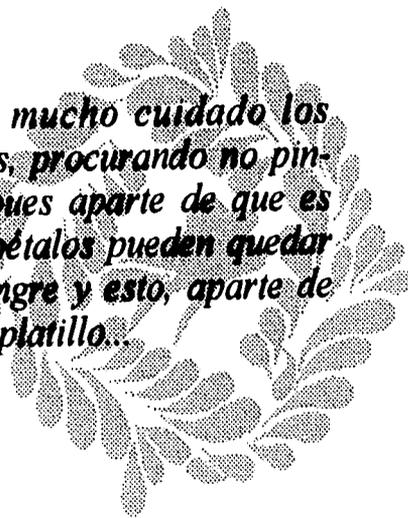
Manera De Hacerse

Se ponen en una cacerola, el azúcar y el agua al fuego sin dejar de moverla, hasta que empieza a hervir. Se cuela en otra cacerola y se vuelve a poner al fuego agregándole el limón hasta que tome punto de bola floja, limpiando de vez en cuando los bordes de la cacerola con un lienzo húmedo para que la miel no se azucare; cuando ha tomado el punto anteriormente indicado se vacía en otra cacerola húmeda, se rocía por encima y se deja enfriar un poco. Después con una espátula de madera, se bate hasta que se empaniza. para aplicarlo, se le pone una cucharada de leche y se vuelve a poner al fuego para que se deslíe, se le pone después una gota de carmín y se cubre con él únicamente la parte superior del pastel. El turrón se hace con diez claras de huevo y 500 gramos de azúcar batidos a punto de hebra fuerte.

Marzo
Codornices en Pétalos de Rosas



S e desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso, los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, aparte de alterar el sabor del platillo...



Codornices en Pétalos de Rosas

Ingredientes

- 12 Rosas, de preferencia rojas
- 12 Castañas
 - Dos cucharadas de mantequilla
 - Dos cucharadas de fécula de maíz
 - Dos gotas de esencia de rosas
 - Dos cucharadas de anís
 - Dos cucharadas de miel
 - Dos Ajos
- 6 Codornices
- 1 Pitahaya

Manera de Hacerse

Se desprenden con mucho cuidado los pétalos de las rosas, procurando no pincharse los dedos, pues aparte de que es muy doloroso, los pétalos pueden quedar impregnados de sangre y esto, además de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas, por demás peligrosas.

Primero se matan las codornices dándoles una vuelta en el pescuezo, después se despluman en seco y se les sacan las vísceras. Después de desplumadas y vaciadas las codornices, se les recogen y alzan las patas, para que conserven una posición graciosa mientras se ponen a dorar en la mantequilla, espolvoreadas con pimienta y sal al gusto.

Es importante que se desplume a las codornices en seco, pues el sumergirlas en agua hirviendo altera el sabor de la carne.

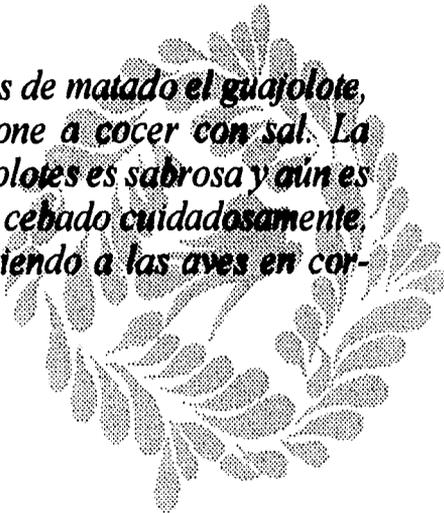
Ya que se tienen los pétalos deshojados se muelen en el molcajete junto con el anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después se hacen puré. Los ajos se pican finamente y se doran en la mantequilla; cuando están acitronados, se les agrega el puré de castañas, la pitahaya molida, la miel, los pétalos de rosa y sal al gusto. Para que espese un poco la salsa se le pueden añadir dos cucharaditas de fécula de maíz. Por último se pasa por un tamiz y se le agregan sólo dos gotas de esencia de rosas, no más, pues corre el peligro de quedar muy olorosa y pasada de sabor. En cuanto está sazonada se retira del fuego. Las codornices sólo se sumergen durante diez minutos en esta salsa para que se impregnen de sabor y se sacan.

Las codornices se ponen en un platón, se les vacía la salsa encima y se decoran con una rosa completa en el centro y pétalos a los lados o se pueden servir de una vez en un plato individual en lugar de utilizar el platón.

Abril
Mole de Guajolote con Almendra y
Ajonjolí



Después de dos días de matado el guajolote, se limpia y se pone a cocer con sal. La carne de los guajolotes es sabrosa y aún es exquisita si se ha cebado cuidadosamente. Esto se logra teniendo a las aves en corrales limpios...



