UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MORELOS
FACULTAD DE ARQUITECTURA
DOCTORADO EN ARQUITECTURA DISEÑO Y URBANISMO

LA IMAGEN EN LA CONSTRUCCIÓN DEL ARQUETIPO ESPACIAL DE LA COCINA MEXICANA. SIGLO XX

Tesis que presenta:
LUZ ADRIANA MUÑOZ ECHEVERRY

Para obtener el grado de:
DOCTORA EN ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Directora de tesis:
DRA. CONCEPCIÓN ALVARADO ROSAS

Asesores:
Metodológico: Dr. Miguel Ángel Cuevas Olascoaga
Temático: Dr. Gerardo Gama Hernández

CUERNAVACA, MORELOS, 2019

CATALOGACIÓN DE LA FUENTE

Autora: LUZ ADRIANA MUÑOZ ECHEVERRY

LA IMAGEN EN CONSTRUCCIÓN DEL ARQUETIPO ESPACIAL DE LA COCINA MEXICANA. SIGLO XX.

Universidad Autónoma del Estado de Morelos
XXX Páginas
Bibliografía
ISBN: en trámite
Palabras clave:

1. Imagen
2. Arquetipo
3. Arquitectura
4. Cocina mexicana
5. Patrimonio cultural

Tesis que presenta: **Luz Adriana Muñoz Echeverry**
Universidad de origen: **Universidad Autónoma del Estado de Morelos**
Facultad: **Facultad de Arquitectura**

Directora de tesis: **Dra. Concepción Alvarado Rosas**
Asesores:
Metodológico: **Dr. Miguel Ángel Cuevas Olascoaga**
Temático: **Dr. Gerardo Gama Hernández**

Lectores: **Dra. Norma Angélica Juárez Salomo**
Dr. Efrén Romero Benites
Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Dr. Ernesto Ríos Lanz

PALABRAS CLAVE

Universidad Autónoma del Estado de Morelos.
Doctorado en Arquitectura, Diseño y Urbanismo.

Línea de investigación: **Arquitectura, Patrimonio y Territorio**
Área: **Arquitectura**
Sub-área: **Diseño, Cultura, Identidad**
Disciplinas: **Historia de la Arquitectura**
Conservación del Patrimonio

Título: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX**.

DEDICATORIA.

Para:

Juan, porque traes la alegría a mi vida.

La Familia Muñoz Echeverry, por su amor, comprensión y confianza.

Mi Director@ de tesis por sus enseñanzas, colaboración y paciencia.

Mis lectores por el tiempo y por el apoyo.

Mí, por la fuerza y perseverancia.

PRESENTACIÓN.

Con el firme propósito de difundir su conocimiento, esta investigación surge de la necesaria reflexión y análisis sobre la contribución que genera la imagen a la historia social, imágenes que pueden desempeñar un papel fundamental como transmisora de información a la hora de promover y representar la cultura material y la vida cotidiana, así como, su influencia en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX, el cual establece una base fundamental en cuanto a conocimientos sobre los cambios físicos de estos escenarios, así como, los cambios de percepción por los que han pasado las imágenes de la cocina mexicana a través de la historia en México. John Mraz (2007) identifica a las imágenes como elementos que documentan las relaciones sociales que hablan acerca de clase, raza y género, tanto al mostrar su existencia misma como al representar sus transformaciones, (pág. 16).

Desde la cultura nacional, tanto en el diseño, la arquitectura, así como, en uso de ornamentos artesanales que complementan su ámbito, las imágenes de la cocina mexicana muestran una riqueza cultural propia de cada espacio regional. Es decir, la cultura que involucra la producción, circulación y uso de significados es el sostén de la vida social porque los sujetos se viven, piensan y comunican por medio de ellos. En este sentido, no es fácil delimitar en donde termina la cultura y donde empieza, pero la creación de significación, de dar sentido a las prácticas y creencias incide directamente en procesos económicos, gubernamentales, entre otros. (Golubov, 2015, pág. 43).

Analizar esta información genera la posibilidad de investigar la forma en que se producen los orígenes del arquetipo espacial de la cocina mexicana y establecer relaciones entre la imagen como fuerza vital en la transmisión de ideologías que orientan hacia una identidad nacional, los espacios culinarios, como menciona Orellana (1997) entre el laboratorio y el espacio íntimo de los placeres sencillos o refinados (pág. 7); y la expresión popular como patrimonio cultural inmaterial, cargado de elementos simbólicos, usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad (Unesco, s.f.-a), propios del territorio nacional.

La imagen del arquetipo espacial la cocina mexicana en el siglo XX.

Partiendo de la afirmación de que la conciencia de la realidad en el ser humano del fin de siglo se estructura a partir de la imagen (Mendoza, 1997, pág. 90); en México, como parte del complemento de un discurso histórico intelectual nacionalista en el siglo XX, se utilizó la presencia de la imagen de la cocina mexicana, como un elemento de influencia indispensable de representación cultural, basada en arquetipos. La cocina mexicana se trata de una de las más bellas expresiones visuales y espaciales de la arquitectura regional, debido a la disposición del espacio y al uso de ornamentos, ricos en detalles llenos de color que desde entonces reflejan el carácter vibrante del patrimonio y la cultura de México.

Entonces, ¿cuándo se habla sobre el arquetipo espacial de la cocina mexicana del siglo XX, a que se refiere este concepto? En primer lugar, para responder a esta pregunta, es importante entender que se debe trabajar en una propuesta por medio de imágenes que pensada para esta investigación académica, abunde en explicaciones sobre el llamado arquetipo espacial de la cocina mexicana del siglo XX; en este sentido, este fenómeno requiere de una larga documentación, el cual consiste en analizar lo que se muestra visualmente de ellas, si sólo son para ilustrar o para complementar la información o si son usadas para promover una imagen de cómo puede o debe verse la cocina mexicana; también la evolución de los diferentes escenarios; así como su clasificación y la valoración de los distintas géneros, imponiéndose desde el siglo XIX la fotografía y posteriormente el cine y la televisión.

En el año 2010 la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) declara a la Cocina Tradicional Mexicana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Gracias a esta declaración y a través de acciones que se inclinan hacia el rescate, salvaguarda y promoción de los saberes y tradiciones que engloban a la cocina mexicana, se reactivaron consciencias hacia la reflexión sobre este espacio como una parte indispensable de identidad nacional producto de toda una historia, creativa, diversa y de trascendencia. Razón por la cual no es de extrañarse que a partir de esta declaratoria se hayan multiplicado los estudios sobre la cocina en México, sin embargo, de forma generalizada este tipo de investigaciones ofrecen una visión concentrada en la gastronomía.

En este sentido, tal vez sea útil precisar que debido a que generalmente estos términos tienden a utilizarse como sinónimos, es decir, entre la comida como resultado de la acción de cocinar y la cocina como lugar en donde se preparan los alimentos, se debe asumir que cuando se habla comúnmente de la *cocina tradicional mexicana* se hace referencia directa a su sistema alimentario que cubre una necesidad humana, es decir, como «modelo cultural que comprende desde actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales» (Unesco, s.f.-b) y; cuando se habla de la *cocina mexicana* se hará referencia al lugar como una de las más bellas expresiones de la arquitectura nacional mexicana en los que es posible reconocer la esencia de la imagen del arquetipo mediante la frecuente repetición de pautas compositivas de representación sensible, así como en su variante intangible propios de México como marca cultural, «su peculiar poesía resuena con más fuerza en aquellos rasgos que pueden ser vistos pero no tocados».

OBJETIVO GENERAL.

El objetivo de la presente investigación es analizar la importancia de relación entre espacio, imagen y arquitectura de la Cocina Mexicana como medio de expresión de un discurso histórico-cultural resiliente que ha contribuido a fundamentar los arquetipos de identidad Nacional.

Objetivos específicos

- Comprender el rol fundamental que cumplieron las imágenes de la cocina mexicana en los diferentes géneros de representación visual como complemento y promoción de un discurso de identidad nacional.
- Analizar las diferentes imágenes como fuentes de investigación confiable para determinar el diseño integral y la unidad ambiental que rigieron el arquetipo espacial de la cocina mexicana.
- Registrar de forma sistematizada y ordenada imágenes arquitectónicas en las que se prefigure el conjunto de variables: el lenguaje arquitectónico, utensilios ancestrales y contemporáneos; mobiliario fijo y móvil, correspondientes al arquetipo espacial de la cocina mexicana.
- Enumerar la frecuencia de uso de los elementos que componen la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

CONTENIDO

PalabrasClave I

Dedicatoria III

Presentación V

Objetivos IX

Contenido XI

Índice XIII

Introducción XXI

Hipótesis XXI

CAPÍTULO PRIMERO

Consideraciones sobre imagen, arquetipo, arquitectura y cocina. 1

CAPÍTULO SEGUNDO

La presencia de la imagen de la cocina mexicana como complemento del discurso histórico de identidad nacional. 33

CAPÍTULO TERCERO

Referentes culturales de la cocina mexicana. 141

CAPÍTULO CUARTO

Construcción de una propuesta metodológica 188

Conclusión XXII

Bibliografía XXIII

Anexos XXIII

ÍNDICE

DEDICATORIA. III
PRESENTACIÓN. V
OBJETIVO GENERAL. IX
CONTENIDO XI
ÍNDICE..... **¡Error! Marcador no definido.**
INTRODUCCIÓN. XVII
HIPOTESIS.....XXI

Capítulo primero.
1. CONSIDERACIONES SOBRE IMAGEN, ARQUETIPO, ARQUITECTURA Y COCINA......**1**
1.1 Imagen.....4
1.1.1. El concepto de imagen.....4
1.1.2. Imagen material. Realidad sensible, realidad tangible, realidad visible 8
1.1.3. Imagen imaginaria.....13
1.2. Arquetipo 15
1.2.1. El concepto de arquetipo 15
1.2.2. Imagen arquetípica 19
1.3. Arquitectura. 21
1.3.1. El concepto de arquitectura.....21
1.3.2. Imagen arquitectónica. 23
1.4. Cocina.....26
1.4.1. El concepto de cocina. 26
1.4.2. Evolución histórica. 27

Capítulo segundo.
2. LA REPRESENTACIÓN DE LA IMAGEN DE LA COCINA MEXICANA COMO COMPLEMENTO DEL DISCURSO HISTÓRICO DE IDENTIDAD NACIONAL......**33**
2.1. La imagen de la cocina mexicana elemento histórico de Identidad Nacional. 33
2.2. Referentes visuales de la cocina mexicana. 42
2.2.1. Mundo prehispánico. 42
2.2.2. Conventos. 53
2.2.3. Haciendas. 65

2.2.4. Pintura 73
2.2.5. Los ilustradores 87
2.2.6. La fotografía 97
2.2.7. El cine 107
2.2.8. Museos. 115
2.2.9. Cultura popular. 120
2.2.10. Publicaciones. 133
2.2.11. Restaurantes. 139
2.2.12. Escuelas de gastronomía. 145
2.2.13. Programas de televisión. 153
2.2.14. Vivienda 161
2.3. Definición de la cocina mexicana como arquetipo cultural del siglo XX. 181

Capítulo tercero.
3. REFERENTES CULTURALES DE LA COCINA MEXICANA. ... 183
3.1. Patrimonio cultural. 183
3.1.1. Materiales 184
3.1.2. Mobiliario 192
3.1.3. Utensilios 196
3.2. El patrimonio cultural inmaterial como referente cultural interpretativo 213
3.2.1. De la cocina como arquetipo. Como Experiencia vivencial de quien lo escribe 213
3.2.2. Saberes culinarios: creencias populares, hábitos y costumbres. 220
3.3. Modificaciones espaciales en la cocina mexicana y su apariencia visual 223
3.3.1. *The mexican kitchen*. Reinterpretación de la imagen arquetípica de la cocina mexicana. 223
3.4. Consolidación de la imagen arquetípica de la cocina mexicana. 227

Capítulo cuarto.
4. CONSTRUCCIÓN DE UNA PROPUESTA METODOLÓGICA... 229
4.1. Definición del método de análisis 229
4.2. Modificaciones espaciales en la cocina mexicana y su apariencia visual. 236
4.3. Lineamientos para el análisis y descripción de imágenes. 240
4.3.1. Diseño de la cédula de análisis 240
4.4. Revisión de resultados total de todas las Categorías. ... 244

4.4.1. Referentes visuales. Presentación del resultado total de todas las Categorías en relación a las Cédulas de análisis. 244
4.5. Cédulas de análisis por categoría.....251

Bibliografía.....XXIII
Anexos..... **¡Error! Marcador no definido.**

INTRODUCCIÓN.

El arquetipo en la arquitectura como marca cultural de un pueblo.

A medida que pasa el tiempo, es posible observar como diferentes especialistas de diferentes disciplinas han tomado a la cocina como objeto de estudio; no obstante, este proyecto busca fundamentar la importancia de establecer la construcción de relaciones puntuales de análisis que no han sido afrontadas, se trata de la imagen, la arquitectura y la cocina como medios de expresión visual y cultural, como indica Margarita Orellana (1997) donde se producen y transmiten los sabores y saberes de nuestra cultura (pág. 7), que perviven y persisten en un discurso histórico intelectual de la identidad nacional mexicana basada en arquetipos.

En estas relaciones se da una presencia fuerte de identidad cultural, primero, por el atrevimiento de cimentar sólidamente un criterio a partir del reconocimiento del uso de la imagen como fuente primaria y confiable de investigación y como herramienta de análisis para hacer visible lo no visible acerca del arquetipo de la cocina mexicana, que se establece como un elemento de comunicación visual como marca cultural de un espacio territorial, como reflejo de ese condicionamiento social en su desarrollo histórico; pero también como consecuencia del propio marco político en que se basaron los principios fundadores de la mexicanidad —identidad nacional mexicana—, es decir, se trata de la conservación y puesta en valor de obras que no han sido registradas como parte de la historia de la arquitectura nacional del caso que nos ocupa: el arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX, a través de la puesta en marcha del uso de la imagen de la cocina como herramienta de apoyo para difundir la esencia más profunda que alude a la identidad nacional y como esta fue haciéndose necesaria hasta llegar a convertirse en un elemento indispensable de representación visual y espacial de un territorio, John Mraz (2014) afirma que la construcción de la identidad en México se ha llevado a cabo, en gran parte, por medio de las culturas visuales modernas de la fotografía, el cine y las historias gráficas.

Desarrollar una reflexión discursiva a través de un método posible, es decir, mediante el uso de la imagen como método de investigación confiable para el estudio de las variables entre, utensilios, mobiliario fijo y

móvil, y el lenguaje arquitectónico, agrupados en géneros distintos como son el objeto arquitectónico propiamente dicho, pintura, cine, exvotos, artesanías y publicaciones; permitirá visibilizar el espacio físico, el real, pero también un espacio imaginario, un arquetipo nacional.

Estas relaciones se llevaran a cabo mediante el análisis entre el logro de la capacidad de adaptación de un pensamiento ideológico en la cotidianidad de las prácticas culturales de las primeras décadas del siglo XX en México; y como la arquitectura mexicana presenta el arquetipo espacial y visual; entre; la teoría, que se impone ante la ausencia y el vacío de comunicación que dejó el movimiento revolucionario; la práctica, con la insistencia en la utilización de los mismos recursos, mejorados y adaptados en cada proyecto mezclando cualidades de forma acertada entre una ornamentación singular enriquecida con sus propias tradiciones llena de azulejos poblanos, colores cálidos en los muebles, cazuelas colgantes que dan vida a las paredes y cerámica decorativa, en palabras de Gloria Morales (2013) perfiles que permiten identificar los rasgos irrepetibles […] que sólo puede ser mexicana y de ninguna otra parte (pág. 18); y finalmente con el usuario, que interpreta e interactúa con la disposición del espacio para finalmente apropiarse de él como un ambiente acogedor; será posible analizar en apego a criterios de índole histórica y arquitectónica, las características comunes del conjunto de cocinas regionales del territorio nacional. Pero, sobre todo, fundamentar la construcción de una teoría sobre el arquetipo espacial de la cocina mexicana del siglo XX, es participar de la mexicanidad viva y actuante frente al avance inusitado de las tendencias globalizadoras y los desafíos del siglo XXI.

También construir identidad, es contribuir a la salvaguarda y enriquecimiento de la memoria social y sus valores patrimoniales a través de acciones que permitan el conocimiento y reconocimiento de las expresiones culturales de los pueblos, como parte de un referente visual que da fortaleza frente a los retos contemporáneos, y como un referente cultural producto de magnos procesos vivos de construcción simbólica en el concierto de las naciones. Más bien como explica (De Piccoli G., 2015) el ser humano tiene la necesidad de registrar, preservar, reproducir o identificar personas, lugares, objetos y todo tipo de elementos que dejen un vestigio táctil que al final lo que pretende es comunicar y transmitir una información; en el esquema básico de la comunicación visual, el mensaje está revestido de dos factores: El constructo del mismo y la interpretación.

Si la identidad mexicana se relaciona con el espacio-territorio, entonces es imprescindible tener en cuenta los espacios regionales y nacionales. En este sentido, entonces, en el ámbito nacional se necesitaba de un detonador visual ideológico y ese papel lo jugó el Estado de Puebla por ser este el que presenta, refleja y soporta símbolos y arquetipos nacionales ya reconocidos universalmente a partir de lo histórico y lo visual; la cocina poblana integra el factor histórico como ingrediente especial, particularmente en la época colonial, pues el barroco se fomentó no sólo en la arquitectura, la pintura y el arte, sino con mayor énfasis en la gastronomía, tanto en conventos como en las casas particulares. (López I. C., 2017, pág. 18). Como señala Ordorica (2012) se han inscrito episodios de tal heroísmo y significación historia que alcanzan no sólo una dimensión nacional, sino también en la propia congregación de las naciones, como símbolos de libertad, independencia y soberanía (pág. 21).

Aunque también se visualizan casos aislados en diferentes áreas del país. Y en el ámbito regional, los estados de Guanajuato, particularmente la ciudad colonial de San Miguel de Allende, el estado de Yucatán y Morelos, pues en ellos perviven y se conservan hitos arquitectónicos, que poseen gran riqueza patrimonial que pueden motivar la constitución de poderosos espacios de memoria; arquitecturas de tipo religiosa como los conventos o de tipo civil como las haciendas; y las viviendas contemporáneas, todos permitirán hacer una re-lectura que reconozca los arquetipos con relación al imaginario colectivo de la identidad cultural. Esta manera de hacer arquitectura ha forjado en el transcurso del tiempo su propio perfeccionamiento a partir del uso de recursos ilimitados permitiéndole generar este universo particular. Por lo tanto, enriquecer ese hilo conductor hacia la urgente comprensión del enraizado patrimonio arquitectónico que ha perdurado a través del tiempo, es que surgen las preguntas siguientes: ¿Cómo se vive en la actualidad? ¿Cómo salvaguardarlo? y ¿Cómo potenciar su valor heredado y trasmitido para las generaciones futuras?

En este trabajo de investigación se proponen cuatro ejes capitulares, cuyos temas son de vital importancia, tanto estructural como históricamente para entender la formación del arquetipo de la cocina mexicana en su paso por el siglo XX.

En el primer capítulo con el fin de consolidar los conceptos operativos que rigen esta investigación, se comenzará por lo más elemental. Definir en una primera aproximación los conceptos de imagen y arquetipo que para el

efecto buscado son los que se consideran importantes desarrollar y, así posteriormente con ello, entrar en contacto con la arquitectura como indicador para la conservación y puesta en valor de la riqueza patrimonial del caso que nos ocupa: la cocina mexicana en el siglo XX.

HIPOTESIS.

El uso de la imagen en México como producto social tiene un valor fundamental; en la construcción como sociedad es un elemento clave en el desarrollo de estrategias para la construcción de identidad, en este sentido, la difusión de la imagen de la cocina mexicana en el siglo XX ha contribuido a fundamentar, arquitectónicamente hablando, uno de los principales arquetipos de identidad nacional.

Capítulo primero.
CONSIDERACIONES SOBRE IMAGEN, ARQUETIPO, ARQUITECTURA Y COCINA.

Con el fin de consolidar los fundamentos teóricos para esta investigación, se explicarán algunos elementos que ayuden a comprender como primera medida, los conceptos de imagen, arquetipo, arquitectura y cocina. Podría, suponerse que el orden de sucesión de estos cuatro términos tiene una intensión puntual, o, todo lo contrario, que el orden de las mismas no altera el sentido del análisis y por lo tanto cualquier otro orden debería ser considerado, por ejemplo: “arquitectura, arquetipo, imagen y cocina”; “arquetipo, cocina, imagen y arquitectura” o “imagen, arquitectura cocina y arquetipo” y todas las otras formas restantes posibles.

Sin embargo, el análisis se llevará a cabo pensando acerca de la cuestión de las mismas, alternándose en páginas independientes, pero buscando el diálogo y el equilibrio entre ellos de acuerdo a los puntos de vista que de un modo u otro, generarán la relación característica entre las disciplinas desde los cuales son estudiadas; para finalmente llegar a una intersección de ideas donde se encuentra el símbolo, es decir “imagen y símbolo”, “arquetipo y símbolo” “arquitectura y símbolo” y “cocina y símbolo” como el elemento que integra el eje central que define y establece una dualidad indisoluble entre la materialidad –tangible– y la inmaterialidad –intangible– en el objeto arquitectónico que nos ocupa: la cocina mexicana. Entonces, mediante este principio o técnica metodológica se llevará a cabo el análisis correspondiente en torno al criterio de pertenencia de los conceptos.

La imagen en la construccion del Arquetipo Espacial de la Cocina Mexicana en el siglo XX.

Figuras simbólicas de la cosmovisión primitiva

Patrimonio simbólico de toda la humanidad

es

Conjunto de todos los arquetipo, sedimento de toda la experiencia vivida por el hombre. Sistema viviente de reacción y disposición por vías invisibles. Formas manifiestas de los sentidos.

Concepto de IMAGEN
Imagen implica

Imagen Material Real

Representación material de la vida cotidiana

Una imagen mas que comunicar, revela, ilustra y explica

Imagen Inmaterial

Leyendas, cuentos, poemas, mitos.