Mole de Guajolote con Almendra y Ajonjolí

Ingredientes

- 1/4 de Chile mulato
- 3 Chiles pasilla
- 3 Chiles anchos
- Un puño de almendras
- Un puño de ajonjolí
- Caldo de guajolote
- Un bizcocho (1/3 de concha)
- Cacahuates
- 1/2 Cebolla
- Vino
- 2 Tablillas de chocolate
- Anís
- Manteca
- Clavo
- Canela
- Pimienta
- Azúcar
- Semilla de los chiles
- 5 Dientes de ajo

Manera de Hacerse

Después de dos días de matado el guajolote, se limpia y se pone a cocer con sal. La carne de los guajolotes es sabrosa y aún exquisita si se ha cebado cuidadosamente. Esto se logra teniendo a las aves en corrales limpios, con grano y agua en abundancia.

Quince días antes de matar a los guajolotes, se les empieza a alimentar con nueces pequeñas. Comenzando el primer día con una, al día siguiente se les echan en el pico dos y así sucesivamente se les va aumentando la ración, hasta la víspera de matarse, sin importar el maíz que coman voluntariamente en ese tiempo.

Las almendras y el ajonjolí se tuestan en el comal. Los chiles anchos, desvenados también se tuestan, pero no mucho para que no se amarguen. Esto se tiene que hacer en un sartén aparte, pues se les pone un poco de manteca para hacerlo. Después se muelen en un metate junto con las almendras y el ajonjolí.

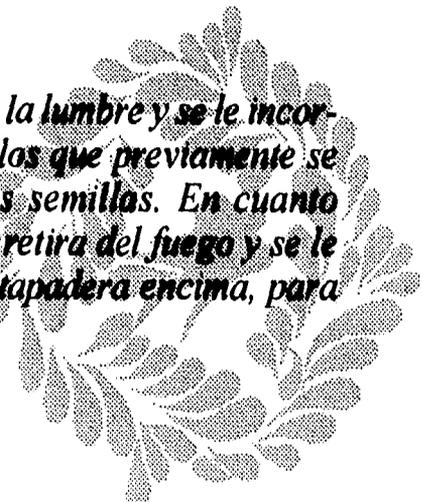
Cuando ya están bien molidas las almendras y el ajonjolí, se mezclan con el caldo donde se coció el guajolote y se le agrega sal al gusto.

En un molcajete se muelen el clavo, la canela, el anís y la pimienta y, por último, el bizcocho, que anteriormente se ha puesto a freír en manteca junto con la cebolla picada y el ajo. Enseguida se mezclan con el vino y se incorporan.

*Mayo
Chorizo del Norte*



El vinagre se pone en la lumbre y se le incorporan los chiles, a los que previamente se les han quitado las semillas. En cuanto suelta el hervor, se retira del fuego y se le pone a la olla una tapadera encima, para que los chiles ...



Chorizo del Norte

Ingredientes

- 8 kilos de lomo de puerco
- 2 kilos de retazo o cabeza de lomo
- 1 kilo de chile ancho
- 60 gramos de cominos
- 60 gramos de orégano
- 30 gramos de pimienta
- 60 gramos de clavo
- 2 tazas de ajos
- 2 litros de vinagre de manzana
- 1/4 de kilo de sal

Manera de Hacerse

El vinagre se pone en la lumbre y se le incorporan los chiles, a los que previamente se les han quitado las semillas. En cuanto suelta el hervor, se retira del fuego y se le pone a la olla una tapadera encima, para que los chiles se ablanden.

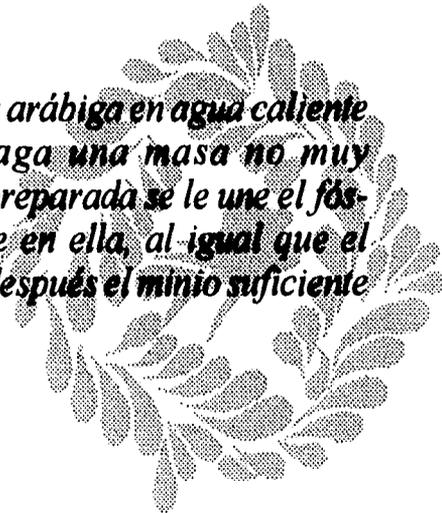
Hay que moler las especias junto con los chiles. Para que se le facilite esta operación es bueno poner de vez en cuando unos chorritos de vinagre mientras se muele. Por último, se mezcla la carne muy picada o molida con los chiles y las especias y se deja reposar largo rato, de preferencia toda una noche.