Pueden captarse mediante una imagen o modelo sensible

Relación profunda, pues al ser la imagen "material" se refiere al arquetipo que es inmaterial

Imagen arquetípica + símbolo

El arquetipo arcaico mantiene una relación permanente con las imágenes reales que vemos todos los días

Imágenes arquitectónicas

Forma - materia y significado

Gracias al símbolo se puede comprobar la presencia del arquetipo

Formas construidas arquetípicas

-muro -cubierta -columna -viga -arco -vano

Modo de estar entre la tierra y el cielo

La arquitectura materializa lo soñado / Que la vida tenga lugar

Arquitectura, morada natural del hombre, arquetipo de lo habitable

Imágenes espaciales

La casa como símbolo de personalidad humana

Concepto de ESPACIO / ARQUITECTURA
Espacio/Arquitectura implica

Arquitectura: la mas material de las artes

Arquitectura Material

Forma

Técnica y Arte

Arquitectura Espacio

- Construida - forma.
- Entorno concreto que posee orden y carácter.
- Satisfacción funcional.
- Formas construidas arquetípicas.
- Diseño, planificación y construcción.
- Creación y conservación de lugares.
- Refugio / Abrigo / Protección.
- La vida de las formas toma cuerpo en la materia.
- Función y organización del espacio.

-muro
-cubierta
-columna
-viga
-arco
-vano

Para convertirse en un lugar, en un aquí concreto.

- Que la vida tenga lugar → Hacerse realidad
- Como arte la arquitectura pertenece a la vida / hace visible un mundo + que tener cobijo.
- Identificarse con un entorno físico y social.
- Arte que expresa la especialidad del mundo
- Cada periodo cultural tiene su propia concepción del espacio.
- Transformación de un sitio en lugar.
- Significado por medio de símbolos.

- Al estar en pie sobre el terreno
- Al elevarse hacia el cielo
- Al extenderse sobre el horizonte
- Al abrirse o cerrarse hacia lo que le rodea

Concepto de ARQUETIPO
Arquetipo implica

Arquetipo REAL

Alma universal de la humanidad. Representa el material bruto proporcionado en el inconsciente colectivo

Conciencia + Cualidad configurativa

El arquetipo recibe el cuerpo / la materia o la forma plástica

Se convierte en representable, por lo tanto en imagen

Percibido en el aquí y el ahora del tiempo y el espacio

Son ya apriori tan significativas que el hombre nunca pregunta que podrían en rigor significar

Arquetipo ARCAICO

pensamiento filosófico

Punto nodal invisible, permanece en reposo en el inconsciente colectivo

imágenes del mito

Imágenes que están íntegramente unidas al individuo por las emociones.

Símbolo + potencial

Pre-representaciones o Pre-imágenes: tienen un contenido figural profundo pero que no es visual

Si el arquetipo aparece en el aquí y el ahora del tiempo y el espacio; y si puede ser percibido de alguna forma por la conciencia, hablamos de la presencia de símbolos.
Un símbolo debe estar determinado por un arquetipo, aunque no sea perceptible, o sea que, debe tener un "plano fundamental arquetípico" para poder ser considerado como símbolo.

Arquetipos primarios
Ponen de manifiesto las peculiaridades primordiales típicas de toda la familia humana.

Arquetipos secundarios
Ciudad / Vivenciará el ciudadano aquellos que son exclusivamente típicos para el natural de dicha ciudad.

Arquetipos terciarios
Variaciones de los anteriores dados ya en la estructura principal pero marcados por la época y constelación ambiental = Concreción individual témporo - espacial de la estructura primordial

IMAGEN DEL ARQUETIPO ESPACIAL DE LA COCINA MEXICANA

La arquitectura de la cocina lleva mas que ningún otro espacio de la vivienda, el anhelo humano de lo personal, de lo intimo y se constituye mas en un polo de atracción, pues es en efecto el centro nuclear básico de la base social a la que llamamos familia, no hay elemento más arquitectónico que de manera mas directa satisfaga esa idea de hogar que la cocina.

1

Función y organización del espacio y la forma construida.

Imagen Arquitectónica

Arte que expresa la espacialidad del mundo

Por medio de simbolos

(Bildung): Acción formadora del sujeto que se eleva de lo material a lo inmaterial, construir de lo humano a lo divino.

Urbild
Originario imagen arquetipo

Sinn bild
sentido de la imagen

Símbolos

Esencia y reflejo o representación fiel de la energía psíquica. Por eso no se puede encontrar jamas al arquetipo de un modo directo e inmediato, solo mediato cuando se manifiesta en la imagen Arquetípica del Símbolo.

El significado del símbolo evoluciona con el paso del tiempo. Aún así continua mostrando sus rasgos fundamentales inmodificables.

El proceso simbólico es un vivenciar en imagen y de la imagen.

En tanto un símbolo está vivo, constituye la expresión de algo que no cabe caracterizar de un modo mejor, y tan solo esta vivo mientras se halle lleno de significado.

Tras el símbolo hay un sentido objetival visible, igualmente se haya oculto otro sentido objetual invisible y más profundo

Únicamente a partir de símbolos acuñados surge y se manifiesta la pauta arquetípica de validez general situada tras él, siendo aceptada como tal por el *consenso gentium* y colectivamente adoptada.

Símbolos Colectivos.
Mitologías - Cuentos - Fabulas

Para rastrear los arquetipos en el pensamiento filosófico debemos ir hacia el mundo de las imágenes del mito.

Tan sólo el símbolo logra unir lo mas diverso en una impresión global y unitaria.

2

El arquitecto recibe la forma plástica se convierte por lo tanto en

Imagen Arquetípica

Todo Arquetipo es un símbolo potencial

Gracias al símbolo se puede comprobar la presencia del arquetipo.

Arche: comienzo, origen, motivo fundamental.

Type: plasmación, forma fundamental, modelo.

Motivos, modelos expresables en imágenes.
No representaciones estáticas / Si procesos dinámicos.

Animal: emiten señales y signos, pero NO SÍMBOLOS

Hombre: dotación de sentidos

La activación de un ARQUETIPO tan solo es posible mediante el encuentro con la conciencia, se hacen perceptibles y reciben la cualidad de lo discernible y la posibilidad de ser captados, elaborados y comprendidos por ella, y ejerce efectos que posibilitan las representaciones arquetípicas (imagen Arquetípica)

Realidad física

Realidad simbólica → **Otorgar expresión**

Si desea elevarse desde la impulsividad animal

El símbolo como imagen tiene un carácter de llamada y estimula al ser entero del hombre a una reacción conjunta en la que participan su pensar y sus sentir sus sentidos y su intuición, no participando tan solo, como muchos erróneamente creen de sus funciones.

Tendencia a formar representaciones de un motivo, estas pueden variar en detalle sin perder su modelo básico.

1.1 Imagen

1.1.1 El concepto de imagen

Cuando coloquialmente se habla sobre la imagen, llegan primero a la mente, sin la debida atención y sin pensar demasiado, aquellas que tienen una estructura física y material, de carácter estático que se pueden ver, tocar y sentir porque tienen forma, diseño, figura, escala, color, textura, volumen, por ejemplo, a través de representaciones fotográficas solas o integradas en una unidad en libros, prensa, revistas, folletos, carteles entre otros; así como, las esculturas y la pintura, como si su esencia fuera evidente; «incluso pueden funcionar como mercancías con todos sus valores económicos: de uso, de cambio y de signo (Águila, 2013, pág. 147) y después, casi inmediatamente, llegan las de carácter móvil: las del cine y la televisión; incluso las virtuales como en los juegos de video o en internet; sin embargo, existen otro tipo de imágenes, además de las visuales, como son las auditivas, gustativas, y olfativas que están igualmente relacionadas con la forma en la que se percibe e interpreta la realidad (Quiroga, 2001, pág. 178), es decir, el conocimiento del mundo no depende exclusivamente de la suma de estas sensaciones por parte de los sentidos, sino también de las «asociaciones significativas que realizamos con cada una de ellas y según nuestra experiencia previa» (Roberto Aparaci, 2009, pág. 19). Como han señalado Gombrich, Hochberg y Black (2007) «la percepción siempre está necesitada de universales» (pág. 14).

En diccionarios de arquitectura como el Diccionario de Arquitectura y Urbanismo (1998) menciona, además, que la imagen «puede ser motivada en forma objetiva o subjetiva. La objetiva se relaciona con la captación sensorial directa, que le permite al Ser tener la consciencia de sí y de su entorno, siendo parte del proceso perceptivo, la subjetiva surge en respuesta a las exigencias que se plantea el sujeto, representando imágenes de objetos o situaciones mentales en su consciencia, susceptibles de llevarse a la realidad» (pág. 401); como en los recuerdos del corazón, recordar del latín *recordāri re*: de nuevo y *cordis*: corazón, «volver a pasar por el corazón» (Galeano, 2009, pág. 4), «como el sustituto de una ausencia, […] nacido de la dolorosa experiencia de una falta, la única forma de representación capaz de satisfacer un deseo que busca una presencia» (Lichtenstein, 1993, pág. 123), «los sentimientos nos proporcionan una imagen global de toda situación» (Goleman, 1998, pág. 67), «como los “productos” que la imaginación humana segrega»

(Bachelard, 2009, pág. 37). Por lo tanto, la imagen es «vista como una fuente documental tan compleja como la realidad en la cual se fabrica» (Montfort, 2014, pág. 12).

Desde el punto de vista etimológico la palabra imagen viene del latín *imāgo,* según la Real Academia de la Lengua Española (RAE) menciona que la imagen es una «figura, representación, semejanza y apariencia de algo», así como, «estatua, efigie o pintura de una divinidad o de un personaje sagrado». Del griego *eikón* el término *imāgo* traduce ícono, retrato; como «toda una serie de fenómenos que guardan entre si ciertos parecidos» (Varas, 2011, pág. 31). El historiador alemán Kurt Bauch explica que en la Edad Media el significado iba desde «"adecuado a", perteneciente a" y "correspondiente a…" hasta "semejante a…" o "similar a…" Proviene de *imor*, que significa "ser igual a…" o "ser como…"» (Bauch, 1994, págs. 275-299) citado en (Águila, 2013, pág. 114).

En este sentido, el uso de la imagen está tan a la par con la historia que es tan antigua como la misma humanidad, «las primeras formas iconográficas aparecen representadas en las cuevas, en imágenes que simulaban los monumentos sedentarios y trashumantes (arte rupestre, paleolítico) que nos informa de la vida y de las costumbres (Vázquez, 1997, pág. 231). Jean-Paul Sartre (2003) decía: «si un pintor nos presenta un campo o un jarrón de flores, sus cuadros son como ventanas que se abren al mundo entero» (pág.4), Siguiendo a Sartre, entonces «estas imágenes mentales –las primeras expresiones registradas de la imaginación humana y de la mano artística–» (Pallasmaa, 2015, pág. 39) «recrean el estilo de vida del cazador como un vislumbre de historia […] transportar nuestras mentes a través del tiempo y del espacio y el reconocernos en el pasado en los pasos hacia el presente. En todas estas cuevas, la huella de la mano dice: «Esta es mi marca. Este es el hombre» (Bronowski, 2013, pág. 23).

Desde el pensamiento Platónico en la filosofía clásica, es posible ver una gran tradición en el estudio de las imágenes como vehículo para buscar la verdad. En las imágenes del mito de la Caverna en el libro VII de la República, puede verse que hay una deformación de la realidad, la imagen en este sentido, se vuelve un engaño que aleja a la verdad, «porque una imagen nunca es un universal» (Elkins, 2009, pág. 13); además, recurre al ejercicio de la empatía para explicar los aspectos más importantes de su pensamiento que es precisamente percibir esa doble realidad, ese mundo paralelo, la existencia de dos mundos; el sensible, conocido a través de los

sentidos y; el mundo de las ideas, sólo alcanzable mediante el uso exclusivo de la razón:

> «Toda persona razonable debe recordar que son dos las maneras y dos las causas por las cuales se ofuscan los ojos: al pasar de la luz a la tiniebla y al pasar de la tiniebla a la luz. Y, una vez haya pensado que también le ocurre lo mismo al alma, no se reirá insensatamente cuando vea a alguna que, por estar ofuscada, no es capaz de discernir los objetos, sino que averiguará si es que, viniendo de una vida más luminosa, está cegada por falta de costumbre o si, al pasar de una mayor ignorancia a una mayor luz, se ha deslumbrado por el exceso de ésta; y así considerará dichosa a la primera alma, que de tal manera se conduce y vive, y compadecerá a la otra, o bien, si quiere reírse de ella, esa su risa será menos ridícula que si se burlara del alma que desciende de la luz». (518a).

Para la filosofía clásica, en Platón la imagen es engaño que desvía la verdad, es decir, hay una deformación de la realidad en las imágenes del mito de la caverna, mientras que, para Aristóteles, la imagen es una ayuda o herramienta que educa y conduce al conocimiento. «En Aristóteles hay una menor referencia hacia las imágenes visuales, y se enfoca más hacia las «imágenes "internas" *(phantasía),* si bien en un tono mucho más positivo: son mediadoras entre la sensación *(aisthesis)* y el pensamiento *(nóesis),* entre lo exterior y lo interior. Pero, al igual que Platón, considera que la formación de imágenes debe mantenerse al servicio de la razón y es reproductiva, no productiva» (Águila, 2013, pág. 112).

Entonces, realizar un recorrido histórico para identificar las múltiples y eclécticas teorías sobre la imagen puede convertirse en un problema debido a que estas se encuentran entretejidas entre sí, hay un cruce de influencias, es polisémica, además, como se acaba de mencionar, hay una nutrida cantidad de diferentes puntos de vista. Por esta razón, sencillamente no es posible clasificarlas y comenzar a partir de ahí a compararlas. «El extenso significado de «imagen» se hace aún más complejo si se atiende sus distintas traducciones: "*picture"*, "*image"*, "*Bild"* e "imagen" tienen campos semánticos distintos, que abren paso a diferentes horizontes teóricos. Mitchell insiste en que, en inglés, "*you can hang a picture, you can't hang an image*" (puedes colgar "*a picture"*, pero no puedes colgar "*an image"*). Aquí, "*picture"* podría corresponder en español "*cuadro"* e "*image"* a "imagen", pero "*picture"* podría ser así mismo, por ejemplo, una fotografía, o cualquier imagen inscrita en un soporte. En español no existe entonces un término exactamente equivalente a "*picture"*, como término general que

haga referencia a cualquier imagen material e “imagen” incluiría ambos conceptos» (Varas, 2011, pág. 29). De esta manera es posible observar la gran cantidad de puntos de vista, así como, los diversos sentidos de interpretación utilizados en los estudios sobre la imagen, dando como resultado una «enorme heterogeneidad como característica del objeto de la teoría y la ciencia de la imagen» (Varas, 2011, pág. 30).

Lastimosamente, para este caso no existe una sola en la que se conjuguen todas las teorías existentes sobre la imagen. Sin embargo, se buscará para efectos de esta investigación «el esclarecimiento mediante la reflexión y el análisis conceptual» (Varas, 2011, pág. 27) de acuerdo al tipo de imagen sea esta filosófica o fenomenológica y sus diversas materializaciones. En este sentido, es posible diferenciar dos áreas principales, la primera de ellas se refiere a las imágenes en sí, aquellas que «pertenecen al dominio de la representación» (Ángel, 1961, pág. 132) superficie visible «tanto en su vertiente sensible, material, física u “objetiva”» (Águila, 2013, pág. 103) y, el segundo instante, sobre aquellas «basadas en la forma (intuitiva, eidética, conceptual, mental, verbal, etc.» (Ángel, 1961, pág. 132) «como en su vertiente no sensible, inmaterial, imaginaria o “subjetiva”» (Águila, 2013, pág. 103) ambos en relación con el símbolo. Esto se puede ejemplarizar con la imagen 1.

De acuerdo con los rasgos comúnmente aceptados respecto al significado de la imagen esta es «un núcleo central de la comunicación y la cultura actuales, y, de esta forma, un enclave básico para comprender e investigar las sociedades en las que nos movemos» (Varas, 2011, pág. 11). En este sentido, «una imagen, más que comunicar, revela; y también ilustra y explica» (Norberg-Schulz, 2005, pág. 230).

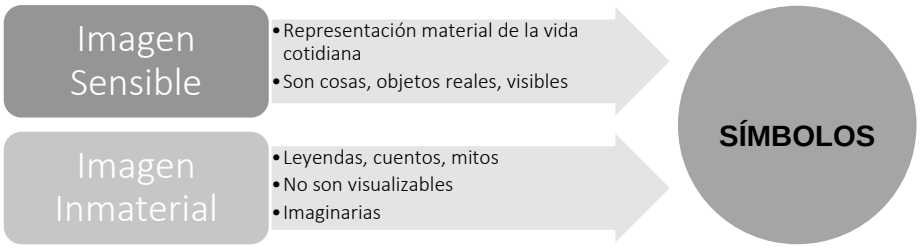


Imagen 1. Tipo de imagen. Elaboración propia.

1.1.2 Imagen material. Realidad sensible, realidad tangible, realidad visible

Según Aristóteles, cuando a la mente se le presenta un objeto "cualquiera" esta lo interpreta desde un «orden, recuerdo, concepto, objeto ficticio o lo que sea, en una estructura configurativa, un diseño particular, ya sea externo: figura; o interno: fórmula» en imagen (Bachelard, 2009, pág. 37).

Las imágenes sensibles pertenecen al mundo que nos rodea, son reales o virtuales, permiten la interacción con los sentidos, se pueden ver desde diferentes ángulos y distancias; también pueden tocarse, modificarse, son estáticas o móviles; algunas pueden ser sonoras; juegan con las temperaturas; pueden permanecer en el mundo del blanco y negro o del color, son creadas con diferentes técnicas de representación, lápiz, tinta, plumones, acuarela, óleo o mixtas y; con diferentes materiales, cemento, mármol, acero, vidrio, piedras o barro. Es decir, las imágenes sensibles son «*cosas* como las nubes, el fuego o los libros, que al contacto con nosotros se vuelven *objetos*» (Águila, 2013, pág. 125); sin embargo, estos objetos al interactuar con el sujeto producen esa relación de valor y uso, por ejemplo, un concierto en vivo de la orquesta sinfónica, además, de ser una imagen sensible-visual, también cuenta con otra cualidad estética: la respuesta emocional a la música estimula los sentidos, especialmente, el oído, por lo tanto es una imagen sensible-sonora (Águila, 2013, pág. 126). «Aunque todos los sentidos son necesarios para obtener informaciones completas de la realidad, el hombre utiliza, en mayor medida, los sentidos de la vista y el oído» (Roberto Aparaci, 2009, pág. 17). «Es preciso que lo sonoro se haga él mismo imagen, en lugar de ser un componente de la imagen visual» (Deleuze, 1987, pág. 368).

La importancia de la imagen se encuentra directamente relacionada con la historia de la humanidad, es decir, como el hombre ha construido su mundo «que es en principio de naturaleza material» (Fernández, 2007, pág. 52) tangible y una vez creado con el espacio simbólico que los rodea; aunque esta imagen sea en dos o tres dimensiones, llama la atención que «el efecto de la imagen varíe de acuerdo al soporte en el cual se instala (piedra, muro, tablilla de barro o papel)» (Barrado, 1996, pág. 19), sobre todo, «en relación con la escritura, instrumento de comunicación que tiene la ventaja de imponerse con mayor facilidad en dichas materias primas. incluso su efecto depende de las «condiciones físicas en que realiza su

existencia. Es decir, se ve sujeta al *tiempo*, con sus secuelas de deterioro, envejecimiento y muerte: *la imagen material es esencialmente un objeto perecedero»* (Águila, 2013, pág. 127).

Las imágenes visuales —bidimensionales—, por ejemplo, como la fotografía o la pintura, son una representación de algo que no está presente, «es una apariencia de algo que ha sido sustraído del lugar donde se encontraba originalmente» (Roberto Aparaci, 2009, pág. 31). De modo semejante, pero guardando su distancia, existen otro tipo de imágenes visuales bidimensionales que pueden ayudar a aclarar y exponer las ideas o los pensamientos, son como una especie de lenguaje por medio del cual se investiga, se concentra y se organiza la información, se trata de tablas, sketches, croquis, planos, modelos, diagramas, mapas conceptuales, dibujos, esquemas, entre otros, que posibilitan expresiones creativas en el plano bidimensional. «Un ejemplo especifico de pensamiento basado en esquemas visuales es el procedimiento seguido por los artistas en la concepción y ejecución de sus obras» (Águila, 2013, pág. 137).

En arquitectura, por ejemplo, la información se organiza y se presenta con el dibujo, como su lenguaje natural representa el instrumento de comunicación indispensable e inseparable del proceso del diseño. «En manos del arquitecto, el lápiz constituye un puente entre la mente que imagina y la imagen que aparece en la hoja de papel; en el éxtasis del trabajo, el dibujante olvida tanto su mano como el lápiz y la imagen emerge como si fuera una proyección automática de la mente que imagina» (Pallasmaa, 2015, pág. 14). El dibujo se encuentra directamente relacionado con el pensamiento analógico-visual, es decir, como instrumento personal de análisis y de comunicación con uno mismo y con los demás, «a través del acto de dibujar, las ideas de nuestra mente se materializan sobre el papel, convirtiéndose en entidades propias. Es entonces cuando somos realmente capaces de verlas, hecho que permite trabajar sobre ellas. Dibujar fomenta la generación de pensamiento y permite la evolución de las ideas desde su concepción originaria hasta su definición final» (Valls, 2015, pág. 2). Le Corbusier por su parte definió al dibujo como «un lenguaje, una ciencia, un medio de expresión, un medio de transmisión del conocimiento. En virtud de su poder perpetuador de la imagen de un objeto, el dibujo puede llegar a ser un documento que contenga todos los elementos necesarios para evocar el objeto dibujado en ausencia de este». La visión, entonces, «es una experiencia directa, y el uso de datos visuales para suministrar información constituye la máxima

aproximación que podemos conseguir a la naturaleza auténtica de la realidad» (Dondis, 1973, pág. 14).

Por otra parte, el ser humano experimenta su entorno y su sensibilidad espacial viéndolo, tocándolo, oliéndolo y experimentando ese mundo tangible; como evidencia de la tridimensionalidad dentro de las artes se encuentran la arquitectura y la escultura que comparten su carácter dimensional. Estas imágenes visuales —tridimensionales— son parte del mundo que nos rodea y de acuerdo con una de las ideas más comunes, una imagen tridimensional nos muestra las cosas “tal como son”. Según esto, no hay ningún otro sistema de signos que posea tal cercanía a la realidad (Águila, 2013, pág. 133); por ejemplo, «la habilidad más importante del arquitecto es convertir la esencia multidimensional del trabajo proyectual en sensaciones e imágenes corporales y vividas» (Pallasmaa, 2015, pág. 12), esto lo puede llevar a cabo mediante «la dimensión encierra un espacio cuya finalidad primaria es proteger al hombre de las inclemencias de su entorno, […] las etapas más rigurosas de la proyección arquitectónica que exigen plantas y alzados detallados y estructuralmente reconocibles —imágenes visuales bidimensionales— así como, la fabricación de maquetas arquitectónicas constituyen parte indispensable del proceso de diseño: prueban la proporción y la escala, lo vuelven accesible y propician la proximidad física y (emocional), […] más que versiones tridimensionales de dibujos en elevación: son recursos para ensayar las proporciones y la escala, determinar la distribución esquemática de las masas y examinar las relaciones de los planos horizontales y verticales que definirán el interior y exterior de un edificio» (Busch, 1991, págs. 13-14).