Después que el chorizo ha reposado el tiempo suficiente, puede procederse a rellenar las tripas. Tienen que ser tripas de res, limpias y curadas. Para rellenarlas se utiliza un embudo. Se atan muy bien a distancias de cuatro dedos y se pican con una aguja para que salga el aire, que es lo que puede perjudicar el chorizo. Es muy importante comprimirlo muy bien mientras se rellena, para que no quede ningún espacio.

Junio
Masa para hacer Fósforos



D *isúelvase la goma arábica en agua caliente hasta que se haga una masa no muy espesa; estando preparada se le une el fósforo y se disuelve en ella, al igual que el nitro. Se le pone después el minio suficiente para...*



Masa para hacer Fósforos

Ingredientes

1 onza de nitro en polvo
1/2 onza de minio
1/2 onza de goma arábica en polvo
1 dracma de fósforo
Azafrán
Cartón

Manera de Hacerse

Disúelvase la goma arábica en agua caliente hasta que se haga una masa no muy espesa; estando preparada se le une el fósforo y se disuelve en ella, al igual que el nitro. Se le pone después el minio suficiente para darle color.

Ya teniendo la masa para los fósforos, el paso que sigue es preparar el cartón para las cerillas. En una libra de agua se disuelve una de nitro y se le agrega un poco de azafrán, para darle color, y en esta solución se baña el cartón. Al secarse se corta en pequeñas tiritas y a estas se les pone un poco de masa en las puntas. Poniéndolas a secar, enterradas en arena.

Julio
Caldo de Colita de Res



Las colitas partidas se ponen a cocer con un trozo de cebolla, un diente de ajo, sal y pimienta al gusto. Es conveniente poner un poco más de agua de la que normalmente se utiliza para un cocido, pues...

Caldo de Colita de Res

Ingredientes

- 2 Colitas de res
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 4 Jitomates
- 1/4 de kilo de ejotes
- 2 Papas
- 4 Chiles moritas

Manera de Hacerse

Las colitas partidas se ponen a cocer con un trozo de cebolla, un diente de ajo, sal y pimienta al gusto. Es conveniente poner un poco más de agua de la que normalmente se utiliza para un cocido, teniendo en cuenta que vamos a preparar un caldo. Y un buen caldo que se respete tiene que ser caldoso, sin caer en lo aguado.

La cebolla y el ajo se pican finamente y se ponen a freír en un poco de aceite; una vez que se acitronan se le incorporan las papas, los ejotes y el jitomate picado hasta que se sazonen.

Se vacía el caldillo ya sazonado con las papas y los ejotes en la olla donde se pusieron a cocer las colitas de res. Sólo hay que dejar hervir por media hora todos los ingredientes juntos.

En seguida se retira del fuego y se sirve bien caliente.

*Agosto
Champondongo*



La cebolla se pica finamente y se pone a freír junto con la carne en un poco de aceite. Mientras se fríe se le agrega el comino molido y una cucharada de azúcar. Cuando la carne ya está cocida y seca, lo que procede es...



Champandongo

Ingredientes

1/4 de carne molida de res
1/4 de carne molida de puerco
200 gramos de nueces
200 gramos de almendras
1 Cebolla
1 Acitrón
2 Jitomates
Azúcar
1/4 de crema
1/4 de queso manchego
1/4 de mole
Comino
Caldo de pollo
Tortillas de maíz
Aceite

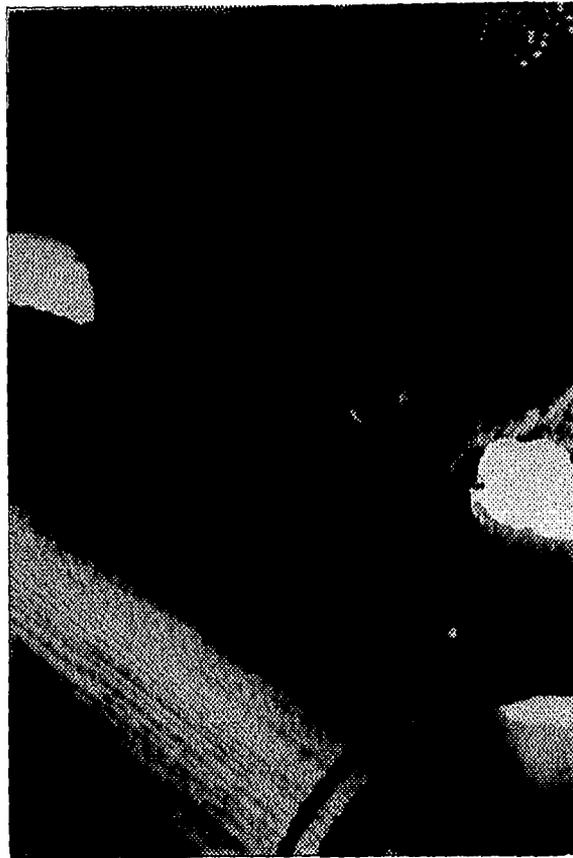
Manera de Hacerse

La cebolla se pica finamente y se pone a freír junto con la carne en un poco de aceite. Mientras se fríe, se le agrega el comino molido y una cucharada de azúcar.