Otro ejemplo son las esculturas. Como características principales en las esculturas deben estar presentes los materiales sólidos y existir por supuesto en tres dimensiones. Según la RAE, la palabra escultura viene del latín *sculptūra*: arte de modelar, tallar o esculpir en algunos materiales figuras en tres dimensiones, sea en piedra o en madera, sin embargo, hay un proceso inicial de construcción en el que se emplean materiales más blandos como la cera, el yeso o el barro. «Generalmente, esto posibilita una mayor experimentación y permite realizar los cambios necesarios, de modo que durante el proceso de ejecución la obra nunca está completamente acabada y de esta manera se pueden corregir los errores sin dificultad». (Dondis, 1973, pág. 89). Este proceso inicial del trabajo de las esculturas podría ser comparado con las maquetas arquitectónicas como diálogo preliminar y reflexión de la relación entre el sujeto que proyecta y el objeto

proyectado en un ir y venir constante, «movimiento que va de las imágenes a los conceptos y viceversa en una construcción, tanto intelectual como corpórea del sujeto y la visibilidad más profunda que adquiere el objeto proyectado» (Pachón, 2008, pág. 63).

Estas y otras razones son las que determinan como es que a través de la historia tanto la escultura como la arquitectura han coincidido en experimentar los aspectos fundamentales del volumen escultórico, como son: el espacio, la textura, el color, la forma y el movimiento. En este sentido Maderuelo (1990) comenta que «desde los orígenes de ambas disciplinas, arquitectura y escultura han compartido un mismo campo de trabajo difícil de deslindar. Las Cariátides de Erecteion con su hieratismo, carecen de sentido despojadas de la función resistente que desempeñan como columnas. […] Un mismo aliento formal, un mismo estilo, era común a ambas obras que se complementaban en la misión monumental que debían cumplir como conjunto» (págs. 25-26).

Como se indicó anteriormente, los criterios para clasificar las imágenes puede basarse en que sean fijas o móviles, auditivas, gustativas, y olfativas, de dos o tres dimensiones y en este caso, en la imagen visual —tridimensional— es posible incluir también aquellas de realidad virtual o realidad aumentada «el mundo virtual no dicta tanto del mundo en que vivimos y el cerebro en muchas ocasiones no distingue entre lo real y lo virtual y convierte el mundo de los videojuegos o de las aplicaciones en un motor de cambio a nivel social» (López, 2018, pág. 41); «la lista parece interminable, y tal vez lo sea, pues cualquier cosa, cualquier acción, cualquier ente humano o animal puede fungir como imagen» (Águila, 2013, pág. 128).

Resulta lógico entonces que, para el discurso histórico, las imágenes comiencen –con ciertos prejuicios– a ser consideradas también como soporte esencial «-al mismo nivel que la palabra-, en el entorno de la disciplina histórica» (Barrado, 2011, pág. 141). De hecho, el uso de la imagen material por los historiadores, comúnmente se ha utilizado como una herramienta auxiliar, como un objeto para el refuerzo de sus exposiciones teóricas, sin embargo, esto no quiere decir que los historiadores no comprendan el valor que tienen las imágenes y su capacidad para explicar los procesos históricos e «ir más allá de las simples descripciones, tan limitadas para el conocimiento de lo que muta y tiene vida» (Fernando Aguayo y Lourdes Roca, 2012, pág. 6), debido a que las

imágenes materiales pueden aportar a la historia formas de representar la cultura material y la vida cotidiana «nos llevan a examinar los aspectos más mundanos de la existencia humana: la bebida, la vivienda, el transporte, los desastres y las expresiones de la cultura popular pueden ser fundamentales al permitirnos reconstruir la vida cotidiana de la gente en el pasado, —porque tienen una— capacidad única de embalsamar la apariencia de las cosas que hay en el mundo —y— ofrece a la historia la posibilidad de descubrir cosas que fueron invisibles para el propio fotógrafo o fotógrafa» (Mraz, 2007, págs. 11, 12, 21).

Razón por la cual, la imagen debe apuntar hacia el verdadero objetivo que debe cumplir y finalmente «superar la simple consideración recolectora de la información de imágenes […] e ir hacia la consideración de planteamientos teóricos y metodológicos que permitan afrontar los fenómenos de innovación mencionados asociados a la imagen y su consideración en las disciplinas humanísticas» (Barrado, 1996, pág. 20). «En ese sentido, el registro fotográfico no sólo depende de quien lo hace sino también de quien lo mira» (Montfort, 2014, pág. 15), «pues existen personas que se ajustan siempre a lo concretamente presente —a los hechos— mientras que otras otorgan mayor importancia al sentido oculto de las cosas» (Jacobi, 1983, pág. 81), «con el objetivo de armar algún discurso a partir de su examen puntual, […] quien usa la fotografía como recurso central para su investigación puede encontrar “pistas” para reconocer uno o varios fenómenos históricos, tales como las relaciones sociales, de género o de clase, asuntos relacionados con la vida material o las cotidianidades.

Asimismo, al acercarse a ellas de manera cuidadosa, se puede hallar infinidad de valores culturales que imperan en determinadas geografías y tiempos» (Montfort, 2014, pág. 15); puesto que «el creador de imágenes sabe muy bien, y como pocos, que no es posible pensar por separado en estos tres aspectos de su obra: forma, materia y significado. Una forma conlleva una materia, una materia conlleva una forma; una materia y una forma conllevan un significado» (Águila, 2013, pág. 108). «De ahí que las imágenes fotográficas, como tantas otras, constituyan documentos que en su doble nivel: el de pieza física con un soporte material que también contiene información, así como la propia imagen que soporta» (Fernando Aguayo y Lourdes Roca, 2012, pág. 14) haya cambiado el enfoque de los análisis iconográficos, buscando una nueva forma de mirar que no atienda solamente a los aspectos formales, sino que se adentre en la búsqueda de

significados y símbolos, y en los mecanismos de difusión de los mismos en el tejido social de las distintas épocas históricas (Cubero, 1996, pág. 26). Es decir, utilizar «el papel de la fotografía como vía para conocer el mundo social que nos rodea» (Moles, 1991, pág. 11).

Por último, cabría preguntarse entonces ¿en que radica la importancia de la materialidad de la imagen? Luego de una serie de reflexiones realizadas hasta este momento, es posible decir que la importancia de la materialidad de la imagen radica precisamente en que pertenece al reino de los objetos y de las cosas particulares en su carácter óptico y manipulable, pero también, van más allá de su materialidad sensible, porque «las imágenes artísticas nos acercan a imágenes y descubrimientos de cosas antes de que el lenguaje pueda atraparlas. Tocamos las cosas y captamos su esencia antes de ser capaces de hablar sobre ellas» (Pallasmaa, 2015, pág. 38); es decir, «las imágenes materiales son visibles porque son visuales, mientras que, las imágenes inmateriales no son visibles porque no son visuales. Aunque si son visualizables» (Águila, 2013, pág. 127). Por lo tanto, uno de los principales desafíos para las disciplinas humanísticas es encontrar los orígenes de como la imagen ha contribuido históricamente en la conformación de la mentalidad del pasado (Cubero, 1996, pág. 25), del presente y porque no, del futuro. Finalmente, la creación de imágenes como actividad «no ofrece una descripción del mundo, pero sirve para “conservar” una “visión” total de cómo son las cosas (Norberg-Schulz, 2005, pág. 208).

1.1.3 Imagen imaginaria

«La ciencia (*episteme*) icónica significa: análisis de las formas de conocimiento y de las formas de experiencia implícitas en las imágenes, es decir, análisis de sus maneras propias de generación de sentido (Gottfried Boehm, -Das Paradigma ‘‘Bild”-» (Boehm Gottfried, 2007, pág. 78, citado en Varas, 2011, pág. 16).

Como se mencionó con anterioridad, en el desarrollo sobre los estudios de la imagen se han podido distinguir dos grupos importantes el primero de ellos, trata a la imagen sin incorporar valoraciones de carácter personal, como una forma, productos, figura de la realidad exterior donde se considera principalmente su aspecto físico, porque son «productos, efectos, y síntomas de una peculiar actividad humana muy compleja» (Bachelard, 2009, pág. 38) y; el segundo instante, el cual se desarrollará a continuación, trata sobre una forma de realidad interior considerando más

su aspecto subjetivo, esto es, una interpretación de carácter psíquico de la imagen. Ambas imágenes la sensible y la imagen imaginaria, son constituidas por las múltiples y diversas funciones, operaciones o acciones señaladas por el verbo: imaginar.

La exploración de la imagen imaginaria es difícil, pero se podría comenzar diciendo que «así como la glándula lacrimal segrega lágrimas y las sudoríparas el sudor, la imaginación segrega imágenes» (Bachelard, 2009, pág. 37). «La imaginación se realiza cuando son pensadas imágenes no sensibles. Pero no sucede sólo eso: además de pensarlas, imaginar es pensar con ellas» (Águila, 2013, pág. 148).

Hay dos palabras en chino para lo que en los idiomas occidentales se llama *Bild* o imagen. Una es *tu*, que hace referencia a las imágenes gráficas, y *xiang*, que se refiere a toda clase de imaginería y ha sido entendida como *fenómeno, apariencia, similitud, imitación, parecido, figura, símbolo, metáfora, imaginario e imaginación* (Elkins, 2009, pág. 141).

1.2. Arquetipo

1.2.1. El concepto de arquetipo

> “La ficción es lo característico de la actividad humana. Somos animales simbólicos que hemos inventado un mundo de símbolos.”
>
> Enrique Anderson Imbert.

Para el desarrollo de este concepto, antes es importante puntualizar y diferenciar rápidamente en qué consisten los términos arquetipo, prototipo y estereotipo con el fin de explicar la manera en que cada uno de estos conceptos se entiende universalmente y evitar así futuras confusiones. Aunque las tres son palabras compuestas, es decir, consiste en la unión de dos o más palabras simples o unidades léxicas independientes (raíces) en una sola. Estas palabras están formadas por dicha composición y contienen por lo menos dos raíces y comparten una de ellas —tipo—. El término **tipo**, del latín *typus*, y este del griego *τύπος tipos* en un amplio sentido de la palabra, agrupa las cosas existentes en categorías o tipos naturales, quizá mutuamente excluyentes. (Audi, Diccionario Akal de Filosofía, 2004, pág. 968), es decir, «empíricamente encontramos “tipos”, como formas determinadas, que pueden por ello distinguirse y designarse» (Jung C. G., 2015, pág. 79). Además, la RAE menciona que un tipo es un «modelo, figura original, símbolo representativo de algo figurado». «*Typos* viene del verbo *typtó*, golpear, huella de un golpe, apretar, porque golpeando o haciendo una fuerza o presión, se imprime, se acuña, se deja una señal» (Monlau, 1856, pág. 432).

De igual modo, estas tres palabras frecuentemente son utilizadas como sinónimos, aunque estos términos corresponden a conceptos distintos. Todas se fundan en el griego antiguo, por ejemplo, según la RAE **prototipo** del griego *πρωτότυπος prōtótypos* se define como un «ejemplar original o primer molde en que se fabrica una figura u otra cosa». Razón por la cual es posible comprender por qué este concepto es aplicado sobre todo en la manufactura de objetos. Mediante su uso «se plantean ideas iniciales que parten, por un lado, del estudio y la observación de las necesidades y deseos de las personas» (Gamboa, 2014, pág. 24), tanto en los contextos artesanal y tecnológico debido a que dan una visión rápida de los atributos del producto, permite explorar los riesgos y sirve como un modelo de estudio a escala que se utiliza para analizar la interacción entre los usuarios y el objeto, igualmente, esta herramienta es usada para «transmitir de forma

tangible las ideas que se han estado trabajando, aportando información bi y tridimensional adecuada para su análisis y comprensión […] de esta manera se encuentra un modelo de fácil construcción e iteración que facilita el arranque y las decisiones iniciales de diseño» (Andrés Conejero, 2012, pág. 3), permitiendo realizar pruebas que verifiquen y determinen como va a reaccionar el producto ante diferentes situaciones como el movimiento, los cambios de temperatura, la luz, el uso y el tiempo, entre otros. De este análisis se puede confirmar si se cubren las necesidades deseadas, si estéticamente resulta atractivo o si se entienden sus funcionalidades, para posteriormente comenzar su fabricación de forma sistemática.

El concepto **estereotipo** etimológicamente hablando, es un neologismo formado en el siglo XVIII de las palabras griegas *stereós* -sólido- y *typos* -moldes-, el cual fue creado en el ámbito de la tipografía para designar a un conjunto de moldes sólidos o fijos; en España se asignan los términos “estereotipo” para el objeto y “estereotipa” para el proceso según la RAE. Sin embargo, estereotipo también ha migrado hacia otras disciplinas como las ciencias sociales, el cual aprovechando las características de este término ha sido «usado como metáfora para hacer referencia a opiniones y a visiones diversas de problemas o de grupos sociales en el siglo XX. […] —así como— imágenes “ficticias” y simbólicas tanto de personajes históricos como de colectivos sociales» (Gestoso, 1993, págs. 18, 19). En este sentido es posible observar que con el paso del tiempo su uso se refiere a cualquier cosa que se repita sistemáticamente de la misma manera, sin ningún tipo de variación, aplicándolas a todo lo «que parece salido de un molde, como un hecho ya invariable». (Paul, 1994, pág. 965), y actualmente se entiende de manera muy concreta, como una imagen mental muy simplificada y con pocos detalles.

Y en cuanto al concepto de **Arquetipo**, este término por su parte no es tan fácil de definir, entonces ¿cómo describir o delimitar este concepto? Es posible comenzar por mencionar que arquetipo a diferencia de estereotipo no es un neologismo ya que se remite hasta Filón de Alejandría en el siglo I d.C. *(De Opif. Mundi, 69)* (Jung C. G., 2015, pág. 10). Entonces, en el diccionario de la RAE se puede encontrar la siguiente definición. Arquetipo del latín *archetўpum* y este tomado del griego que remite en primer lugar a una estructura formada por las raíces *arché* modelo fundamental, principio, origen; lo que da origen y regula lo generado y *tipos*, es una representación que se considera modelo de cualquier manifestación de la realidad, símbolo o ejemplar.

En cuanto a la lengua germánica, es posible encontrar que el concepto de arquetipo es manifestado mediante la palabra *Urbild* que está a su vez se divide en *Ur* y *Bild*; de modo que el prefijo *Ur* significa en español algo «originario, previo o precedente, algo arquetípico» (Águila, 2013, pág. 113), y la palabra *Bild* es equivalente a imagen, cuadro, pintura, una representación artística, «caracteriza una idea, un objeto o una acción como representado visual» de acuerdo al Instituto Leibniz de Lengua Alemana (s.f), de manera que los conceptos de *Bild* y la *Urbild* «guardan una relación muy profunda, pues la primera, al ser material, se refiere a la segunda, que es inmaterial, o bien se remite a ella» (Águila, 2013, pág. 113).

Otro punto importante es que por su estructura semántica el arquetipo es relacionado como sinónimo de prototipo por su raíz griega *πρωτό protó* que significa "primero o inicial" y de la palabra *ἰδέα* de Platón, en este sentido en el Diccionario Akal de Filosofía (2004), se menciona que «las Ideas son los prototipos universales de los distintos tipos de objetos del mundo fenoménico. Tomadas colectivamente, las Ideas forman una jerarquía» (pág. 872), «ambos suponen algo dotador de forma, plasmador, contemplado, más las ideas platónicas, contrariamente al arquetipo, implican «la propiedad de la inmodificabilidad y han de entenderse por tanto como formas eternas y trascendentales, existentes con anterioridad a toda experiencia» (Jacobi, 1983, pág. 52). Entonces el significado de arquetipo «comporta un principio activo, es una suerte de origen-originante, ejemplo generador cuyas reglas de elaboración se contienen en él mismo. En cambio, prototipo: *protos προτοσ* "primero", y *typos τψποσ*: "modelo", es un primer modelo». (Falcón, 2006, pág. 32).

Siguiendo la teoría de Carl Gustav Jung psicoanalista y principal exponente moderno sobre el concepto de arquetipo, lo utiliza para referirse a una serie de imágenes comunes que conforman el inconsciente colectivo, en este sentido, menciona que un arquetipo «es un modelo o un ejemplo de ideas o conocimiento de cual se derivan otros tantos para modelar los pensamientos y actitudes propias de cada individuo, de cada conjunto, de cada sociedad, incluso de cada sistema. […] Los arquetipos constituyen en inconsciente colectivo, fundamento de la psique, estructura inmutable, y finalmente patrimonio simbólico de toda la humanidad» (Jung C. G., 2015, pág. 6). Esta definición Jung la retomó de las "ideae principales" de san Agustín por su semejanza y exactitud en cuanto al sentido y el contenido del mismo, pudiéndose traducir "ideas principales", mediante el concepto de

arquetipo. (Jacobi, 1983, pág. 39), y de las ideas universales, independientes y eternas de Platón.

Jung (2015) menciona que utiliza la expresión colectivo para explicar que el inconsciente natural de la humanidad no es de carácter individual, sino de tipo universal, dicho de otra manera, es exactamente igual en todos los seres humanos y por lo tanto «constituye así un fundamento anímico de naturaleza suprapersonal existente en todo hombre (pág. 10).

Hay que mencionar que, Jung no sólo consideró al inconsciente como una especie de banco en el que se consigna y se reguarda al pasado, sino también como un elemento que «contiene gérmenes de futuras situaciones psíquicas e ideas que pueden llevar a los científicos o los creadores artísticos a soluciones no previstas conscientemente» (Jung C. G., 1995, pág. 37).

La palabra Idea, etimológicamente hablando viene del griego *idéa* el cual tiene relación directa con verbo ver debido a su raíz indo-europea *Fid,* que a su vez viene del latín *video "yo veo",* poner a la luz, según la RAE; de modo que «una primera extensión natural del sentido originario de *idéa* y de *eîdos* es, por tanto, el de "figura" y de "forma", entendiéndose con estas palabras siempre el aspecto exterior de la cosa vista» (Camilo, 2016, pág. 17), esto es, lo que presenta una imagen, forma, o figura cuando se ve. Sin embargo, hay que mencionar además que cuando se habla sobre esta propiedad del ver, esto no significa que se quede únicamente en el hecho de observar-mirar puntualmente los objetos, es decir, «las ideas de Platón tienen un sentido diferencial y un sentido valorativo. Por una parte, las ideas se diferencian de las realidades sensibles y pasan a ser sus paradigmas o modelos comprensibles, pero comprensible no significa ya resultado de un entendimiento o pensamiento puro, sino la presencia de una realidad o materialidad no sensible. En el plano valorativo este nivel inteligible es como el de las cosas en su estado de perfección, de suprema realidad, del cual reciben por participación su ser los objetos del mundo sensible (apariencia)» (Quintanilla, 1976, págs. 213-216).

Por poner un ejemplo, en el plano valorativo de las ideas de Platón la noción de justicia, en la realidad física no existe como tal, no es posible tocarla porque no es material, no es tangible y por lo tanto no habrá posibilidad alguna de verla como acción propia del verbo ver, es decir, como «percibir algo material por medio del sentido de la vista» RAE, sin embargo, esto no quiere decir que no tenga relación alguna con las cosas materiales,

todo lo contrario, necesita precisamente de esta materialidad sensible para poder ser captados sensorialmente. En otras palabras, las ideas son inmutables y únicamente pueden ser captadas por el entendimiento, «son formas, que se caracterizan por ser puras, eternas, y universales. Las cosas del mundo sensible, son imitaciones o copias de esas ideas o arquetipos». (Hurtado, 2011, pág. 22).

Con esta explicación anterior se entiende entonces por qué Jung toma la noción de ideas de Platón para explicar el concepto de arquetipo ya que «hay que tener siempre conciencia de que los que entendemos por "arquetipo" es irrepresentable, pero tiene efectos merced a los cuales son posibles sus manifestaciones, las representaciones arquetípicas. Una situación totalmente semejante encontramos en la física, cuyas partículas mínimas son en sí irrepresentables, pero tienen efectos de cuya naturaleza puede derivarse cierto patrón. Una construcción de ese tipo corresponde a la representación arquetípica» (Jung C. G., 2015, pág. 197).

1.2.2. Imagen arquetípica

Por representación arquetípica o imagen arquetípica se entiende, que un arquetipo únicamente es posible hacerlo perceptible en el momento en que puede ser percibido de alguna forma por la consciencia, es decir, el arquetipo recibe entonces la «cualidad configurativa de esta datándolo de "cuerpo", "materia", "forma", "plástica"; se convierte en "representable" y, por tanto, en imagen propiamente dicha: en imagen arquetípica, en símbolo. O bien podría decirse: el "arquetipo en sí" es, esencialmente, energía psíquica condensada; más el símbolo agrega a ello el modo de aparición, gracias al cual se puede comprobar la presencia del primero. Por ello no se puede encontrar jamás al "arquetipo en sí" de un modo directo e inmediato, sino tan sólo mediato: cuando se manifiesta en la imagen arquetípica, en el símbolo» (Jacobi, 1983, pág. 74).

Es decir, para lograr diferenciar entre el arquetipo en sí, el que se encuentra en calma o en reposo en el inconsciente colectivo, del arquetipo que ya fue percibido por la consciencia y que es evidente y por lo tanto perceptible, actualizado, o representado, se habla entonces de una representación arquetípica o imagen arquetípica. Estas representaciones arquetípicas o imágenes arquetípicas «son una tendencia a formar representaciones de un motivo, que pueden variar muchísimo en detalle sin perder su modelo básico» (Águila, 2013, pág. 223).

En cuanto al símbolo, tiene su origen en el vocablo griego *σύμβολος sýmbolos* que significa de acuerdo a la RAE, un elemento u objeto material que, por convención o asociación, se considera representativo de una entidad, de una idea, de una cierta condición. El Diccionario del Español de México (s.f.), define el símbolo como un objeto, fenómeno natural, imagen, persona o cosa cualquiera que está en lugar de otro al cual evoca por tener con él alguna relación, por asociación, por convención o por algún otro mecanismo que hace depender su valor de una interpretación, y especialmente el que constituye un signo visible que representa una abstracción, un valor social, un concepto; Helena Beristáin (2008) define el símbolo como aquel signo que, en la relación signo/objeto, se refiere al objeto que denota, en virtud de una ley o convención, que es su condición constitutiva y que suele consistir en una asociación de ideas generales que determinan la interpretación del símbolo por referencia al objeto (pág.468).

La razón de que existan innumerables intentos al tratar de generar definiciones sobre el sentido del símbolo, es la búsqueda de hacer, mediante un vocabulario más comprensible para todos, la traducción de su significado, sin embargo, «los símbolos introducen a la razón en un mundo que para la razón es aún inalcanzable; hablan el idioma arquetípico por excelencia. Se originan en el estrato arcaico de la psique, donde pueden ser, en potencia, curativos o destructivos. (Hurtado, 2011, pág. 30).

Por lo tanto, si el arquetipo aparece en el ahora y el aquí del tiempo y del espacio, y si puede ser percibido de alguna forma por la consciencia, se habla de —imágenes arquetípicas— de la presencia de símbolos. Esto significa que todo símbolo es también, al mismo tiempo, un arquetipo, que ha de estar determinado por un arquetipo, aunque este no sea perceptible; es decir: que ha de tener un “plano fundamental arquetípico” para que pueda ser considerado como símbolo; no obstante, un arquetipo no debe ser forzosamente considerado como idéntico a un símbolo. Tal como se ha caracterizado con anterioridad al arquetipo, este es siempre, de todos modos, un símbolo potencial. (Jacobi, 1983, pág. 73).

1.3. Arquitectura.

1.3.1. El concepto de arquitectura.

El concepto de arquitectura al igual que su historia, cambia de acuerdo al tiempo en que se defina para cada corriente arquitectónica, y aún para cada arquitecto en particular, encontrando un mundo inmensamente rico en posibilidades, sin embargo e independientemente del lugar histórico en el que corresponda vivir, «despiertos o dormidos, durante las 24 horas del día se está en edificios, en torno a edificios, en los espacios definidos por ellos o en paisajes o ambientes creados por la mano del hombre; la arquitectura afecta al ser constantemente, configura su conducta y condiciona su estado de ánimo psicológico» (Roth, 1999, pág. 1).

Un dato histórico importante para una mejor comprensión sobre este término, es su significado etimológico, así pues, arquitectura del latín *architectūra* según la define la RAE como el arte de proyectar y construir edificios; y arquitecto del latín *architectus*, y este del griego *ἀρχιτέκτων* formado por las raíces *arché* principal o jefe quien tiene el mando y *téktōn* constructor, artífice u operario, esto significa que para los antiguos griegos el «arquitecto era el jefe o el principal de los artífices que erigían los edificios y las ciudades» (García, 1989, pág. 148) y la arquitectura se consideraba, entonces, como un oficio, o algo cercano a la idea de oficio. Así lo entendió Vitruvio en su tratado fundamental de *Los diez libros de arquitectura*, donde refleja que la esencia de la arquitectura residía en la teoría, pero también y en gran parte en los aspectos prácticos-técnicos, «la práctica es una continua y repetida aplicación del uso en la ejecución de proyectos propuestos, realizada con las manos sobre la materia, correspondiente a lo que se desea formar» (Ramírez, 2007, pág. 15).

Enrico Tedeschi (1962) menciona que, la idea de la arquitectura como una actividad esencialmente artística es una herencia neoclásica y ecléctica del romanticismo, razón por la cual su método de enseñanza aprendizaje era semejante a la pintura y la escultura, es decir, llevando en el taller junto con el maestro la práctica constructiva, formándose poco a poco en la experiencia; por esta razón, era hasta un poco ingenuo para las Escuelas de Bellas Artes francesas pensar que pudiera existir una materia exclusivamente teórica; sin embargo, se podría decir que este fue el primer paso hacia una separación de ese espíritu artístico libre que poseían los arquitectos, pero al mismo tiempo, se obtuvo mediante la teoría una nueva

consciencia sobre el quehacer arquitectónico; por lo tanto arquitectura se relaciona por igual con una disciplina teórica y con su ejercicio profesional, producto de los resultados concretos de esa práctica.

Una teoría para la arquitectura sería así un cuerpo de conocimientos que a la vez sean operativos y reflexivos, que permitan conocer, entender y explicar a todos los objetos arquitectónicos, tanto a los hechos a través de la historia como que permitan prever, imaginar y prefigurar los objetos “por hacer” aún inexistentes, pero inevitablemente necesarios en un futuro inmediato. (Lobo, 2012, pág. 181).

El Arq. Carlos L. A. González Lobo (2012) señala que la arquitectura es un objeto material, uno tal que está compuesto de planos o paramentos que estando en el espacio lo seccionan o dividen, lo envuelven y lo dotan de un sentido. Si bien sus componentes genéricas son pisos, planos verticales y cubiertas, es un objeto que está siempre sobre el suelo y debajo del cielo. Es, además, un objeto producido mediante transformaciones de la materia por el trabajo humano y para lograr un propósito específico: el de dar albergue a hechos y actividades del habitar, y por ello alojar usos, hábitos, costumbres, ritos e instituciones, es decir, […] la arquitectura es el albergue espacial de los hechos humanos habitables. (pág. 19, 185).

La arquitectura es un producto hecho por el hombre y puesto al servicio del hombre. Por eso la obra arquitectónica es un objeto humano, igual que el cuerpo humano y que el mismo espíritu humano. La conexión entre la persona y su medio depende de la mayor o menor intensidad de la conciencia propia respecto a lo que se es o se quiere ser en el mundo. Entre el hombre y su ambiente físico hay una coexistencia que está latente en todo caso de vida humana, pero que adquiere significación social, rango cultural, en el momento mismo en que, en mayor o menor medida, ese vínculo es iluminado por el pensamiento. Cuando hay un acuerdo entre todos los individuos de una sociedad para dar determinada importancia a esa conexión entre el ser y su ambiente, entonces la cultura de ese grupo se tiñe de color dado por la intensidad de la autoconciencia aceptada por todos. (Arai, 2003, pág. 3).

Es el espacio y el tiempo materia prima de la arquitectura, lo arquitectónico, lo habitable es menester entenderlo y es obligado hacerlo parte de uno, parte de todos. (Ismael Reza Urbiola, s.f.).

1.3.2. Imagen arquitectónica.

La práctica de la arquitectura es siempre una rareza en medio del mundo real, común y corriente. Hay que recordar que una de las causas de su rareza, la doble causalidad, ya que, si la arquitectura es determinada por el mundo real, al mismo tiempo la arquitectura como práctica artística y cultural que es al transformar el medio ambiente y cultural en que se habita, y así al mundo, lo transforma ella a su vez, lo determina y lo condiciona. (Lobo, 2012, pág. 29).

La arquitectura es responsable de la construcción del mundo habitable, la arquitectura es cobijo para la humanidad, pero también es tener una sensación de pertenencia y significación, es un símbolo y una forma de comunicación, por eso «nos hablan, y somos hablados por ellos, y como portadores de mensajes, poseen una enorme capacidad semántica y simbólica; y son además receptores de memoria y de futuro» (Giraldo, 2010, pág. 25); es decir, el espacio arquitectónico es un poderoso configurador de comportamientos, así lo entendió Winston Churchill cuando, en 1943, ante la Cámara de los Comunes dijo: «damos forma a nuestros edificios y después nuestros edificios nos dan forma a nosotros» citado en (Roth, 1999, pág. 50).

Esto nos conduce al principio «cuando empezaron los seres humanos a modelar su entorno vital y a formular símbolos a los que dieron expresión a través de la arquitectura, y descubrir que lo que construimos está conformado sólo parcialmente por la necesidad de satisfacer un uso funcional; por lo que parece, desde la noche de los tiempos, la arquitectura ha sido concebida siempre como un símbolo de las creencias comunitarias (Roth, 1999, pág. 147), esto es posible porque el ser se realiza en diversos planos, en el material y en el espiritual, en el biológico y psicológico; el ser y el acontecer inmateriales —psíquico espirituales— pueden estar representados sobre todo por imágenes y símbolos tomados del mundo sensorialmente perceptible. (Jacobi, 1983, pág. 87) y la arquitectura satisface las necesidades tanto psicológicas como fisiológicas de la familia humana, cuyas instituciones sociales básicas tienen alrededor de un millón de años de antigüedad» (Roth, 1999, pág. 147).

En este sentido, «la arquitectura, morada natural del hombre, arquetipo de lo habitable» (Giraldo, 2010, pág. 25), es un lenguaje que conserva la espacialidad del mundo; espacialidad que se configura no solamente en el espacio en que se vive, sino también, en el que nos

movemos; debido a que «reside en su actuar por medio de un vocabulario tridimensional que involucra al hombre» (Bruno Zevi, 1972, citado en Ramírez, 2007, pág. 35); por lo tanto, el lenguaje arquitectónico se compone de símbolos, es decir, de imágenes arquetípicas que revelan esas estructuras que son invariables con respecto al lugar y al momento (Norberg-Schulz, 2005, pág. 208).

Como se mencionó anteriormente el arquetipo es una imagen imaginaria o no sensible, sin embargo, mediante la consciencia este puede ser convertido en perceptible materialmente hablando; es decir, en arquitectura no existe como tal «una torre “tipo”, pero la idea de torre se revela en sus diversos aspectos por medio de imágenes-torre siempre nuevas» (Norberg-Schulz, 2005, pág. 208); y es que es precisamente su carácter inmaterial el que le otorga al arquetipo la capacidad de sobrevivir a través del tiempo y a los cambios culturales. «Las imágenes arquetípicas mantienen relaciones permanentes con las imágenes sensibles que vemos todos los días, aunque son distintas entre sí; las primeras adquieren una existencia más cercana a lo visual en los sueños, y son traducidas a formas sensibles en las imágenes que producen los escultores, los dibujantes, los fotógrafos, los cineastas o los arquitectos (Águila, 2013, pág. 226), «levantad un pilar en un paisaje; inmediatamente tendréis un elemento arquitectónico, sino un monumento, semejante a los Menhires de la Edad Prehistórica. Este monumento es también una imagen humana, artificial, reminiscencia de las imágenes naturales […] una imagen simbólica que expresa el propósito para el cual fue erigida, por lo tanto evoca en nuestra imaginación algo más que un mero pilar». (Michelis, 1969, pág. 11).

De ahí que, durante largos periodos históricos de tiempo, las imágenes, producto del quehacer arquitectónico y junto con el modo de existencia de los colectivos humanos, han influido sobre la percepción sensorial de la realidad, en cuanto a la forma de verla a través de quien la produce, pues una imagen puede fragmentar la unidad de un espacio y transformarlo en múltiples significaciones, «en las cavernas prehistóricas, el hombre primitivo adornaba los muros con pinturas de animales y seres humanos, en un esfuerzo por recapturar el mundo exterior y rodearse con él. En épocas posteriores, los egipcios decoraban sus cielorrasos con estrellas y buitres, y pintaban los artesonados de azul, con el objeto de traer el firmamento a la mente» (Michelis, 1969, pág. 13), en la arquitectura moderna, la forma y la imagen que la arquitectura ofrecía era asociada con la idea de funcionalismo, como un nuevo planteamiento de limpieza formal

en contra total de la ornamentación aplicada. Estos ejemplos, son el resultado de que «tenemos frente a nosotros una imagen del universo, en miniatura» (Michelis, 1969, pág. 13).

La imagen, a partir del siglo XX, ha estado íntimamente ligada como herramienta básica de la arquitectura y la fotografía es una de ellas. Durante la década de los 30 hubo una mayor consciencia entre los arquitectos del movimiento moderno sobre el poder de la cámara fotográfica para dar forma a la imagen de su obra «podían hacer que la arquitectura se viera memorable –características que, como en la publicidad eficaz, podrían ayudar a construir un "reconocimiento de la marca" y la lista de clientes» (Eggner, 2001, pág. 182).

En México, aún no era tan consciente entre el gremio arquitectónico el poder de influencia que podía ejercer una fotografía de sus obras en los medios de comunicación, sin embargo, fue Luis Ramiro Barragán Morfín quien se destacó por mostrar gran interés por ella, razón por la cual le dedicaba la suficiente atención a la representación fotográfica de su obra, trabajando de cerca, junto a sus fotógrafos, en los detalles necesarios para lograr no sólo la calidad, sino, el tipo de imágenes que él esperaba como resultado «haciendo lo posible por controlar el uso e interpretación de las mismas», Goeritz (1989) mencionó en una entrevista que «uno de los logros de Barragán residía tanto en dos como en tres dimensiones, en el espacio representado, así como, en el espacio real, además que todo ello era intencional. Comentando más adelante, que la arquitectura de Barragán era una arquitectura fotográfica; pues sus construcciones tenían vigencia, él lo sabía, pero no le importaba, porque las fotografías las preservaban tal y como él quería que se vieran». El lenguaje de las imágenes es sin duda alguna la fuente proteica de cualquier creación artística, pues es no sólo capaz de simbolizar directamente las tendencias, sino también, las intenciones, que posee el artista creativo mientras hace su trabajo. (Michelis, 1969, pág. 15).

La fotografía tiene la capacidad de seleccionar, de congelar y comprimir la visión de un diseñador de un proyecto. Por ello las fotografías encargadas por el arquitecto con frecuencia nos llevan más cerca de la concepción original de un proyecto que el espacio construido real. (Eggner, 2001, pág. 193).

1.4. Cocina.

1.4.1. El concepto de cocina.

El espacio de la cocina como principal legado de la humanidad se convierte en protagonista al otorgarle características que vemos más allá de la simple producción de alimentos por sus habitantes o como simple aislamiento de lo íntimo con lo social, sino como un elemento multisensorial dominante de la arquitectura del hábitat a la que indiscutiblemente se tiene que sentir al hacerla si o no participe de la luz, de los sonidos que se dan allí, los olores, los sabores, los colores de los muros, de los utensilios ancestrales, del ornamento y de los alimentos; las cuales crean sensaciones y marcan un estilo propio de cada región.

Desde el punto de vista etimológico la palabra cocina viene del latín *coquina* y este del verbo *coquere* que del cual parten cocer, cocinar y cocimiento. Por su parte, la Real Academia de la Lengua Española menciona que la cocina es una pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida. Igualmente la RAE entiende por hogar del latín *focus*, fuego, como el sitio donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas y hornos de fundición y/o familia, grupo de personas emparentadas que viven juntas; por lo tanto en las primeras viviendas había una llama viva de presencia sagrada donde (Villacé, 2010) menciona que alrededor de la misma se levantarán paredes y techos para fijar esta delimitación primera y construir las primeras viviendas, (pág. 17); permitiendo a la familia por razones de necesidad física de luz y de calor congregarse en torno a ella; esta noción del espacio de la cocina como el corazón del hogar no es un hecho contemporáneo o de moda, es más bien una tradición milenaria que desde la antigüedad se fue formando el espacio habitable de la gente, el hogar central resulta satisfactorio desde un punto de vista funcional y simbólico, proporcionando un lugar para cocinar y una fuente de calor para toda la vivienda, un lugar donde también se contaban historias alrededor de un fuego, buscando calor e intercambiando experiencias.

En diccionarios de arquitectura por otra parte, como el Diccionario de Arquitectura y Urbanismo (1998) menciona las áreas que una cocina debe tener: consta de zona caliente o de cocinado; zona fría o de almacenamiento en frio o en refrigeración; zona húmeda o de lavado de trastes y enseres; zona de almacenamiento o alacena; zona de preparado de alimentos, donde se cortan, pican, muelen, etc.; zona de vajilla y

anaqueles, para preparar los enseres y dar el servicio; y zona de servicio o apoyo, para basura y combustibles (pág. 168).

1.4.2. Evolución histórica.

La espacialidad de la cocina, sus muros, la ubicación del fogón, la presencia o no del agua, los muebles y enseres, son el resultado de la búsqueda de la satisfacción de las necesidades humanas en equilibrio con valores intrínsecos que sobreviven o evolucionan hasta la actualidad, los cuales son científicamente verificables, tangibles, y clasificables desde su origen, pasando por las influencias europeas siglos después en México, hasta las más sofisticadas actualmente, mediante la técnica y el arte.

Independientemente de la temporalidad de cualquier civilización, la característica esencial en la evolución del espacio de la cocina está ligada al constante impulso de progreso y desarrollo en la vida del hombre, en ese sentido, la alimentación es una característica básica y fundamental de la cultura, la cual permite conocer cómo se pensaba, la forma en que se vivía, los métodos de conservación y preparación de alimentos, y algunos de los utensilios que usaban.

No obstante, los dos elementos más importantes que inciden en la evolución espacial y el progreso técnico de la cocina son: por un lado, el descubrimiento del fuego, es decir, cuando el hombre descubre la cocción, y por otro la agricultura, como derivación de los procesos de reproducir por vía de la experimentación la producción sistematizada de los alimentos.

Si bien las primeras manifestaciones de lo que se conoce hoy día como el espacio de la cocina, comienza hace aproximadamente 750mil años gracias al descubrimiento del fuego por el *Homo Habilis*, el cual después de obtener el fuego por medios naturales, la siguiente necesidad era protegerlo, comenzando con ello el fenómeno de la formación del espacio habitable de la gente en cuevas o refugios naturales, en palabras de (Leland, 1993) los hombres primitivos se congregaban en torno a esos hogares protegiéndose y calentándose durante las noches frías de esos climas nórdicos (pág. 147), y como mantener una fuente de calor era indispensable para la supervivencia, en el mismo lugar donde se calentaban coincidía con el lugar donde cocinaban; todas las operaciones de la cocción directa podían efectuarse mediante un único y mismo tipo de “lugar del fuego” rudimentario (Botteró, 2005, pág. 91), estableciendo de esa forma los primeros vínculos sociales.

El proceso evolutivo de la arquitectura, alentada por las duras realidades del entorno, indiscutiblemente fue determinado por el descubrimiento y dominio del fuego, desde los alojamientos más primitivos con una estancia de planta circular girando en torno a él, hasta desarrollar las primeras construcciones rectangulares que de acuerdo a (Riu, 2003) con el fuego del hogar descentrado para evitar los humos.

En las culturas antiguas, por ejemplo, la civilización egipcia, por su parte, reproducía en representaciones figurativas, esculpidas o pintadas diversas de escenas de la vida cotidiana, en especial las actividades de tipo agrícolas, las cuales eran la representación misma del poder del faraón, (Tellet, 2002, pág. 14) , lo cual indica la importancia que la alimentación tenía en esta civilización. En cuanto al espacio propiamente dicho para cocinar, puede variar de acuerdo a la función:

> Las grandes instituciones, ya se tratase de templos divinos, de templos funerarios que servían para el culto del faraón, de palacios destinados al rey, o a altos funcionarios del estado, disponían evidentemente de espacios especializados en los cuales se preparaban los alimentos. Estos espacios están esencialmente constituidos por cervecerías y panaderías, por ser la base de la alimentación egipcia […]. Los modelos reducidos muestran con frecuencia escenas en las que se amasa, se sacrifica y descuartiza animales o se cuecen alimentos en un contexto privado. En ocasiones estas escenas se desarrollan en espacios cubiertos y rodeados por muros […]. En la vivienda las estructuras de estas cocinas eran modestas; se componían de pequeños conjuntos de hornos circulares de arcilla, cuya función esencial debía ser la de cocer el pan. Es posible que la cocción de los alimentos propiamente dichos se hiciera al aire libre. La mayor parte de las representaciones en que las que se ve como se prepara la carne, las aves o el pescado, muestran en efecto pequeños entoldados o tejadillos que permitían a los cocineros protegerse del sol al trabajar. Se trata de instalaciones precarias, rápidamente montadas mediante algunas estacas, cubiertas por un trozo de tela u hojas de palmeras. (Tellet, 2002, págs. 52, 54).

En la cultura clásica, no era frecuente la existencia de cocinas en las viviendas, de lo único que se dependía era de un buen fuego donde se pudiera elaborar la comida diaria. Las viviendas típicas eran relativamente sencillas en cuanto a su diseño, se comienza a dividir en dos zonas particularmente, la de día y la de noche, lo cual muestra un cambio paulatino en la percepción que se tenía de la vivienda como un lugar sólo para protegerse del medio ambiente. En ocasiones construían una exedra, al sur

del patio central protegida del sol y el viento, y una habitación tipo megarón, el *oikos*, que era la sala principal más adornada pues servía para recibimiento y comedor. En la mitología griega, *Hestia* es la diosa del hogar o más apropiadamente, del fuego que da calor y vida a los hogares.

A diferencia de la arquitectura griega, para los romanos el confort térmico en las viviendas era indispensable, sobre todo en aquellas que se encontraban ubicadas en lugares con cambios de temperatura extremos; para lograr el confort térmico deseado era necesaria la instalación de un sistema de calefacción a modo de brasero o para el sector social con mayores recursos económicos se disponía del sistema de *hypocausta* a diferencia de los sencillos braseros a base de rocas que eran utilizados en las cocinas […]. Al igual que los griegos, en la mitología romana el culto a los dioses protectores de las casas era muy bien aceptado; esto es, el culto a las divinidades protectoras también se realizaba en las cocinas, la continua presencia de los siervos domésticos en estos lugares y el mantenimiento del fuego del hogar eran algunos de los aspectos que condicionaba su ubicación en estos ambientes (Gómez, 2005, págs. 97, 544).

Así mismo, Vitrubio en su obra más conocida, Los Diez Libros de Arquitectura capítulo VI, las casas de campo, describe detalladamente las particularidades de las viviendas y las características culturales de la ciudad, de cómo debe ser una cocina:

> En el patio, la cocina ha de estar situada en la parte más abrigada y caldeada (...) También las salas de baños deben estar contiguas a la cocina; porque así no estará lejos el servicio para las abluciones del personal de las casas de campo. La almazara debe estar así mismo próxima a la cocina, para facilitar el trabajo en la preparación y suministro de las aceitunas. En comunicación con este lugar estará la bodega, que habrá de tener las ventanas al Septentrión, porque si las tuviera a otro punto por donde pudiese ser caldeada por el Sol, el vino que en ella se almacenare perdería su fuerza con el calor y se volvería flojo y desvaído. La despensa del aceite, por el contrario, se ha de situar de tal modo que tenga las ventanas al Mediodía o a otro punto cálido del cielo, porque hay que evitar que el aceite se congele y procurar en cambio que merced a un calor moderado se mantenga siempre fluido. El tamaño de ambos silleros será proporcional a la cantidad de frutos y al número de vasijas que cada uno ha de contener, las cuales, si son odres, deben ocupar a lo largo del centro un espacio de cuatro pies de diámetro (pág. 77).