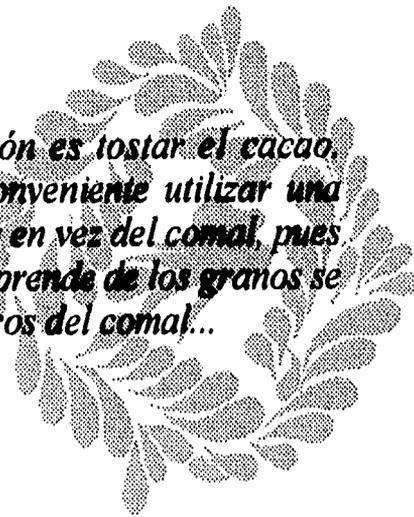
Cuando la carne ya está cocida y seca, lo que procede es freír las tortillas en aceite, no mucho para que no se endurezcan.

Después, en el traste que vamos a meter al horno se pone primero una capa de crema para que no se pegue el platillo, encima una capa de tortillas, sobre ellas una capa de picadillo y por último el mole, cubriéndolo con el queso en rebanadas y la crema. Se repite esta operación cuantas veces sea necesario hasta rellenar el molde. Se mete al horno y se saca cuando el queso ya se derritió y las tortillas se ablandaron. Se sirve acompañado de arroz y frijoles.

Septiembre
Chocolate y Rosca de Reyes



L a primera operación es tostar el cacao. Para hacerlo es conveniente utilizar una charola de hojalata en vez del comal, pues el aceite que se desprende de los granos se pierde entre los poros del comal...



Chocolate y Rosca de Reyes

Ingredientes para el Chocolate

2 libras de cacao Soconusco
2 libras de cacao Maracaibo
2 libras de cacao Caracas
Entre 4 y 6 libras de azúcar, según el gusto

Manera de Hacerse

La primera operación es tostar el cacao. Para hacerlo es conveniente utilizar una charola de hojalata en vez del comal, pues el aceite que se desprende de los granos se pierde entre los poros del comal. Es importantísimo poner cuidado en este tipo de indicaciones, pues la bondad del chocolate depende de tres cosas, a saber: De que el cacao que se emplee esté sano y no averiado, de que se mezclen en su fabricación distintas clases de cacao y, por último, de su grado de tueste.

El grado de tueste aconsejable es el del momento en que el cacao comienza a despedir su aceite. Si se retira antes, aparte de presentar un aspecto descolorido y desagradable, lo hará indigesto. Por el contrario, si se deja más tiempo sobre el fuego, el grano quedará quemado en gran parte y contaminará de acrimonia y aspereza al chocolate.

Cuando el cacao ya está tostado como se indicó, se limpia utilizando un cedazo para separar la cáscara del grano. Debajo del metate donde se ha de moler, se pone un cajete con buena lumbre y cuando ya está caliente el metate, se procede a moler el grano. Se mezcla entonces con el azúcar, machacándolo con un mazo y moliendo las dos cosas juntas. En seguida se divide la masa en trozos. Con las manos se moldean las tablillas, redondas o alargadas, según el gusto, y se ponen a orear. Con la punta de un cuchillo se le pueden señalar las divisiones que se deseen.

Ingredientes Rosca de Reyes

- 30 gramos de levadura fresca
- 1 kilo y 1/4 de harina
- 8 Huevos
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharadas de agua de azahar
- 1 1/2 tazas de leche
- 300 gramos de azúcar
- 300 gramos de mantequilla
- 250 gramos de frutas cubiertas
- 1 Muñeco de porcelana

Manera de Hacerse

Con las manos, o utilizando un tenedor se desbarata la levadura en de kilo de harina, agregándole poco a poco taza de leche tibia. Cuando están bien incorporados los ingredientes se amasan un poco y se dejan reposar en forma de bola, hasta que la masa crezca el doble de su tamaño.

Con el kilo de harina se forma una fuente sobre la mesa. En el centro se ponen los ingredientes y se van amasando empezando por los del centro y tomando poco a poco la harina de la fuente, hasta que se incorpora toda. Cuando la masa que contiene la levadura ha subido al doble de su tamaño, se mezcla con esta otra masa, integrándolas perfectamente, hasta el punto en que se desprendan de las manos con toda facilidad. Con una raspa se quita la masa que va quedando pegada en la mesa para integrarla también. Entonces se vacía la masa en un recipiente hondo engrasado. Se tapa con una servilleta y se espera a que suba nuevamente al doble de su tamaño. Hay que tener en cuenta que la masa tarda aproximadamente dos horas en duplicar su tamaño y es necesario que lo haga tres veces, antes de poder meterla al horno.