En la Edad Media, la arquitectura doméstica y los castillos medievales, fue donde se emprendió con mayor formalidad la modificación de la cocina en un lugar de significativo tamaño para almacenar, ordenar y distribuir los alimentos de acuerdo a su tipo (Abad, pág. 94). Muchos de los cambios y costumbres que se dieron en este periodo histórico se deben a la importación de alimentos frescos, especialmente frutas y carnes.

Más adelante en la Edad Moderna, Bartolomeo Scappide (1570) en la obra Opera, describe a detalle sobre las características, requerimientos espaciales y de contenido que una cocina moderna debe integrar (imagen 2), no sólo de tipo teórico en la que se definen los principios de aplicación a diversas funciones, sino también de tipo visual, mostrando con ejemplos que los criterios funcionales básicos pueden satisfacerse dentro de una gran variedad de contextos especiales; esto es, un conjunto de espacios comunicados entre sí, dotados de diversas fuentes de calor y agua, de superficies de trabajo y del mobiliario suficiente para distribuir un variado instrumental culinario (pág. 920).

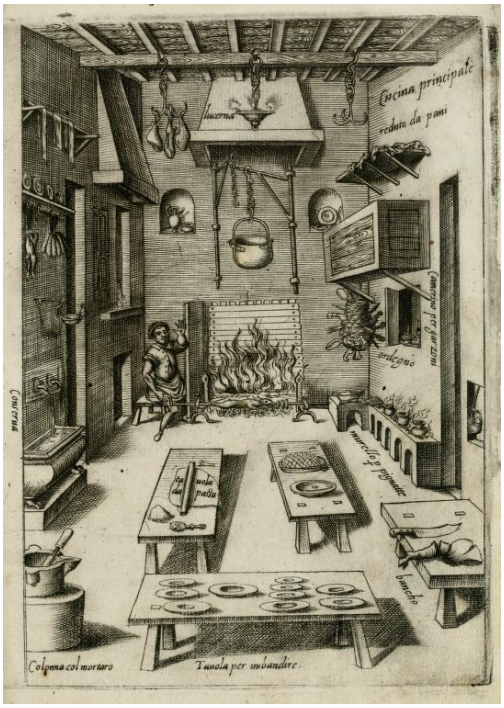


Imagen 2. Fuente: Libro primo-[secondo-sesto libro] di M. Bartolomeo Scappi

En el siglo XVII, mediante los escritos de Sor Juana Inés de la Cruz, es posible encontrar que el Convento de San Jerónimo, tenía espaciosas celdas, cada una de dos pisos, con cocina, dormitorio y baño; por esta razón, fueron los conventos donde se impulsó con mayor auge el desarrollo de la gastronomía durante esta etapa, y aunque se consideraba que la cocina era un espacio para actividades desarrolladas exclusivamente por la mujer y hasta era utilizado como medio de castigo, Sor Juana lo reinterpreto a su manera como un lugar del conocimiento intelectual. Es decir, Sor Juana revierte la intención de castigo de sus superiores y convierte la cocina en un lugar de aprendizaje (Armacanqui-Tipacti, 1998, pág. 8).

Atendiendo a los requerimientos de principios del siglo XX, es publicado el libro El cocinero práctico1905 (2010), el cual proporciona una descripción detallada acerca de

la ubicación espacial y organización de la cocina en ese entonces:

> Quien desee comer bien, evitar olores repugnantes y alcanzar todas las ventajas que el arte culinario o arte de guisar promete, ha de preparar para cocina un local espacioso, bien aireado y que no esté bañado directamente por el sol. Ni los caseros ni los arquitectos conceden a la cocina toda la importancia que en realidad tiene, y de aquí que por lo común estos compartimientos aparezcan en sótanos o junto a patios estrechos y nauseabundos (pág.1)

Efectivamente han transcurrido varios siglos entre las varias revoluciones entorno a este espacio de la vivienda. En primer lugar, se encuentran las revoluciones culturales; empezando desde aquel momento de la humanidad en que el fogón dejó de ser el centro del hogar, para convertirse en una pieza predefinida, excluyente y eminentemente funcional con actividades precisas que condicionan el espacio, hasta un nuevo regreso protagónico en este siglo XXI de la cocina en las viviendas, con actividades menos predeterminadas, de todo tipo en las que diferentes funciones pueden ser al mismo tiempo, como un *Déjá Vu*.
El retorno a los orígenes implica siempre un repensar lo que se hace habitualmente, un intento de renovar la validez de las acciones cotidianas Josep Rykwert, la casa de adán en el paraíso, citado en (Tostado, 2012, pág. 129).

Capítulo segundo.
LA REPRESENTACIÓN DE LA IMAGEN DE LA COCINA MEXICANA COMO COMPLEMENTO DEL DISCURSO HISTÓRICO DE IDENTIDAD NACIONAL.

2.1 La imagen de la cocina mexicana elemento histórico de Identidad Nacional.

Las ciudades mexicanas y la arquitectura que las conforma, son producto de una sociedad surgida de un proceso de conquista y colonización, en el que dos universos culturales se enfrentaron en el territorio nacional, los cuales determinaron con el paso del tiempo la identidad del pueblo mexicano, es decir, lo que define a un grupo determinado en torno a elementos concretos; sin embargo, la identidad como concepto no puede ser algo acabado e inmutable que se pueda atrapar en un texto, una norma o un estilo arquitectónico, ajeno a los hechos de cada día, es decir, a la historia misma (Pérez-Rubio, 2007, págs. 9, 18).

En el transcurso del siglo XX, la cultura mexicana fue buscando o inventando la anatomía de un ser nacional cuya identidad se esfumaba cada vez que se quería definir, pero cuya presencia imaginaria ejerció una gran influencia en la configuración del poder político (Bartra, 2014, pág. 11); sin embargo, esta búsqueda de elementos símbolos, mitos y conceptos para definir la identidad de patria y nación, no es nueva, la iniciaron los intelectuales mexicanos a partir de las primeras décadas del siglo diecisiete, y este afán prosigue hasta el día de hoy. Esa gran búsqueda histórica puede dividirse en dos grandes ciclos dominados por el patriotismo criollo y el nacionalismo mexicano respectivamente: uno emergió bajo la protección de la monarquía absoluta y el otro apareció durante la época de Revolución (Brading, 1998, pág. 1).

La Revolución trae el nacionalismo; expresión directa de un pueblo en armas va a adquirir una validez intelectual, gracias sobre todo a José Vasconcelos que en la Presidencia de Álvaro Obregón se convierte en el Secretario de Educación Pública, (Oropeza, 2017, pág. 36), donde realiza un ambicioso proyecto de difusión cultural en el país, con programas de instrucción popular, escuelas rurales, edición de libros y promoción del arte y la cultura y el apoyo que da a los entonces muy jóvenes artistas que vienen a revolucionar el arte mexicano.

Llegada la década de 1940, retorna gradualmente la calma a la nación y fue el comienzo de la construcción de un modelo para acercarse a la historia de la cocina, (López J. L., 2013, pág. 26), pero fue hasta 1953 que realmente comenzó su producción con publicaciones en esta primera etapa de Alfonso Reyes con *"Memorias de cocina y bodega"* y Mariano Cárcel y Disdier con *"Apuntes para la historia de la transculturación indioespañola".*

Ese mismo año,1953, Manuel B. Trens *"Coquinaria, yantares y bebidas mexicanas"* da a conocer su tentativa pionera de historiar la cocina tradicional mexicana y más tarde se le unen Manuel Toussaint (1955) *"Cocina típica de México"*, María Elena Sodi de Pallares (1958*) "Ensayo sobre las excelencias de la cocina mexicana*" y Manuel Carrera Stampa (1961) *"Memorias de la Academia Mexicana de la Historia".* Comienza así el primer momento de construcción de la historia de la cocina tradicional mexicana que se extiende hasta 1961. Estos autores insistieron en la idea de que en México se había dado una sucesión de comidas perfectamente identificables a través del tiempo estableciéndolas al interior de los periodos que partir de entonces se harían oficiales para estudiar la culinaria, el prehispánico, el colonial y los siglos XIX y XX (López J. L., 2013, pág. 27).

Esta inercia de narrar el nacimiento de la cocina en México, tuvo un mayor auge cuando se quiso posesionar a la cocina tradicional mexicana como producto de dos raíces que desemboca en la idea de mestizaje. Este periodo al que pertenecen autores como Virginia Rodríguez Rivera (1961) *"La comida en el México antiguo y moderno"* y Amando Farga Font (1969) *"La historia de la comida en México"* entre otros, estuvo capitaneado por Salvador Novo […]. Estableciendo un modelo que plantó la posición con la que se escribiría prácticamente todo el resto del siglo XX, por ser un discurso histórico que buscó orígenes y porque se apoyaba en la idea de querer difundirla y hacerla valer (López J. L., 2013, pág. 27); así como, del modo como se van incorporando las corrientes gastronómicas que enriquecen a las cocinas regionales desde la época colonial hasta el porfiriato y, luego el despertar nacionalista postrevolucionario que vuelve a poner de relieve los valores y gustos originales, propios del patrimonio culinario de siempre (Morales, 2013, pág. 18).

A partir de la década de los cincuenta del siglo pasado hasta los años setenta aproximadamente, llega la calma a la nación, se estabiliza y la cuestión nacional disminuye su intensidad, es el momento apropiado para

que el área de publicidad del Estado utilice como elemento de cohesión interna imágenes para educar la mirada y transmitir a la sociedad el horizonte histórico de la Revolución mexicana; es decir, lo nacional como elemento de compensación que transforma los grandes valores mexicanos como son patria, historia, religión, lenguaje, costumbres, territorio, tradiciones, creencias, derrotas y conquistas, en imágenes de la vida cotidiana (Monsiváis, 2014, pág. 296). En este proceso de gestación del canon nacionalista y revolucionario de lo mexicano participaron expresiones de la cultura popular vinculadas a las artes plásticas, la ficción literaria, los programas radiotelevisivos, el cine, la televisión, la música (Bartra, 2014, pág. 11), la fotografía, la arquitectura y la gastronomía, todas representando una revaloración de las tradiciones que empezaban a desvanecerse (Brading, 1998, pág. 11), tradiciones propias de las formas prehispánicas, coloniales y populares.

En la arquitectura, por ejemplo, la revolución trae dos vertientes. Por una parte, el deseo de la modernidad revolucionaria, que representa el funcionalismo. […] y en segunda instancia, la añoranza por las formas de pasado tradicionales (Oropeza, 2017, pág. 40).

Entre 1920 y casi el fin de siglo la arquitectura estará vinculada indisolublemente a los proyectos políticos, sociales y económicos que para complementar los mandatos constitucionales se realizan en torno a la imagen del propio Estado y sus instituciones por un lado y por otro los programas y obras que atienden a la población […] Es por esto que la práctica arquitectónica global a estudiar en México en esos años obliga a contemplar simultáneamente dos producciones: la de las obras de interés social y la de los edificios simbólicos del Estado. […] Esta última, se llevó a cabo mediante la corriente de vocación expresiva, es decir, la del nacionalismo ecléctico que explora en el lenguaje formal y compositivo del estilo neocolonial y neoprehispánico (Azteca o Maya), arquitectura con el énfasis en estilos que propicien identidad y lo nacional aun en el denominado estilo californiano o *misión style* (Lobo, 2012, págs. 34, 35, 37), *Spanish style* o *Spanish Colonial.* Es decir, la arquitectura mexicana, y como menciona (Ettinger, 2017) el adjetivo “mexicana” remite a un imaginario consolidado en este periodo posrevolucionario, un imaginario difundido a través de múltiples medios, incluyendo la fotografía, el cine, la literatura, las tarjetas postales, las guías de turismo, las revistas, los libros. Un imaginario que reduce la complejidad y la variedad de las expresiones arquitectónicas

mexicanas a lo largo de un siglo a una fórmula de color y de tradición (pág. 11).

Otro de los grandes ejes utilizados como parte de esta construcción nacional de identidad, fue la conjugación entre expresiones artísticas junto con la comida, el pueblo y la identidad. En conjunto se promovió la creación de todo un discurso alrededor de una cocina nacional; se comenzó a preparar el gran invento gastronómico, el cual no podría entenderse, sin pensar en la permanencia de un sustrato tradicional (Ordorica, 2012, pág. 102), rico en tradiciones culinarias, mitos, creencias populares, utensilios, hábitos y costumbres establecidas, mediante una constante y masiva repetición mediática de imágenes, hasta lograr el objetivo de ser reconocida como un: rasgo inherente del pueblo (López J. L., 2013, pág. 16). Por ejemplo, los chiles en nogada es la historia culinaria mexicana decimonónica. Este relato se ha repetido en demasía. Un recorrido cronológico señala que fue sólo a partir del siglo XX cuando se comenzó con esta narración y que con el tiempo se fue formando con todos sus elementos (López J. L., 2012, págs. 23-24).

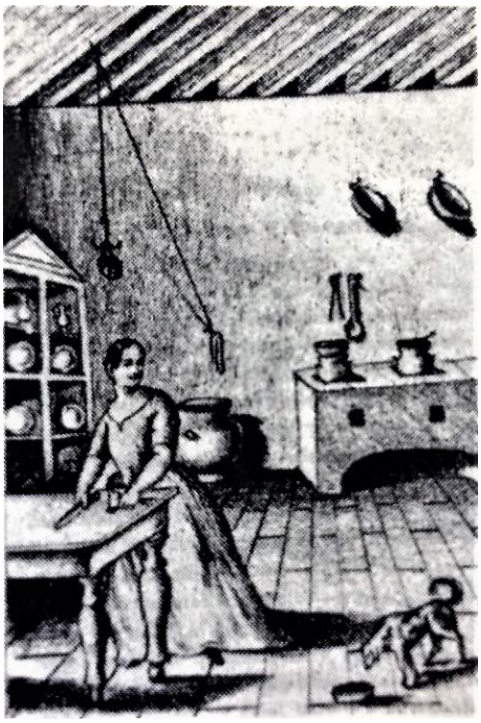


Imagen 3. Manual del cocinero y cocinera. Fuente: López, 2013, p.253.

Este relato gastronómico se posesionó precisamente por no existir una propuesta científica de lo que se comía alrededor del año de consumación de la independencia. Surgió además en un momento cuando México tenía necesidad de formar su historia culinaria. Pero su ascenso real fue posterior gracias a sus voceros que lo repitieron muchas veces. Se trata asimismo de un recurso de identidad nacional en la cocina. Una pieza más, para establecer una ideología que con el tiempo pasa a formar parte de una historia nacional culinaria muy singular (López J. L., 2012, pág. 25). Aunque el uso de la imagen como apoyo visual en el campo de las publicaciones culinarias comienza a establecerse a partir del siglo XIX. En México se comienza a editar recetarios en la tercera década del siglo XIX. Este nacimiento editorial se ha visto como parte de la necesidad de difundir conocimientos y utilizar la imagen al mismo tiempo (Toussaint, 1967, pág. 37). Todo recetario es un libro de historia. En sus páginas

muestra que la tradición, lejos de ser un conjunto cristalizado de pautas, va cambiando sin perder su congruencia, incorporando lo nuevo y extraño hasta convertirlo en propio (Austin, 2015, pág. 13).

Por ejemplo, en el Manual del cocinero y cocinera (Condumex, 1992, citado en López, 2013, pág. 235) se incluyeron algunas litografías (imagen 3) que permiten apreciar características espaciales de la cocina mexicana, como el área de cocción el cual está compuesta por dos hornillas que albergan cada una, una olla de barro además con sus respectivos fogones y un leñero en la parte inferior, también es posible observar parte del mobiliario utilizado para guardar el ajuar como es el trastero y la mesa de trabajo al centro del espacio. También uno de los elementos característicos y repetitivos que se ven en estas imágenes son todo tipo de cazuelas, ollas, jarritos colgados en las paredes.

Hasta ese momento, el uso de litografías en estas primeras publicaciones tiene el único fin de ser usadas como ornamento visual, sin embargo, tienen la particularidad de haber sido "mexicanizadas". En el prospecto del Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario editado en 1845 se menciona que para insertar en la obra estos artículos, fue indispensable mexicanizarlos, adaptándolos con las menores variaciones posibles de acuerdo a los gustos locales, y lo más apegado posible a los antiguos usos mexicanos, además, se menciona que con el adorno de viñetas y estampas bien litografiadas (imagen 4) se han logrado todos los fines propuestos para emprenderse la publicación del Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario.



Imagen 4. Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario, 1845

De esta manera es posible ver como desde el siglo XIX ya se comenzaba a perfilar el uso de la imagen de la cocina mexicana como elemento visual en los primeros recetarios impresos, situación relevante que ayuda a comprender la creación del estado-nación independiente (Corona, 2009).

El uso de la fotografía fue el siguiente paso en el desarrollo de la imagen al interior de los documentos de cocina (López J. L., 2013, pág. 236). Esta modalidad fotográfica tuvo grandes efectos en la conciencia colectiva. Mostraba un imaginario de distinción y bienestar material y moral del individuo retratado donde el escenario también era elegante. (Zendejas, 1998, págs. 15-17). José García Payón (1936) en su libro Amaxocoatl o libro del chocolate incorpora diversas fotografías, entre ellas, una corteza de nuez de coco (imagen 5) labradas con hermosas figuras alusivas de la naturaleza y que en Tabasco son usadas popularmente para tomar chocolate. (pág. 22), igualmente incluyó molinillos (imagen 6) procedentes del estado de Michoacán (pág. 27). Sin embargo, las fotografías que comenzaban a publicarse en estos manuscritos eran casi exclusivamente de utensilios de cocina.

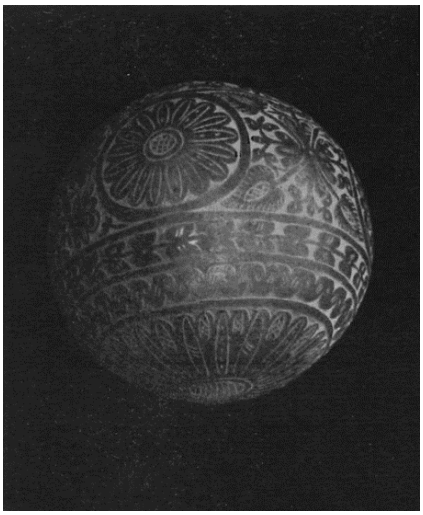


Imagen 5. Corteza de nuez de coco. Fuente: Fuente: Amaxocoatl o libro del chocolate, pág. 22

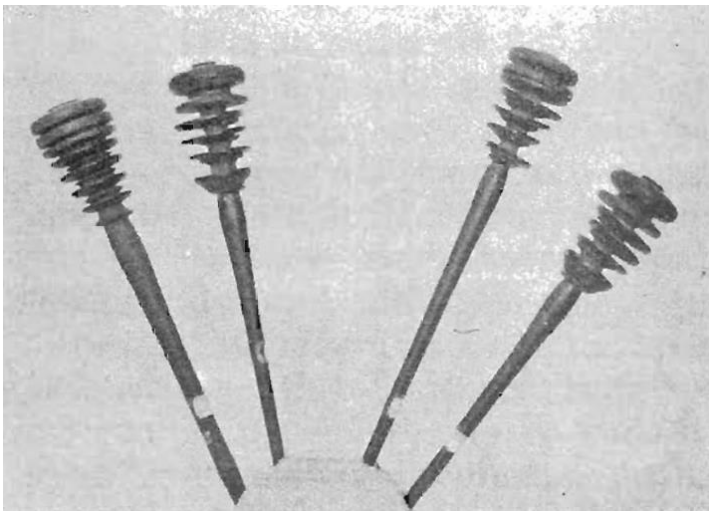


Imagen 6. Molinillos. Fuente: Amaxocoatl o libro del chocolate, pág. 27

La puesta en marcha de una sobreexplotación mediática sobre la cocina tradicional mexicana para un cambio de consciencias sobre la realidad nacional, necesitaba por supuesto, ir acompañada de un espacio físico, un lugar apropiado donde se pudieran preparar las nuevas y suculentas recetas nacionales, sin embargo, en ese momento lo único que tenían claro con respecto a la forma que debía tener, era que debía contemplar características mexicanas muy particulares de la cocina de ayer con influencias del colonialismo y para ser precisos del barroco es decir,

características que han ido adquiriendo signos nacionales, llena de color y con riqueza en sus texturas. Por lo tanto, había que comenzar por crearla.

Esta creación sólo podía entenderse en función de dos aspectos básicos, la organización del espacio y la forma construida. El primero está relacionado con la orientación del hombre en su entorno; la segunda, con su identificación con un carácter ambiental incluida su necesidad de expresión, en este sentido, […] el lenguaje arquitectónico constituye el fundamento general y como tal permanece "oculto"; sin embargo, se manifiesta en la tradición de carácter regional como una propiedad necesaria de cualquier arquitectura autentica y puesto que todos los edificios forman parte de un "aquí" concreto, no pueden ser parecidos en todos los sitios, sino que tienen que encarnar las cualidades particulares de una región determinada (Norberg-Schulz, 2005, págs. 33, 185).

Siguiendo estos aspectos básicos para la creación de la cocina mexicana se comenzó entonces a modelar, todo un entorno espacial de diseño integral que permitiera educar la mirada a través de acciones que se inclinaran por la recuperación de los saberes y tradiciones culturales; buscando una unidad ambiental permanente se tomaron los principales referentes históricos, arquitectónicos y de representación visual (fotografía, pinturas costumbristas, entre otros); pertenecientes al mundo prehispánico, rural, conventos, haciendas y casonas de los burgueses.

Poco a poco y en medio de la recurrente práctica, se puso en marcha esta mancuerna entre cocina y arquitectura proporcionando al público un espacio planeado y con la insistencia en la utilización de los mismos recursos, mejorados y adaptados en cada proyecto, fue posible difundir masivamente los rasgos irrepetibles […] —de una arquitectura— que sólo puede ser mexicana y de ninguna otra parte más (Morales G. L., 2013, pág. 18), incluso cumpliendo funciones secundarias, es decir, la imagen de la cocina mexicana siempre estuvo subordinada como telón de fondo al elemento protagónico que pretendían transmitir, la cocina tradicional mexicana.