Cuando la masa ya dobló su tamaño por segunda vez, se vacía sobre la mesa y se hace una tira con ella. En medio se le pone, si se desea, alguna frutas cubiertas en trozos. Si no, solamente el muñeco de porcelana, al azar. Se enrolla metiendo una punta en la otra. Se pone sobre una lámina engrasada y enharinada con la unión hacia abajo.

Se le da forma de rosca dejando bastante espacio entre la misma y la orilla de la lámina, pues todavía va a doblar su tamaño una vez más. Mientras tanto se enciende el horno para mantener una temperatura agradable en la cocina, hasta que termine de esponjarse la masa.

Cuando la masa dobla su tamaño por tercera vez se decora con las frutas cubiertas, se barniza con huevo batido y se le pone el azúcar. Se mete al horno por veinte minutos y después se deja enfriar.

Manera de Hacerse para el Chocolate

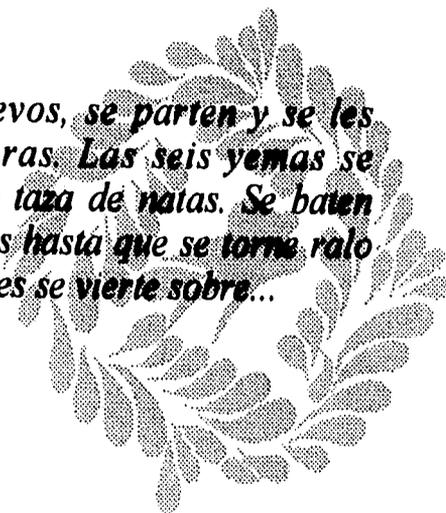
Se pone en la lumbre una tablilla de chocolate con agua. La cantidad de agua debe ser un poco mayor que la que se necesite para llenar el pocillo en que se ha de hervir. Cuando da el primer hervor, se aparta del fuego y se deshace la tablilla perfectamente, se bate con el molinillo hasta que esté bien incorporado con el agua. Se vuelve a la hornilla. Cuando de otro hervor y quiera subir se aparta de la lumbre. En seguida se vuelve a poner y así hasta que de el tercer hervor. Entonces se aparta por última ocasión y se bate.

Se sirve la mitad en el pozuelo y se vuelve a batir el restante. Entonces se sirve todo, dejando la superficie cubierta de espuma. Se puede hacer también con leche en lugar de agua, pero en este caso sólo se le da un hervor, la segunda ocasión que se le pone al fuego se bate para que no quede muy espeso. El chocolate hecho con agua es de mejor digestión que el de leche.

Octubre
Torrijas de Natas



S e toman los huevos, se parten y se les separan las claras. Las seis yemas se revuelven con la taza de natas. Se baten estos ingredientes hasta que se torne ralo el batido. Entonces se vierte sobre...



Torreas de Natas

Ingredientes

1 taza de natas
6 Huevos
Canela
Almíbar

Manera de Hacerse

Se toman los huevos, se parten y se les separan las claras. Las seis yemas se revuelven con la taza de natas. Se baten estos ingredientes hasta que se tome ralo el batido. Entonces se vierte sobre una cazuela previamente untada con manteca. Esta mezcla, dentro de la tartera, no debe sobrepasar un dedo de altura. Se pone sobre la hornilla, a fuego muy bajo; y se deja cuajar.

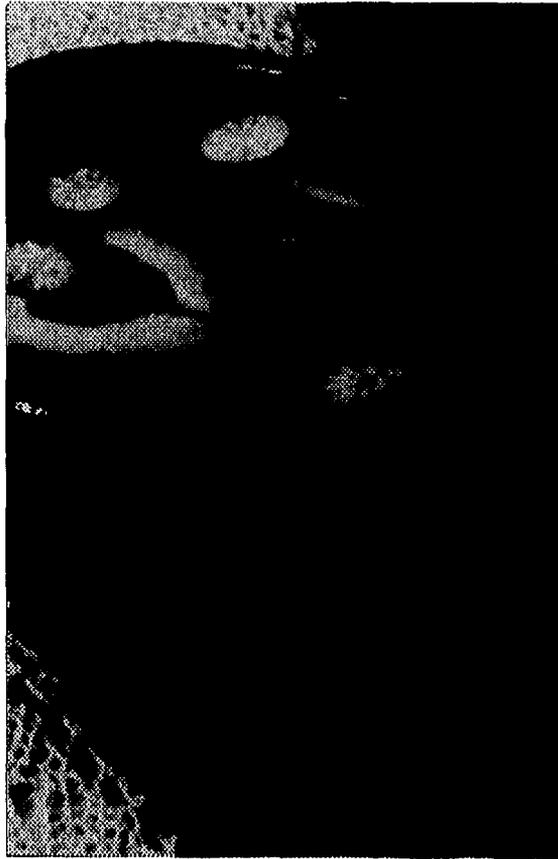
Ya que están frías las natas, se cortan en pequeños cuadros de un tamaño que no los haga quebradizos. Por su parte se baten las claras, para rebozar en ellas los cuadros de nata y después freirlos en aceite. Por último, se echan en almíbar y se espolvorean con canela molida.

Se bate una clara de huevo en medio cuartillo de agua para cada dos libras de azúcar o piloncillo, dos claras de huevo en un cuartillo de agua para cinco libras de azúcar y en la misma proporción mayor o menor cantidad. Se hace hervir el almíbar hasta que suba tres veces, calmando el hervor con un poco de agua fría, que se echará cada vez que suba. Se apartará entonces del fuego, se deja reposar y se espuma; se le agrega después otra poca de agua junto con un trozo de cáscara de naranja, anís y clavo al gusto, y se deja hervir. Se espuma otra vez y cuando ha alcanzado el

grado de cocimiento llamado de bola, se cuela en un tamiz o en un lienzo tupido sobre un bastidor.

Para conocer si el almíbar está en este punto se remojan los dedos en un cubilete o jarro de agua fría y se coge el almíbar, volviéndolos a meter con prontitud en el agua. Si al enfriarse el almíbar se hace bola y maneja como pasta, está cocido al grado o al punto de bola.

*Noviembre
Frijoles Gordos con Chile a la
Tezcucana*



A los frijoles primero se les tiene que dar un cocimiento con tequesquite, y después de lavados se ponen nuevamente a cocer junto con pedacitos de carne de puerco y chicharrón...

**ESTA TESIS NO DEBE
SALIR DE LA BIBLIOTECA**

Frijoles Gordos con Chile a la Tezcucana

Ingredientes

**Frijoles gordos
Carné de puerco
Chicharrón
Chile ancho
Cebolla
Queso rallado
Lechuga
Aguacate
Rábanos
Chiles tomachiles
Aceitunas**

Manera de Hacerse

A los frijoles primero se les tiene que dar un cocimiento con tequesquite, y después de lavados se ponen nuevamente a cocer junto con pedacitos de carne de puerco y chicharrón.

Después de desvenados los chiles anchos, se ponen a remojar en agua caliente y por último se muelen.

Se pone a freír la cebolla picada en manteca. Al dorarse se le agrega ahí mismo el chile ancho molido y la sal al gusto. Ya que sazonó el caldillo, se le incorporan los frijoles junto con la carne y el chicharrón.

Al servirse se les pone el queso rallado y se adornan con hojas tiernas de lechuga, rebanadas de aguacate, rabanitos picados, chiles tomachiles y aceitunas.

*Diciembre
Chiles en Nogada*



Las nueces se deben comenzar a pelar con unos días de anticipación, pues el hacerlo representa un trabajo muy laborioso, que implica muchas horas de dedicación. Después de desprenderles la cáscara...

Chiles en Nogada

Ingredientes

25 Chiles poblados
8 Granadas
100 Nueces de Castilla
100 gramos de queso fresco añejo
1 kilo de carne de res molida
100 gramos de pasas
1/4 de kilo de almendras
1/4 de kilo de nueces
1/2 kilo de jitomate
2 Cebollas medianas
2 Acitrones
1 Durazno
1 Manzana
Comino
Pimienta blanca
Sal
Azúcar

Manera de Hacerse

Las nueces se deben comenzar a pelar con unos días de anticipación, pues el hacerlo representa un trabajo muy laborioso, que implica muchas horas de dedicación. Después de desprenderles la cáscara hay que despojarlas de la piel que cubre la nuez. se tiene que poner especial esmero en que a ninguna le quede adherido ni un sólo pedazo, pues al molerlas y mezclarlas con la crema amargará la nogada, convirtiéndose en estéril todo el esfuerzo anterior.

Ya que se tienen todas las nueces peladas, se muelen en el metate junto con el queso y la crema. Por último, se les pone sal y pimienta blanca al gusto. Con esta nogada se cubren los chiles rellenos y se decoran después con la granada.

Relleno de los Chiles

La cebolla se pone a freír en un poco de aceite. Cuando está acitronada se le agrega la carne molida, el comino y un poco de azúcar. Ya que doró la carne, se le incorporan los duraznos, manzanas, nueces, pasas, almendras y el jitomate picado hasta que sazone. Cuando ya sazonó, se le pone sal al gusto y se deja secar antes de retirarla del fuego.

Por separado, los chiles se ponen a asar y se pelan. Después se abren por un lado y se les retiran las semillas y las venas. Los chiles se rellenan con la preparación anterior.