En la segunda edición (1980) de "*La historia de la comida en México*" de Armando Farga, menciona que durante los 300 años que duró la colonización española, surgieron gérmenes de una nueva sociedad y las características de una nueva nación (pág. 89), y que de este feliz encuentro entre la olla de barro indígena con el caldero de cobre español se revela el linaje de la actual cocina tradicional mexicana (pág. 85). Otro dato

interesante que aporta aún más, para el caso de esta investigación, es precisamente el uso de –aunque pocas– imágenes que acompañan de una forma muy sutil cada uno de los capítulos, en este sentido, en el capítulo 11 *"La cocina nacional"* incluye un dibujo (imagen 7) de su autoría haciendo alusión a una cocina conventual por el hábito sugerente, en su interior se puede apreciar características básicas e importantes como son el uso del fogón de leña adosado a la pared, arco de medio punto, azulejos, y utensilios de cocina como son las ollas de barro, cazuelas colgantes y una mesa de trabajo al centro del espacio, características del espacio que han persistido como típicas y cómodas mereciendo el agrado y la aceptación nacional como una dualidad indisoluble, inseparable.



Imagen 7. Dibujo de Armando Farga. Fuente: La cocina nacional en "La historia de la comida en México" (1980), pág.97

Llegada la década de los años 80 trae una nueva generación de escritores de la historia de la cocina mexicana. […] el cual se caracteriza por continuar la dignificación de la cocina mexicana mediante la muestra de su riqueza y uso del mito culinario que le da cohesión. Podría señalarse que estas últimas décadas del siglo XX son la cumbre de la cocina mexicana ya

que fue entonces cuando se le identificó plenamente como parte importante de la cultura de México. Este proceso permite identificar las tres ideas principales al interior del discurso de la cocina mexicana. El primero, ser un proceso colectivo de creación y recreación; en segunda instancia, tratarla como herencia acumulada de generaciones anteriores; y finalmente, considerarla como un conjunto de elementos dinámicos que pueden ser transferidos entre diferentes grupos y en su caso aceptados, reinterpretados o rechazados. (López J. L., 2013, pág. 29).

2.2 Referentes visuales de la cocina mexicana.

2.2.1. Mundo prehispánico.

Cuando se trata de ser o sentirse parte de algo, de un país o de una nación como México, es un referente fundamental reconocer los elementos históricos que identifican a la sociedad en relación con el territorio. Uno de estos aspectos es el que constituye la cocina, la cual históricamente su concepción espacial ha evolucionado de acuerdo al momento histórico en el que se encuentre, razón por la cual las exigencias en este lugar están dictadas por la transformación de la estructura del hogar y es más compleja que en cualquier otro lugar de la vivienda.

Una mirada retrospectiva por medio de imágenes podría ayudar a reconstruir el curso de la cocina en la historia de las viviendas prehispánicas, y entrar en contacto con el proceso asociado a la formación cultural, en el que se manifiesta paulatinamente la identidad nacional desde lo prehispánico hasta la moderna cultura mexicana que coexiste con ella. Partir de un análisis espacial y de los elementos que componen la cocina de los primeros pobladores permitirá no sólo «reconstruir una fase del México desaparecido» mediante el reconocimiento de su sistema de composición espacial, sino también su «aspecto inmaterial como parte sustantiva, permite dar un nuevo significado a los usos, expresiones y representaciones que afirman la importancia de las diferencias como base de la identidad, así como el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana» (Culturas populares e indígenas, s.f.) que va mucho más allá de la técnica culinaria o de la dieta prehispánica.

La mayor parte de imágenes que permitan obtener datos fehacientes para conocer la cocina en las viviendas en la historia antigua de México proviene de los códices y textos de los cronistas y, trabajos de arqueología contemporánea que son expuestos en el Museo Nacional de Antropología e Historia, de los cuales se tomaran prestadas algunas de las descripciones. En este sentido, la historia es sólo una interpretación razonable de múltiples historias, y la arquitectura una disciplina sólo en parte razonable, permite distinguir las «casas arqueológicas, de los edificios públicos porque cuentan con vestigios materiales de actividades domésticas, que incluyen fogones, enseres para la preparación de alimentos y utensilios para la elaboración de productos caseros» (Cyphers, 2016, pág. 36).

Se piensa que las culturas mesoamericanas debieron compartir conceptos y prácticas relativas a su hábitat, debido a que se han encontrado entre ellas sinónimos para referirse a algunos elementos arquitectónicos como tributos de un ser animado, la organización del espacio doméstico, rituales, por ejemplo: «variedad en formas y tamaños, organización espacial y actividades llevadas a cabo en los espacios domésticos». (Carballo, 2016, pág. 31).

En este sentido, la estructura espacial de las casas y el espacio inmediato en torno a ellas, definen las actividades cotidianas, crean los enlaces con otros y promueven intercambios y afiliaciones supra-familiares, estableciendo de esta forma la historia social. Tanto en Mesoamérica prehispánica como en los pueblos indígenas actuales en México, las familias se definen por medio de sus casas físicas –animadas por rituales de consagración y comunión. (Carballo, 2016, pág. 31).

Desde los tiempos antiguos la arquitectura no sólo ayuda al hombre a identificarse con ese “espíritu del lugar” y le proporciona una sensación de pertenencia y seguridad, […] además, revela aspectos del lenguaje arquitectónico como la organización del espacio, la forma construida, así como un conjunto de rasgos habituales. Estos aspectos están sujetos a cambios temporales y visualizan el modo que tiene el hombre de entender el mundo como un “espacio vivido” en un momento concreto. Asimismo, podría decirse que la arquitectura no es sólo cuestión de “cómo” y “qué”, sino también de “dónde” (Norberg-Schulz, 2005, págs. 33, 42, 185).

Los patrones básicos mesoamericanos que dieron lugar a las grandes civilizaciones se formaron entre los años 2,300 a.C y 100 d.C. —Preclásico en el Altiplano Central—; la característica económica principal fue el desarrollo intensivo de la agricultura que constituyó la base de las comunidades sedentarias, además, de la caza, pesca y recolección practicadas en toda la época prehispánica. (MNA, s.f.).

Uno de los aspectos comunes en cuanto a la organización espacial de un hogar típico mesoamericano es que se encontraban alrededor de un patio central u otro espacio abierto, dentro del cual se realizaban una gran cantidad de actividades domésticas (Carballo, 2016, pág. 31); además, relacionaban el tamaño de sus casas y los materiales usados en la construcción como buenos índices del estatus social de sus ocupantes.

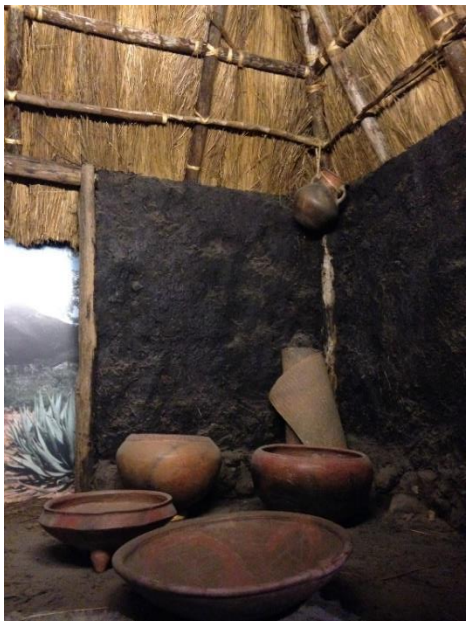


Imagen 8. Casa típica del Altiplano Central. Fuente: Museo Nacional de Antropología e Historia. <
Foto: LAME

En cuanto a la arquitectura doméstica (imagen 8), el acceso a ciertos recursos y materias primas, así como, el tamaño e importancia del sitio eran las que determinaban las características arquitectónicas y constructivas, la planta generalmente era cuadrada, la jerarquía era expresada en los materiales utilizados para construirlas, como bajareque, madera, adobe, piedra sin alteración y piedra labrada y acabado con estuco de cal. Las más sencillas tenían uno o dos cuantos, con piso de tierra, paredes de adobe sin ventanas y la única entrada de luz era por la puerta de entrada, las cubiertas inclinadas recubiertas con hojas de maguey, postes y vigas de madera, no había puertas como tal sólo utilizaban algunas cortinas de tela o palma y en la construcción de casas más elaboradas, los pisos y los muros eran recubiertos con estuco.

Existían lugares destinados a la estancia común, normalmente el mismo sitio en el que se preparaban y consumían los alimentos y otros para dormir, algunos de trabajo artesanal y otros más al almacenamiento.

Los hogares se encontraban a nivel de piso, estaban formados por tres o cuatro piedras redondas que se acomodaban en círculo o en triángulo, dejando un hueco en el centro para la lumbre, llamado *tlecuilli* (imagen 9). Debía contar con los instrumentos necesarios para elaborar los platillos, consérvalos cuando fuera el caso y servirlos. Entre los primeros se encuentran las ollas para lavar el maíz con cal y otras para cocer ingredientes como hierbas, frijoles y carnes, el instrumento de molienda preferido era el metate y el molcajete y el comal para cocer las tortillas y calentar otros alimentos (Enrique Vela, 2017, págs. 71, 82) y el *chiquíhuitl* o chiquihuite canasto hecho de palma para guardar semillas, chiles o tortillas recién hechas y molinillos y jícaras para el chocolate. Se acostumbraba a comer en platos, cajetes, *xicallis* y tecomates. Los líquidos se servían en vasos de barro, jícaras, incluso en jarras y cántaros. En este contexto cultural los alfareros constituían un importante gremio (Farías,

1997, pág. 11). Los utensilios debían cuidarse, pues por ejemplo, en el caso de que se quebrara el metate, el augurio indicaba que alguno de la casa podría morir (Luengas, 2012, pág. 59).

El mobiliario era prácticamente nulo sino fuera por el petate, el cual era utilizado para actividades diferentes durante el día, como mueble principal era elaborado de tule o palma y por ser ligero y de fácil movilización servía de tapete para tejer, moler y desgranar con el olote el maíz, así como, asiento y para dormir. También existía una especie de banquito no muy alto reservado para los nobles llamado *icpalli* hecho de varas y forrado con piel curtida de diferentes animales (imagen 10).



Imagen 9. Mexicas. Fuente: Museo Nacional de Antropología e Historia. Foto: LAME

Además de los objetos de cerámica necesarios para guisar, comer y para los rituales, como las figurillas o braseros, se utilizaban otros de palma, entre ellos estaba el *petlacalli*, una caja hecha de palma que se usaba para guardar diversos objetos, como mantas, joyas y objetos para el culto. (Enrique Vela, 2017, pág. 71.)



Imagen 10. Mobiliario en un hogar nahua. Códice Florentino, lib. VII, f. 21r. Fuente: Revista Arqueología Mexicana, 2017, núm. 75, pág. 71

Las culturas mesoamericanas consideraron y siguen considerando a las casas mismas como entidades animadas que pueden ser cósmicamente centradas y estar iluminadas con significado simbólico o ser una personificación viviente. Es decir, nombraban metafóricamente a muchos elementos arquitectónicos de las estructuras como partes del cuerpo refuerzan su estado animado. Por ejemplo, entre las comunidades mayas de los Altos de Chiapas se realizan rituales para "domar" una nueva casa, considerada como "salvaje" antes de realizar ceremonias para prender el primer fuego en el hogar o alimentarla con ofrendas depositadas en sus esquinas; y los realizados entre los nahuas actuales, como el *caltlacualiztli* "alimentar la casa" (Carballo, 2016, pág. 35).

También la disposición de los espacios reflejaba la manera en que concebían el mundo. Según Alfredo López Austin (2016), la casa representaba el mundo y cada elemento tenía un significado preciso. El hogar al centro era una proyección de *axis mundi* y simbolizaba el corazón de la familia, el techo sostenido por cuatro postes era el cielo. Afuera de la casa se encontraban las trojes para almacenar maíz –convertidas ritualmente en repositorios sagrados–, las milpas –con sus cuatro esquinas que representaban la proyección del mundo– y el temazcal, espacio de purificación bajo la protección de la madre tierra (pág. 61), citado en (Enrique Vela, 2017, pág. 70).

Así mismo, en la mitología prehispánica los Mexicas adoraban al dios del fuego *Huehuetéotl* (Farías, 1997, pág. 10) «dios viejo, patrón del fuego y abuelo de los dioses, que carga sobre su encorvada espalda el ara o el brasero del mundo que evoca el cráter de un volcán. El primer fuego, la energía que mueve al tiempo y que conserva la vida, se consume ahí dentro» (MNA, s.f.) y las casas se consideraban como una extensión de la deidad del dios viejo, y como espacio sagrado debía ser respetado «pues significaba la posibilidad de alimentarse y obtener luz y calor». (Farías, 1997, pág. 10)**.** Como pueblo adorador del fuego y del maíz, los Mexicas «comparaban el maíz con las joyas más preciosas y con la vida humana.

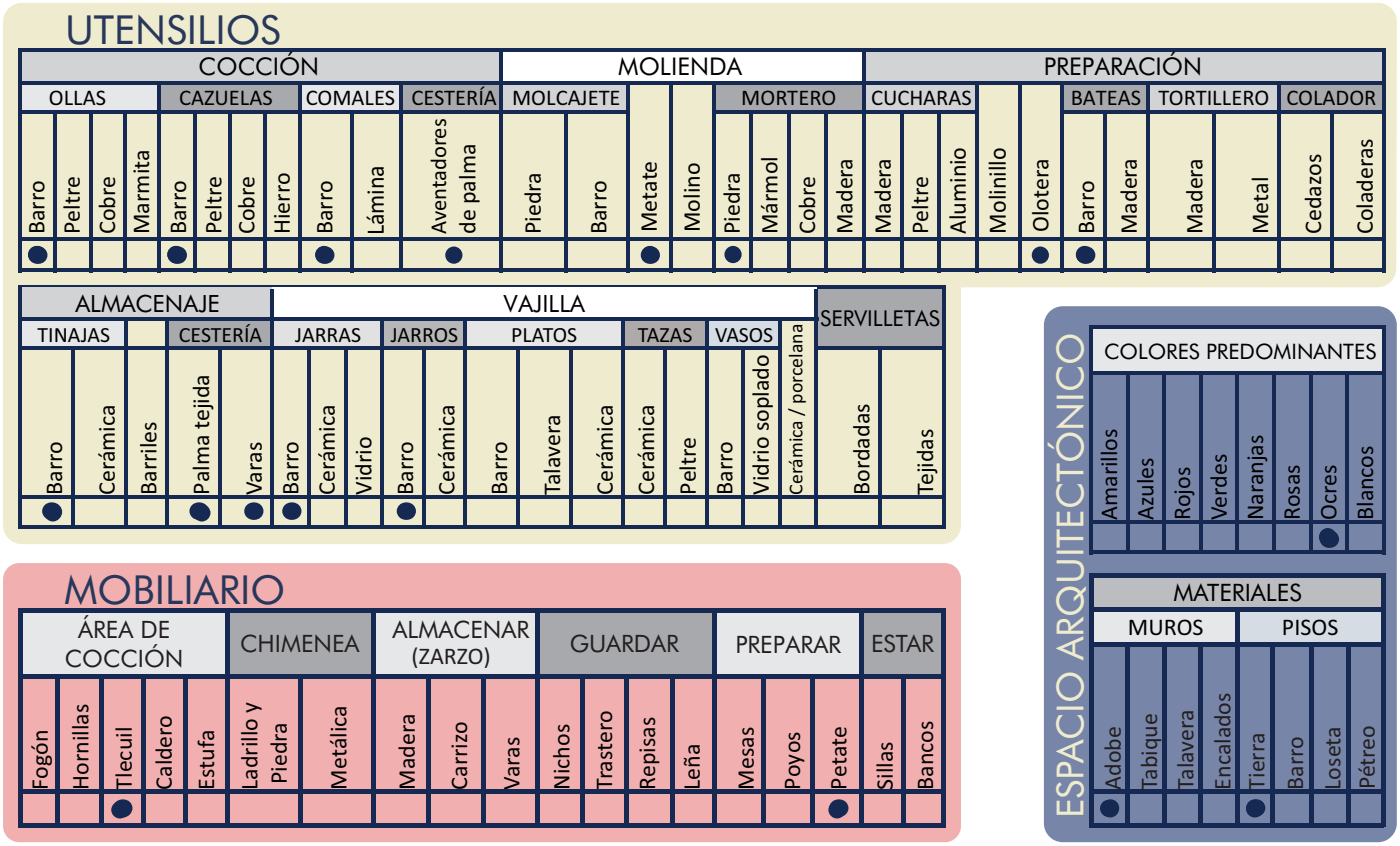
Según las leyendas el hombre fue hecho de maíz, por lo tanto, se le tenía que tratar con gran consideración porque gracias a esa planta se inició y se mantuvo el ciclo de vida» (Luengas, 2012, pág. 28).

Para la mayoría de la gente pensar en las culturas mesoamericanas significa evocar las monumentales construcciones propias de los Teotihuacanos o los Mayas, como son las pirámides de Teotihuacán o Chichen Itzá, sin embargo, las culturas mesoamericanas también son maneras de entender el mundo, una cosmovisión que justificaba y daba sentido a su vida social y permeaba el transcurrir cotidiano de cada uno de sus habitantes. (Enrique Vela, 2017, pág. 8). El alma prehispánica todavía está viva. En el centro de la casa está el hogar, sus brasas siempre brillantes que simbolizan la continuidad del ciclo de vida. (Colle M.-P. , 1994, pág. 17)

«Reconstruir una fase del México desaparecido» también es identificar los referentes visuales sobrevivientes tras la conquista, tarea que en esta investigación va de la mano con la observación y análisis de imágenes de elementos repetitivos y constantes en las pautas compositivas vinculadas deliberadamente año tras año, siglo tras siglo, en la arquitectura doméstica, en la disposición del espacio, sobre cómo resolver ciertas necesidades básicas en la cocina, con cuáles herramientas y qué utensilios. Detalles que se han repetido una y otra vez durante un largo periodo de tiempo como el transcurrido desde ese entonces hasta el día de hoy, son los que marcan el inicio del arquetipo espacial de la cocina mexicana.

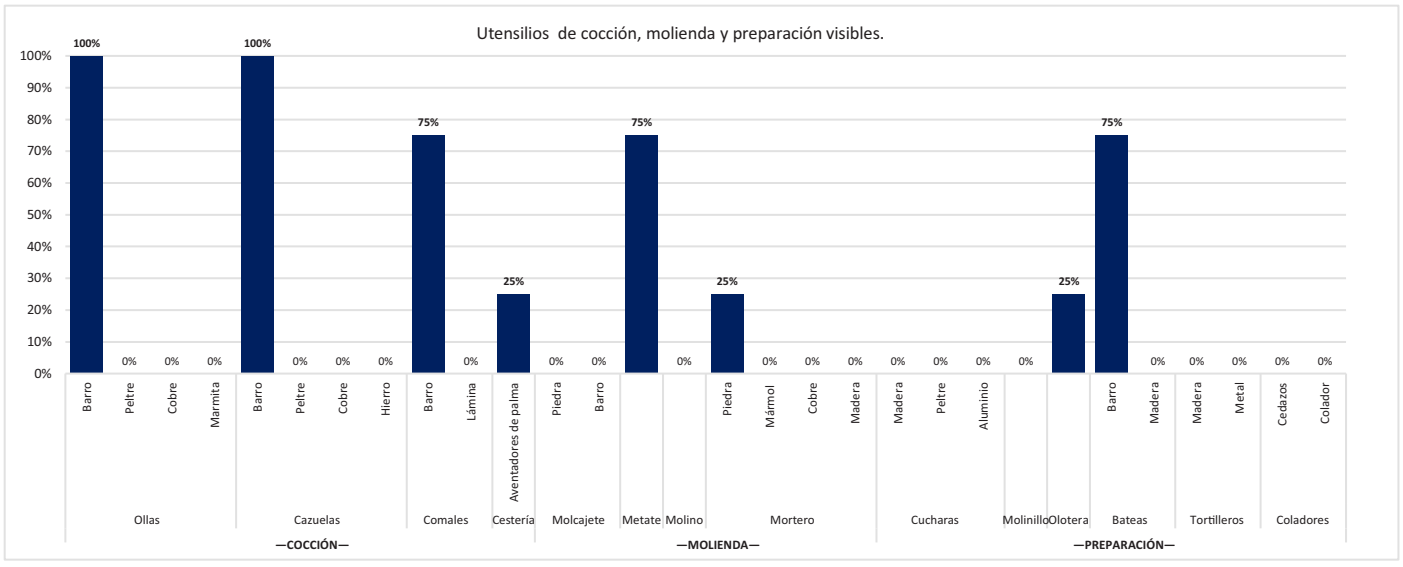
A.1. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 1. Mundo Prehispánico.

A.1.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la categoría 1.



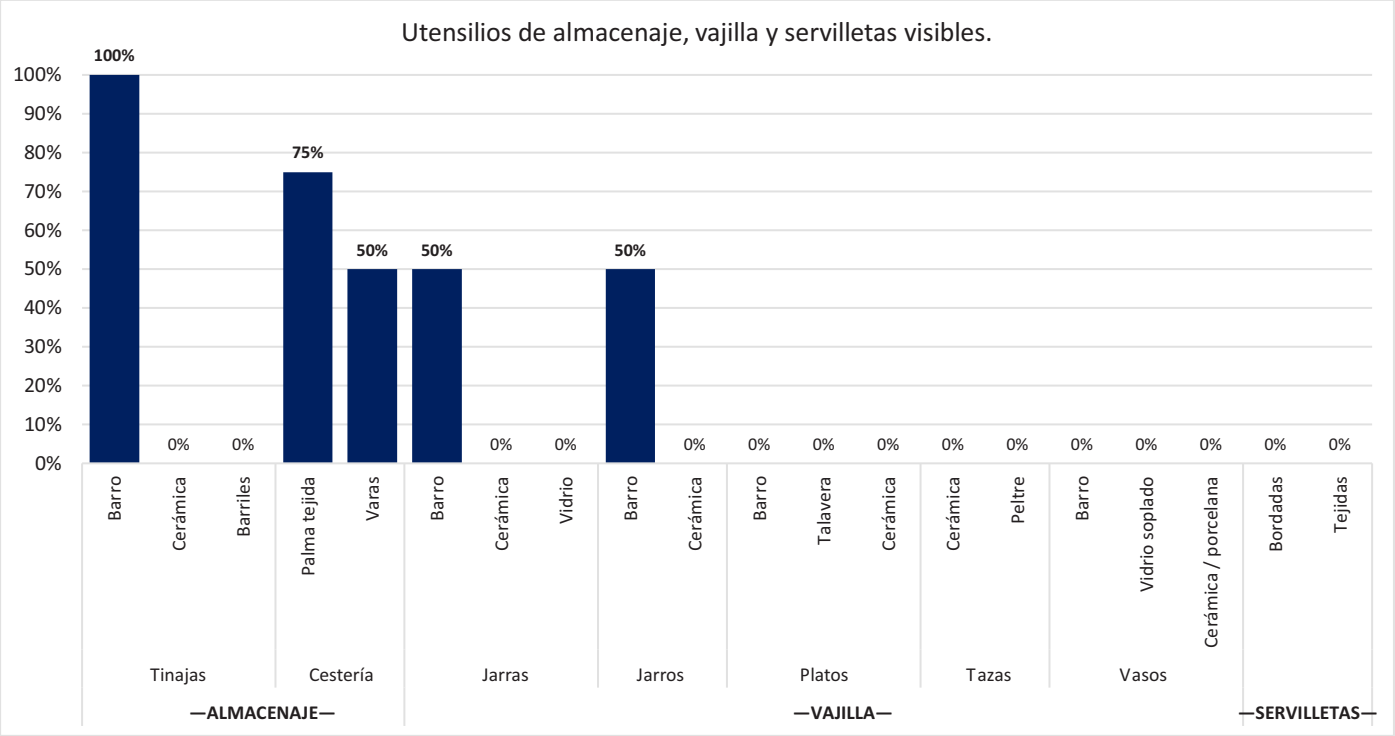
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 1. Referentes visuales de la cocina mexicana. Mundo prehispánico.