Conclusiones

A manera de conclusión, quisiera expresar mi opinión acerca del desarrollo del trabajo que finalmente, considero, cumplió con el objetivo que se propuso desde su inicio. Y que es una serie de doce fotografías que resumen en imágenes, los acontecimientos ocurridos en la vida de los personajes de "Como Agua para Chocolate".

Lo anterior pudo conjuntarse gracias, al excelente texto sobre el cual se basaron las fotografías. Así como a la interpretación de los hechos más relevantes contenidos en la historia, a través del elemento más importante de la misma, con esto me refiero a la tradicional comida mexicana. Quien actúa como enlace a lo largo de la trama, desde su principio hasta su fin.

Creo conveniente mencionar la importancia que tiene la presencia del diseñador gráfico, en este tipo de realizaciones visuales, ya que por tratarse de un manejador de imágenes le es posible participar activamente y de

manera creativa en este tipo de proyectos, como es la ilustración de una obra literaria; valiéndose de la fotografía, en tanto que recurso, de los muchos con los que cuenta para ejercer su profesión, que como todos sabemos, no tiene limitación alguna.

Personalmente, la realización de esta serie de fotografías de alimentos, ha constituido una grata experiencia de constante aprendizaje, en todos sentidos. Tanto al nivel de la investigación histórica y documental, del aspecto gastronómico de nuestro país; como en el ámbito mismo de la técnica fotográfica aplicada directamente al producto, que en este particular caso, fueron los alimentos de origen mexicano.

Es importante mencionar que llegado el momento de hacer las sesiones fotográficas, fueron muchas las dificultades a las que me enfrenté, lo cual me hace apreciar y respetar en todo lo que vale, el trabajo de fotógrafo profesional. Pues son muchas las horas que se invierten en una sesión de



fotografías, sin olvidar la paciencia, dedicación y espero que es necesario dedicar a esta profesión que proporciona grandes satisfacciones, pero que de igual forma exige de quien decide dedicar su vida a ejercer el arte de la fotografía.

Por mi parte, encontré gratificante culminar, tanto la investigación teórica como la propuesta gráfica que conforman el todo que representa esta tesis de licenciatura. Pues en cada una de ellas encontré elementos de plena identifi-

cación que me enlazan más aún con mi país y sus tradiciones, así como con la profesión que he elegido.

Finalmente, quisiera agradecer, abierta y simbólicamente, a la escritora Laura Esquivel por haber creado esta novela, que me brindó la oportunidad de inspiración para pensar en este documento que aquí llega a su fin.



Glosario

Palabras clásicas de origen indígena, castellanizadas en gran parte por su fonética, y vocablos españoles más usados en la alimentación mexicana.

Achiote. Semilla que sirve de condimento y para colorear de rojo los alimentos.

Ajolote. Pequeño anfibio autóctono de los lagos mexicanos, cuyo aceite fue utilizado como purgante y reconstituyente.

Atole. Bebida de maíz cocido, molido y desleído en agua, combinado con jugo de frutas, cremas, almendras o leche.

Barbacoa. Carne cocinada al vapor, en un hoyo que se cava en la tierra.

Cacahuate. Fruto de un bulbo compuesto de una vaina de corteza rugosa y dos o tres granos blancos en el interior.

Cacao. Fruto del árbol del mismo nombre, consistente en una baya que contiene las semillas.

Camote. Papa dulce de forma alargada.

Capulín. pequeño fruto oscuro, como una uva.

Comal. Disco de barro o de hierro para cocer las tortillas.

Cuitlacoche. Hongos negros producidos por el agua en la mazorca del maíz.

Chalupas. Tortillas con los bordes levantados, fritas y cubiertas con carne, chile, jitomate y cebolla.

Champurrado. Atole de masa de maíz con agua y chocolate.

Chayote. Pequeña calabaza de corteza espinosa.

Chilacayote. Calabaza de agua de cuya pulpa fibrosa se obtiene el dulce llamado cabello de ángel.

Chía. Semilla autóctona con la que se prepara una bebida refrescante.

Chilaquiles. tortillas de maíz cortadas en cuadrillos, que se frien en salsa roja o verde, adornadas con queso rallado y cebolla picada.



Chile. Es el pimiento nacional, del cual existen una gran variedad de especies.

Chinchayote. Nombre de la raíz del chayote cuya fécula es comestible.

Enchilada. Tortilla de maíz aderezada con chile, rellena de carne o de queso.

Elote. Mazorca de maíz tierno.

Epazote. Planta aromática condimenticia, llamada el té de México.

Frijol. Alubia oriunda de México. Es de varios tipos y colores.

Garnacha. Tortilla gruesa frita con frijoles, carne y chile encima.

Jitomate. Se llama así al fruto rojo de la tomatara. Al verde de menor tamaño se le conoce como tomate.