A.1.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la categoría 1.



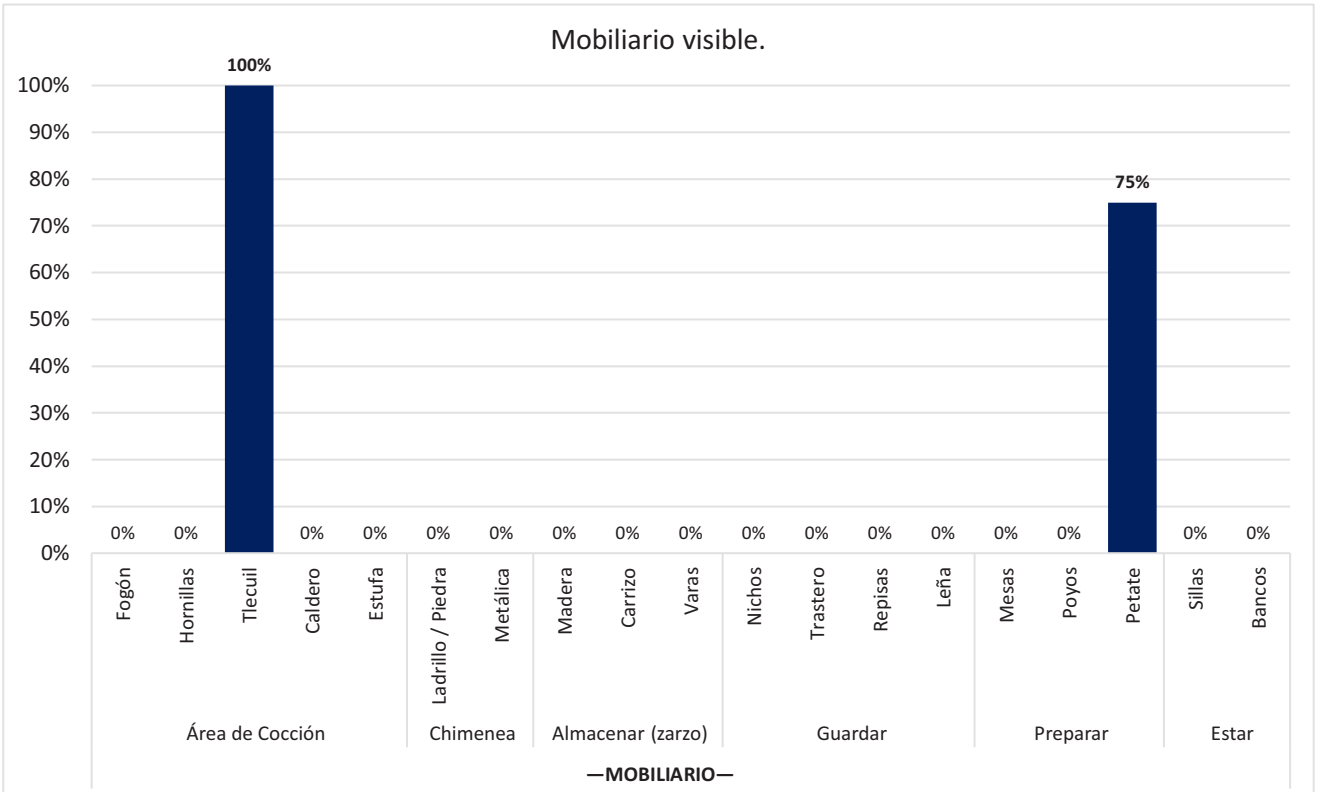
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 1. Mundo prehispánico.

A.1.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la categoría 1.



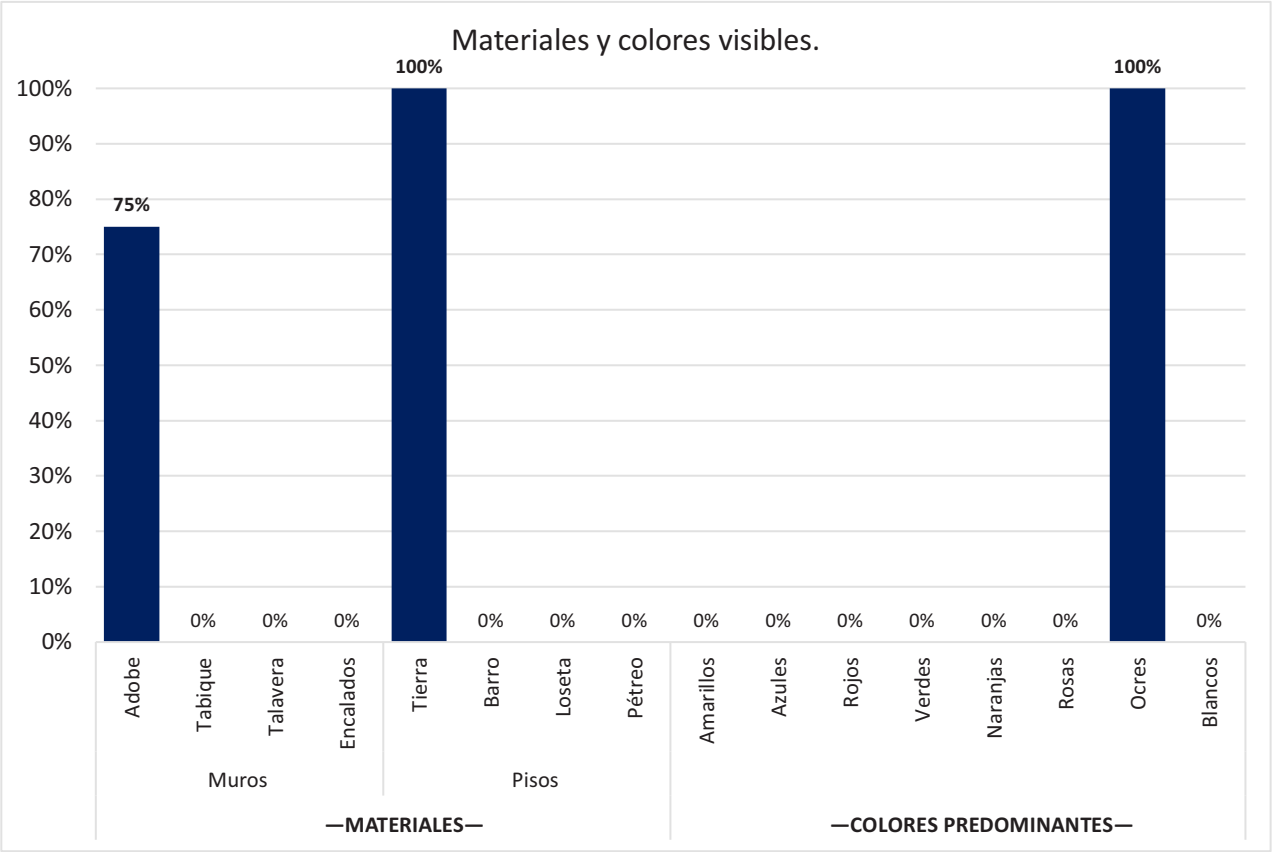
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 1. Mundo prehispánico.

A.1.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la categoría 1.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 1. Mundo prehispánico.

A.1.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la categoría 1.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 1. Mundo prehispánico.

2.2.2. Conventos.

Consumada la gesta militar de la conquista, se inicia en México una nueva modalidad de la arquitectura novohispana al darse a la tarea de construir y valiéndose de la mano de obra indígena, las magníficas edificaciones que les servían para cumplir con esa misión sagrada asignada por la Corona española. (Stoopen, 1997, pág. 23). Este ciclo inicial que corresponde al siglo XVI, puede explicarse por la dinámica propia en la modificación de las costumbres como consecuencia de la colonización española. Desde el arribo a tierras americanas, la influencia material y visual que los españoles traían como referente, en cuanto a estructura arquitectónica se refiere, eran edificaciones de los diversos estilos arquitectónicos que interactuaban dentro de un mismo territorio, como el románico, el gótico, el mudéjar, el estilo renacentista y la arquitectura barroca.

De allí pues que, durante el proceso de asentamiento de las primeras ordenes monásticas en México, los franciscanos, dominicos y agustinos, continuaron con el mismo referente espacial del medioevo, igualmente, utilizaron los monasterios como lugares propios para la siguiente conquista, la espiritual; mediante la transmisión del evangelio y la educación «la necesidad de predicar y de participar en la educación de la sociedad en todos sus niveles hizo que los monjes, antes preocupados por aislarse del mundo, tuvieran que cambiar de criterio y salir a integrarse a él» (Chanfón, 1994, pág. 57)

Sin embargo, el proceso de la construcción de los conjuntos monásticos fue resultado de un proceso evolutivo que corrió paralelo al de la evangelización. Al principio los frailes realizaban su labor en simples cobertizos, ya avanzada la conversión, se instalaban en un predio adecuado, de gran tamaño y situado en una posición prominente, en el que se edificaba una capilla abierta o un primer templo rudimentario, además, de algunos cuartos para actividades educativas y de habitación. Posteriormente, procedían a construir el convento propiamente dicho y años después, el templo definitivo. (Meli, 2011, pág. 107).

En el proceso de apropiación del territorio y bajo la responsabilidad de la corona española, sólo las órdenes mendicantes podían encabezar los arreglos para el nuevo proyecto social (Chanfón, 1994, pág. 72), por esta razón fueron los frailes los primeros en diseñar y construir el patrimonio para

la corona española en la Nueva España. La interacción que se formó entre la cultura prehispánica, la colonización española y los patrones constructivos determinó diversos cambios en la composición del espacio de la cocina mexicana, generados por la importancia de las actividades desarrolladas en su interior como condición necesaria para la existencia del ser humano.

Las primeras construcciones utilizaron como materiales básicos la piedra, el barro, la cal, la madera, la caña y la paja, o sea los mismos que se empleaban en la construcción prehispánica. El uso de estos materiales varió de manera importante en las distintas regiones, según su disponibilidad, según las condiciones climáticas y en buena medida, dependiendo de la familiaridad de la mano de obra indígena en su empleo (Meli, 2011, pág. 82).

Las áreas básicas y la distribución fueron esencialmente las mismas, independientemente del tamaño del conjunto, de las fechas de construcción y la orden de los frailes. El conjunto monástico tenía típicamente las siguientes características: el gran templo, la capilla abierta, el convento, el monasterio se construye alrededor del claustro, estos son de dos pisos techados en planta baja casi siempre con bóvedas y en planta alta con viguería. Alrededor del claustro bajo se disponen las oficinas para la vida monástica como son: la sala de “profundis”, el refectorio con un cuadro de la última cena, la cocina, las bodegas y las caballerizas. (Meli, 2011, págs. 109, 110).

En las casas conventuales se conjugan los adelantos del espacio culinario del siglo XVI, así como, la concepción integral de diversas zonas destinadas a la producción, elaboración, conservación y consumo de alimentos. En este sentido, sobre sale el de San Miguel Huejotzingo, el cual siguiendo esta tradición es un complejo que cuenta con huerto, aljibe, acueducto, frigorífico, cocina, panadería y refectorio. Sin embargo, según Chanfón (1994), menciona que el huerto tal vez no funcionaba para el abastecimiento de alimentos de los frailes, sino que su función estaba destinada a la distribución de nuevas especies vegetales traídas de España (pág. 81). Los frailes practicaban la secular costumbre, entre las órdenes religiosas, de instalar cocinas provistas con los mejores avances tecnológicos y arquitectónicos, pues eran ellos mismos los encargados de preparar los alimentos para la comunidad y de cultivar en huertos propios,

frutos, legumbres con los que lograban autosuficiencia en el abasto. (Stoopen, 1997, pág. 23).

Durante el primer periodo virreinal novohispano, la situación de los espacios culinarios, progresos técnicos y adelantos gastronómicos seguía siendo la misma que el medioevo. El fuego se encendía sobre el piso, con leña, la chimenea, de ladrillo o de piedra estaba adosada a la pared o situada en el centro de la habitación y remataba al techo con una campana. Más tarde en ese mismo tipo de hogar se utilizó el carbón. […] En las paredes de las cocinas coloniales se acostumbraba empotrar alacenas para guardar cacharrros y utensilios, trasteros de madera o ganchos para colgar los utensilios. Se trabajaba o se comía sobre una mesa de madera y el agua se conservaba en tinajas y cantaros de barro. Podía haber también un horno de piedra l ladrillo para cocer el pan u otros alimentos y, en cuarto separado un almacén que servía de bodega y despensa. El aseo de los enseres, así como otras labores, se hacía en un patio colateral, en donde se encontraban instalados un lavadero y una pileta. Estas cocinas solían estar equipadas con algunos utensilios como los morteros de mármol, piedra o cobre. Cazos y cazuelas de barro, cobre o hierro, las marmitas, ollas y pucheros. […] Poco a poco el espacio culinario de origen europeo se enriqueció con utensilios indígenas como metates, molcajetes, jícaras, aventadores y una serie de instrumentos equivalentes a los españoles, pero de factura local. Nacería así, en la conjunción de personajes, formulas, productos y utensilios, la cocina mestiza. (Stoopen, 1997, pág. 24).



Imagen 11. Cocina. Museo de la Evangelización, ex Convento de San Miguel Arcángel en Huejotzingo, Puebla. Fuente: Mediateca INAH.

Para mediados del siglo XVII, los conventos femeniles fueron motivo de orgullo para los habitantes de las ciudades y de admiración para los extraños. Las monjas se dedicaron con mayor o menor intensidad al arte culinario. La cocina fue un modo de allegarse recursos económicos de importancia, en esa época las cocinas europeas sufrieron profundas modificaciones. Al carecer de un espacio para realizar todas las labores, se adecuó una habitación a cada uso. Así nació, en los siglos XVI y XVII, la cocina compartimentada como en el convento de Huejotzingo, Puebla (imagen 11). Posteriormente se desarrollaría otra más tecnificada, que llegó hasta nuestros días. Las cocinas consistían en una habitación mediana, con pisos de petatillo de barro, las paredes iban encaladas y las mesas eran de madera con la particularidad de estar abarrotadas de utensilios aparatos y fuegos de todo tipo.

Cuando se pudo regular la altura de las ollas se logró graduar la temperatura, acercando o alejando la fuente de energía. Por otra parte, la construcción de los fogones, elevados y adosados a los muros, fue un avance tecnológico significativo. Aunque lo romanos los usaron, sólo en el siglo XVII se generalizó su uso en la cocina. En ella había una batería de fuegos, u hornillos, en los que una estructura de obra permitía aprovechar mejor el calor. La posterior evolución de este ingenioso diseño condujo, 200 años más tarde, a una auténtica revolución del espacio culinario, al controlarse la intensidad de la llama. (Farías, 1997, pág. 33). En los conventos mexicanos existían tanto las cocinas comunitarias como las privadas, ubicadas en las celdas de las monjas adineradas: tenían todas las comodidades de una casa, incluso algunas celdas constaban de hasta dos plantas, criados para el aseo, la cocina y los recados. (Luengas, 2012, pág. 72)**.** Pero la cocina de las monjas alcanzó su máximo esplendor en la ciudad de Puebla.

El centro de la rica vida culinaria poblana fueron los conventos para mujeres que debido a su vocación religiosa o a causa de la pobreza no podían casarse, en toda la nueva España se establecieron 56 monasterios femeninos, de los cuales 11 estaban en Puebla. Sus cocinas se convirtieron en laboratorios en donde como decía Sor Juana no sólo se filosofaba frente a un huevo frito, sino que se produjeron memorables hallazgos culinarios.

De la orden agustina derivó el Convento de Santa Mónica (imagen 12), situado en la misma ciudad. […] En esta cocina del siglo XVII se construyó un fogón semicircular de cinco hornillas, separado del muro, totalmente

forrado de azulejos blancos y azules. Las paredes y los rincones se alineaban los jarros de barro de diferentes tamaños, las cazuelas […], las cucharas de madera de todos tamaños se colocaban estratégicamente en infinidad de ollitas y cazuelitas que decoraban los blancos muros formando toda clase de figuras. El agua se filtraba lentamente a través de una capa de arena y se conservaba en grandes tinajas de barro para mantenerla fresca (Farías, 1997, pág. 36) y las cocineras indígenas eran las que molían diferentes especias en el metate.

Las monjas dominicas crearon una de las fundaciones con más fama en el territorio gastronómico y arquitectónico. El convento de Santa Rosa, en Puebla, fue fundado como beaterio en 1708. Hacia 1717 la cocina contaba con fogones y, al lado, una pila de agua dulce corriente. […] Igualmente, la arquitectura conventual novohispana destacó por los huertos para el cultivo de hortalizas, árboles frutales, fuentes y setos de flores. (Farías, 1997, págs. 36, 39).



Imagen 12. Cocina Ex Convento Santa Mónica, Puebla. Fuente: Mediateca INAH.

Finalmente, la existencia de un patrón arquitectónico común en la mayoría de los conventos tanto de frailes como de monjas, está íntimamente relacionada con la arquitectura civil de la época y con las

simbolizaciones de los roles sociales de aquellas formas de pensamiento religioso y de espiritualidad, estas categorías permiten comprender algunas de las conformaciones espaciales, por ejemplo, en los conventos femeninos se ponderaba el encierro, se conjugaba la dualidad privado-dentro y se necesitó de una arquitectura especial como solución al típico enclaustramiento o encerramiento de mujeres llamadas generalmente "esposas y siervas de Dios". Manuel Toussaint, afirma que estas soluciones constituyen una "categoría arquitectónica", dadas las características exclusivas que generalmente van ligadas a los desempeños femeninos, diferenciados de los conventos fortaleza, órdenes mendicantes, que parecen ser manifestaciones masculinas en su expresión volumétrica. Así como en la tolerancia de que los frailes de estas fortalezas tenían salidas tanto para evangelizar a la población indígena como para la prestación de servicios y sacramentos, actividades inexistentes para el caso de las monjas. (Albarrán Estrada, Serrano Barquín, & Serrano Barquín, 2014, pág. 161).

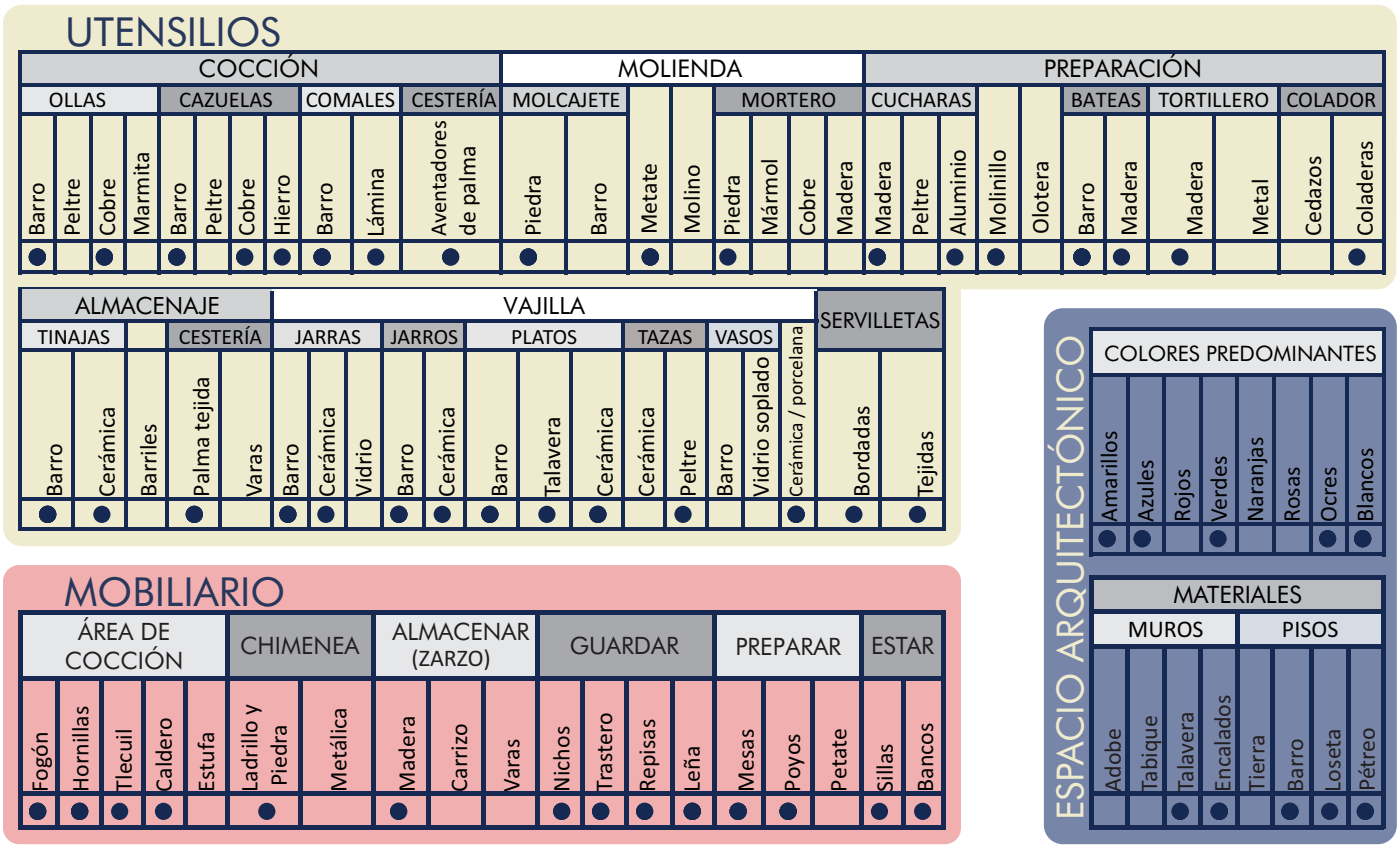
En este sentido, las cocinas conventuales femeninas eran algo más que ser parte de un lugar de culto, su función doméstica producto de la preparación de los alimentos diarios era combinada con la alquimia en la creación de dulces, necesarios para financiar su vida en el monasterio y para agradecer a sus protectores. Se puede ver en general que las cocinas conventuales femeninas no sólo se encontraban definidas por elementos arquitectónicos característicos de la época; eran espacios amplios, con ventilación para facilitar la circulación del aire, se ubicaban junto al refectorio, algunas contaban con alacenas empotradas en la pared, tenían fogones y hornillas. Igualmente, la ornamentación fue un rasgo característico de sus espacios, hablar de las cocinas conventuales es hablar de espacios con color, sobre todo por el uso de azulejos como talavera, además, se integraban al espacio una gran cantidad de utensilios de diversos tipos de materiales, cuchareros de madera, cazuelas de barro y cazos de cobre, muchos de ellos colgados sobre las paredes creando composiciones realmente estimulantes. Otro elemento que se integró a las cocinas conventuales fue el uso de bazares que eran lozas de ladrillo forradas de azulejo los cuales permitían proporcionar un espacio para facilitar la tarea de guisar; sino también por sus reglas, símbolos y devociones, que regían la vida cotidiana de las religiosas al interior de los conventos.