Magüey. Agave de donde se extrae el pulque, la bebida tradicional popular.

Maíz. Es la gramínea nacional por excelencia.

Mamey. Fruto oval, de pulpa rojiza y delicioso sabor.

Mixiote. Membrana de las pencas del maguey, se utiliza para envolver los condimentos que han de ser cocinados.

Metate. Piedra tosca rectangular que se emplea para moler maíz, cacao y otros productos. La frotación de los mismos se lleva a cabo con la mano del metate.

Mezcal. Aguardiente que se extrae de la piña de un tipo especial de maguey.

Molcajete. Mortero de piedra o barro cocido para moler especias y chiles, con el fin de preparar salsas por frotación de un tejolote del mismo material.

Mole. Salsa muy compleja que sirve de aderezo a diferentes platillos elaborados a base de carne, ya sea de guajolote, pollo o cerdo.

Nixtamal. Maíz cocido con cal, del que se obtiene la masa para hacer tortillas.

Nopal. Hojas de la cactácea del mismo nombre, que se comen cocidas de diversas maneras en varios guisos.

Orégano. Planta silvestre muy usada como condimento en muchos guisos autóctonos.



Peneque. Tortilla gruesa envuelta, cerrada con repulgos, rellena de queso, picadillo de carne y chile; rebozada con huevo y al final se pasa por aceite.

Piloncillo. Azúcar de caña sin refinar de color oscuro.

Pinole. Harina de maíz tostada con piloncillo y canela.

Pozole. Caldo de maíz cocido con carne de cerdo y condimentado con: chile, cebolla, orégano, lechuga y limón.

Pulque. Bebida espirituosa que se extrae del jugo del maguey. Es la bebida popular nacional.

Quelite. Hierba comestible que crece en las cementeras.

Quesadilla. Tortilla de maíz dorada que en su interior puede estar rellena de una gran variedad de guisados.

Sope. Pequeña tortilla frita y cubierta con frijoles, queso y salsa, verde o roja.

Taco. Bocadillo popular hecho de tortilla enrollada. Puede estar relleno de carne o de pollo y también de legumbres cocidas.

Tamal. Manjar original autóctono, hecho de masa de

maíz, conteniendo carnes u otros ingredientes envuelto en hoja de maíz o de plátano y cocido al vapor; los hay de diferentes tipos, tamaños y colores, dependiendo de los chiles que se utilicen en su preparación.

Tejocote. Fruto pequeño, amarillo y agri dulce.

Tepache. Bebida obtenida de la fermentación de la cáscara de piña y el jugo de la misma, piloncillo y clavo de olor.

Tequila. Aguardiente de mezcal obtenido en la región del mismo nombre, en Jalisco.

Tianguis. Mercado pueblerino.

Tlacoyo. Tortilla de maíz grande, rellena de frijol, queso o haba.

Torta. Pieza de pan blanco partida por la mitad y rellena de varios condimentos.

Tortilla. Es el pan nacional, de indiscutible originalidad. Posee además, una tradición de más de tres mil años.

Tuna. Fruto dulce que brota del cactus llamado nopal.

Yerbabuena. Hoja aromática para sazonar caldos, guisados y bebidas.



Zapote. Fruta parecida a la manzana en tamaño, deliciosa de pulpa negra, blanca o amarilla. Una especie más pequeña se conoce como chicozapote.

Verti, Sebastián. "Historia de la comida en México". Editorial Diana. México, 1993.



Bibliografía

Amar, Pierre-Jean "La fotografía historia de un arte". Editorial Edisud, París, 1993.

Bailey, Adrian y Holloway, Adrian. "El libro de la fotografía a color". Editorial Larousse, Montel, 1980.

Carafoli, John F. "Food Photography and Styling". Watson Gup-till Publications. New York, 1992.

"Curso de Diseño Gráfico". Vol. VI. La Fotografía. Ediciones Orbis. Colombia, 1992.

Esquivel, Laura. "Como Agua para Chocolate". Editorial Planeta. México, 1993.

Freund, Gisele "La fotografía como documento social". Editorial Gustavo Gili. Barcelona, 1976.

Kodak. "Enciclopedia de la Fotografía Creativa: La Magia del Color". Salvat Editores. España, 1986.



Riva Palacio, Vicente. Chavero, Alfredo. "México a través de los siglos". Capítulo V Tomo I. Editorial Cumbre. México, 1981.

Tapia, Alejandro. "De la Retórica a la Imagen". UAM: División de Ciencias y Artes para el Diseño. México.

Verti, Sebastián. "Historia de la Comida en México". Editorial Diana. México, 1993.

"Y la comida se hizo...". Tomos. 1, 2, 3 y 4. Editado por: CONASUPO, ISSSTE,.. México, 1985.