Una de las áreas que permiten acceder a la construcción histórica de identidad nacional en el siglo XX en México es la cocina y la cocina de los conventos femeninos vistos como objetos simbólicos y arquitectónicos del patrimonio cultural, son un «reflejo de la vida, testimonio de lo cotidiano, lo sagrado y lo profano, de la manera de adaptarse al entorno ubicando al ser en su universo, con un sentido de pertenencia. Son objetos sociales construidos por el hombre que permiten deducir una forma de pensamiento en un momento determinado» (Esquivel, 2000).

En este sentido, la reputación atribuida a las cocinas conventuales fruto de su riqueza espacial y visual fue confirmada en el siglo XX como una imagen, un referente esencial arquitectónico, simbólico y utilitario. Esto condujo a un reconocimiento de la forma y al renacimiento de los elementos característicos de las cocinas conventuales que continúan este proceso de formación consciente del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Sin embargo, no es posible determinar que estos referentes espaciales o visuales se dieron en todos los conventos novohispanos, había diferencias de acuerdo a la orden, jerarquía de las mismas y a la ciudad donde se establecieron.

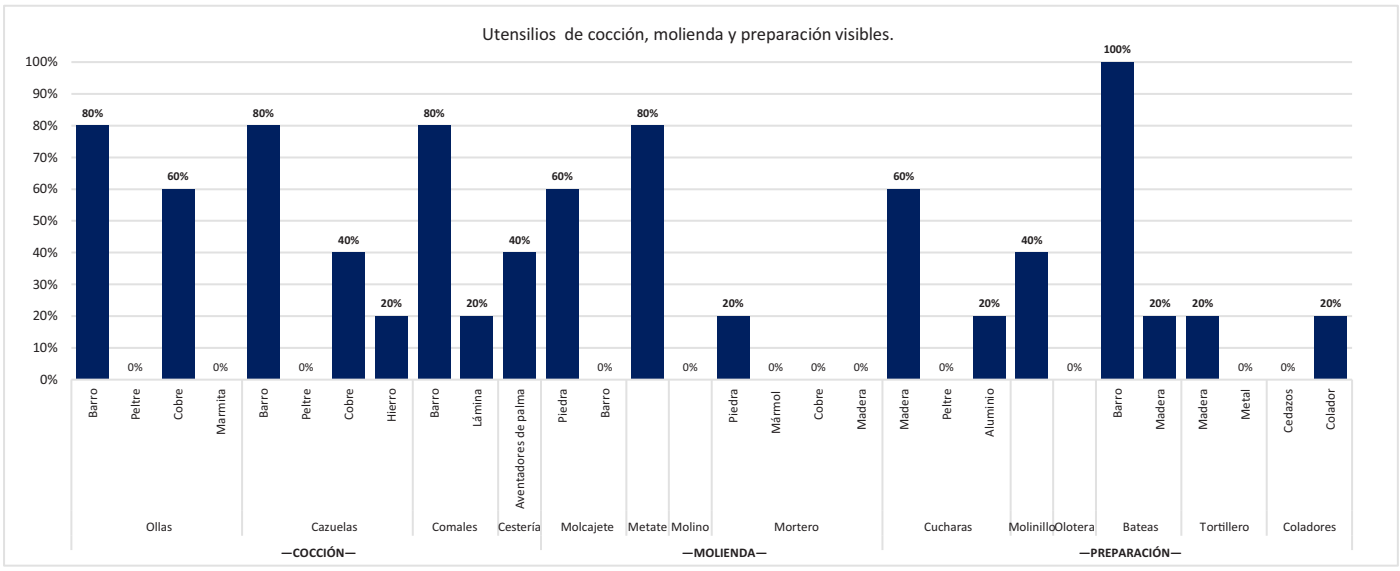
A.2. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 2. Conventos

A.2.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 2.



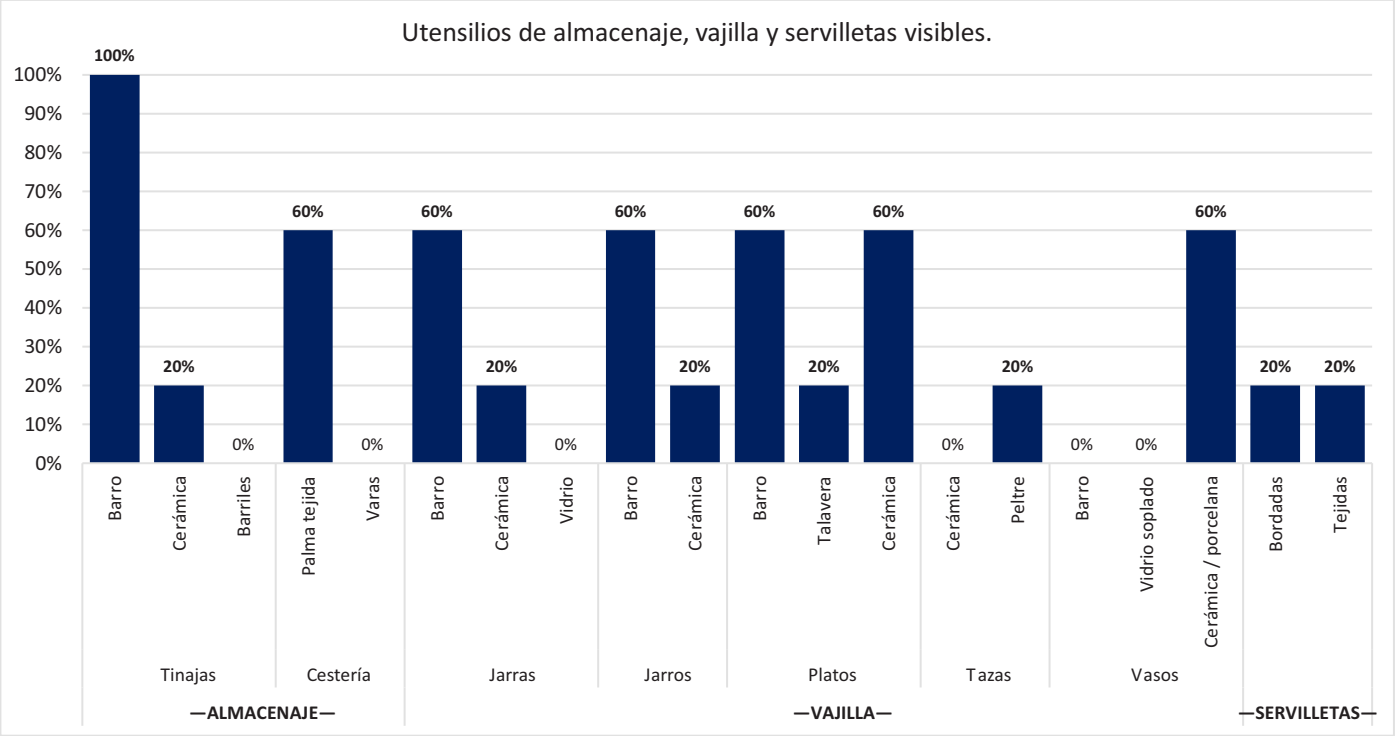
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 2. Referentes Visuales de la cocina mexicana. Conventos.

A.2.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 2.



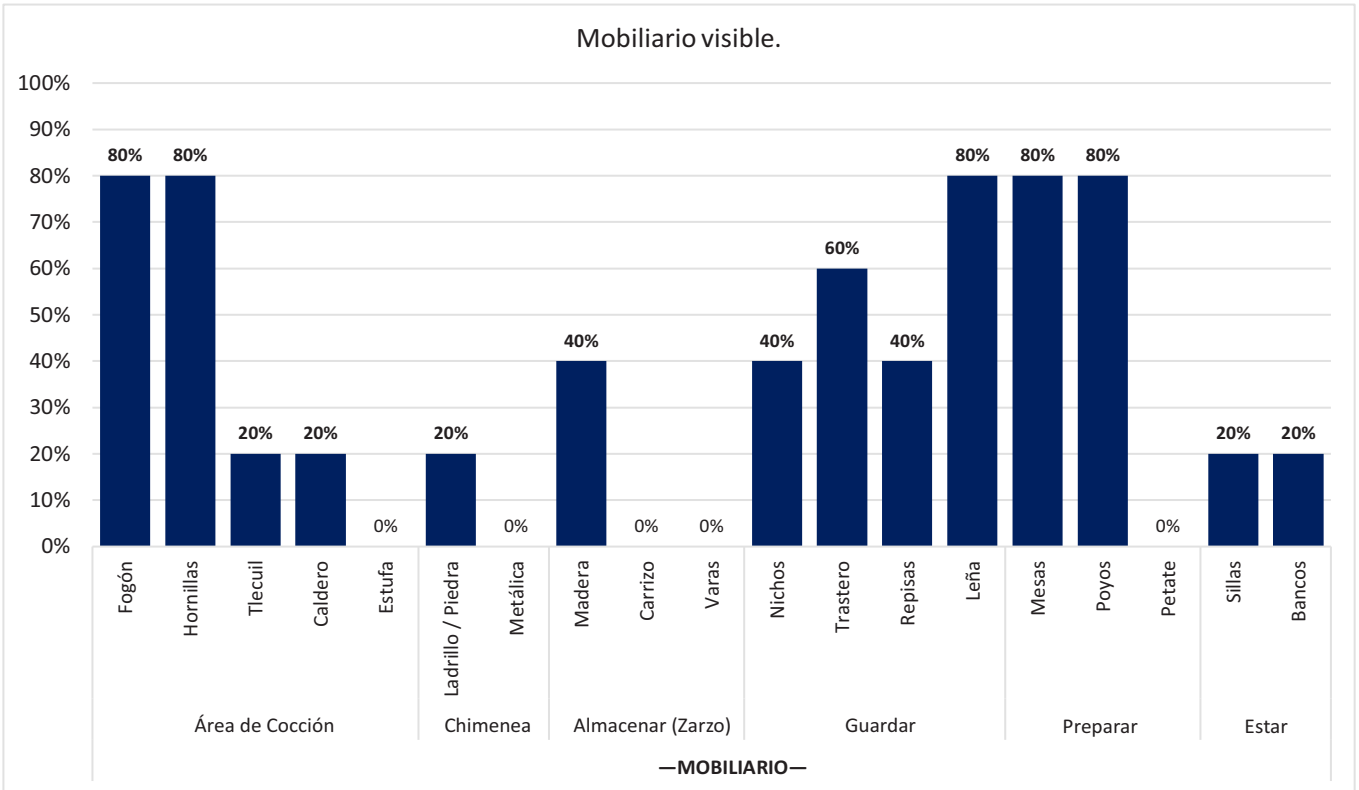
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 2.

A.2.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 2.



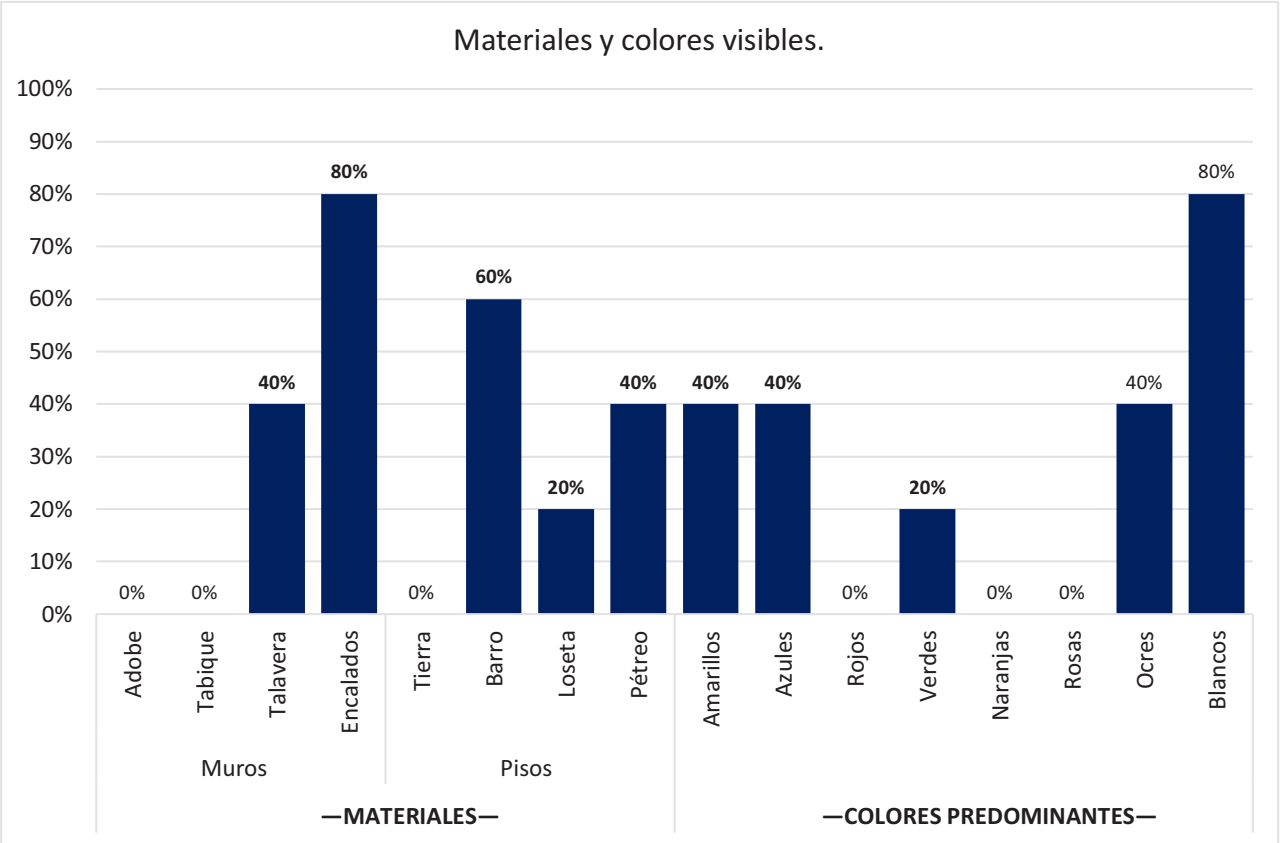
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 2.

A.2.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 2.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 2.

A.2.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 2.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 2.

2.2.3. Haciendas.

Una de las características de los conventos es que su diseño arquitectónico tenía la finalidad de representar el poder de dominio del cristianismo en América, es decir, el poder terrenal de Dios. Del mismo modo, pero guardando sus diferencias, sucedió con las construcciones de las haciendas azucareras, pues cuando sus dueños religiosos o civiles, edificaban sus casas e ingenios, lo hacían como verdaderos palacios o fortalezas que expresaban el poder de dominio en la tierra recién conquistada. Otro patrón repetitivo era el uso de modelos que imitaban fortalezas medievales de Europa tanto en los conventos como en las haciendas, debido a la falta de arquitectos en el nuevo mundo, esta cualidad también es posible observarla de forma reiterativa en las viviendas de las haciendas azucareras como es el uso de corredores con arcos en la fachada principal. (Sharrer B. , 1997, pág. 83).

La arquitectura de las haciendas en un comienzo era relativamente sencilla, contaban con graneros, bahías y recintos construidos alrededor de un patio. Esta situación se fue modificando dando una mayor comodidad y lujo para sus hogares en la medida que los hacendados fueron obteniendo mayor poder adquisitivo. Abandonando el estilo de fortaleza desde el principio, se agregaron arcadas y corredores, balcones y cornisas, así como fuentes de piedra. Oratorios se convirtieron en capillas y, en algunos casos, iglesias reales (Colle, 1994, pág. 21).

En todos los cascos de las haciendas es posible encontrar en su interior la “Casa Grande” o la casa del patrón, estas se caracterizaban, como el resto de la hacienda por sus grandes dimensiones, hermosas arquerías y decoraciones en materiales diversos como piedra, argamasa o herrería, patios interiores y un sinfín de habitaciones lo cual le permitía recibir constantemente visitas tanto familiares como para visitantes de paso que buscaban alojamiento (Toussaint A. , 2010, pág. 24). Igualmente, su distribución espacial constaba de dos plantas que giraban a un patio central con huerto frontal. En la planta alta siempre se encontraban las habitaciones, propias y para invitados, salas, despensa, almacén, entre otros, y en la planta baja se ubicaba generalmente cuartos y espacios para el comercio, oficinas, caballerizas y hasta cárcel —como en los conventos— , sin embargo, la cocina podía encontrarse en cualquiera de los plantas, junto a una pila de agua en el patio, (Sharrer, 1997, pág. 81) y el taller, donde se hacían conservas, quesos y salchichas (Colle, 1994, pág. 98).

En cuanto a los materiales, el barro cocido requirió tiempo para introducirse a la arquitectura mexicana, fue hasta 1580 que se generalizó, seguramente porque el adobe era más económico y tradicionalmente indígena. […] Es posible observar diferentes técnicas y estilos empleados en las haciendas de carácter fabril, así como, en las haciendas de vivienda. Se emplearon materiales que antes eran menos frecuentes por su difícil acceso como el ladrillo, teja de barro, cantera y el hierro, combinados con la técnica tradicional de construcción con adobe, muros de mampostería, bóvedas y arcos. […] Los estudiosos de la arquitectura señalan que para el siglo XIX la belleza deja de ser una cualidad banal y se convierte en una utilidad agradable y así en aras de este concepto, se construyeron y remodelaron las casas de las haciendas llegándose a edificar en algunos casos verdaderos palacios con pretensiones de confort (Sharrer B. , 1997, págs. 73, 147, 158).

Las cocinas de las haciendas solían ser de grandes dimensiones. [...] Casi todos han conservado sus hornos anafre y algunos aún conservan los hornos para hacer el pan. Las paredes generalmente están cubiertas con ollas, cazuelas, jarros y jarritos de barro de todos los tamaños y los estantes se encuentran cubiertos con azulejos de talavera (Colle, 1994, pág. 86).

Las cocinas eran sencillas, muy cercano a rusticas con un pretil, un par de mesas de trabajo y una larga para comer; el horno y el brasero, lebrillos llenos de agua y cacharros colgados en las paredes. Las vajillas eran de “porcelana de compañía de Indias” o talavera de factura poblana, porcelana china o japonesa traída a Acapulco por la Nao de China, loza o barro. Muchas familias tenían cubiertos, cristalería y vajillas. Los sirvientes que eran indígenas o mestizos incorporaron a la cocina el molcajete, los molinillos y las jícaras empleados en la preparación del chocolate, además, pasaban gran parte del día en la cocina y hacían su vida social con el aguador, los mozos de las tiendas, los cocheros, entre otros; (Luengas, 2012, pág. 72).

Finalmente, vale la pena mencionar que, en las diferentes bibliografías consultadas como son: *Haciendas de Morelos* y *Haciendas en Morelos*; así como, *Origen y evolución de la Hacienda en México: siglos XVI al XX* y *La formación de la hacienda en la época colonial. El uso de la tierra y el agua*; no fue posible encontrar un mínimo apartado por sencillo que fuere en el que se hablara sobre la composición espacial de la cocina, únicamente se llegó hacer mención a la hora de enumerar los espacios y

las actividades que se realizaban en la Casa Grande o en la Casa del Patrón.

Alfonso Toussaint por su parte en *Haciendas en Morelos*, cuando describe la distribución de una típica hacienda azucarera específicamente en los espacios habitacionales, ni siquiera hace mención de la existencia de una cocina en su interior. Sin embargo, como dato curioso es que de todas las imágenes que acompañan visualmente al libro, sólo una es de la cocina de la Hacienda de Chiconcuac, San Antonio o Santa Catarina (imagen 13), pero más curioso es que nunca relaciona la imagen expuesta con el texto.



Imagen 13. Cocina Hacienda de Chiconcuac, Morelos. Fuente: Haciendas en Morelos, 2010, pág. 60.

De esta manera es posible observar que la composición espacial de las cocinas en las haciendas (imagen 14, 15 y 16), estaba definida por una forma cuadrangular de grandes dimensiones, situación reiterativa para todas las cocinas sin importar la variable. Sin embargo, espacialmente hablando hay algunas características físicas que no son constantes para todos los casos analizados, estos son: las hornillas con fogones de leña se encuentran en poyos rectangulares adosados a la pared o se encuentran al centro formando un tipo herradura, en la parte inferior de estos pueden encontrarse nichos para guardar la leña en forma de arco de medio punto o simplemente recto; otro elemento es la chimenea para desahogar los humos, situación que no corresponde con ninguna que tenga forma tipo herradura al centro de la habitación. Aún con todas estas variables de composición espacial, es posible ver que hay una constante permanente en

las imágenes proyectadas de estos espacios culinarios y son los productos de alfarería mexicana protagonistas indiscutibles de la imagen, entre ellos: cazuelas y ollas de diferentes tamaños, cantaros para almacenar agua y algunos jarritos colgados en las paredes creando formas caprichosas, en cuanto al mobiliario era común que se encontrara al centro una mesa de trabajo en la que también comían los empleados.







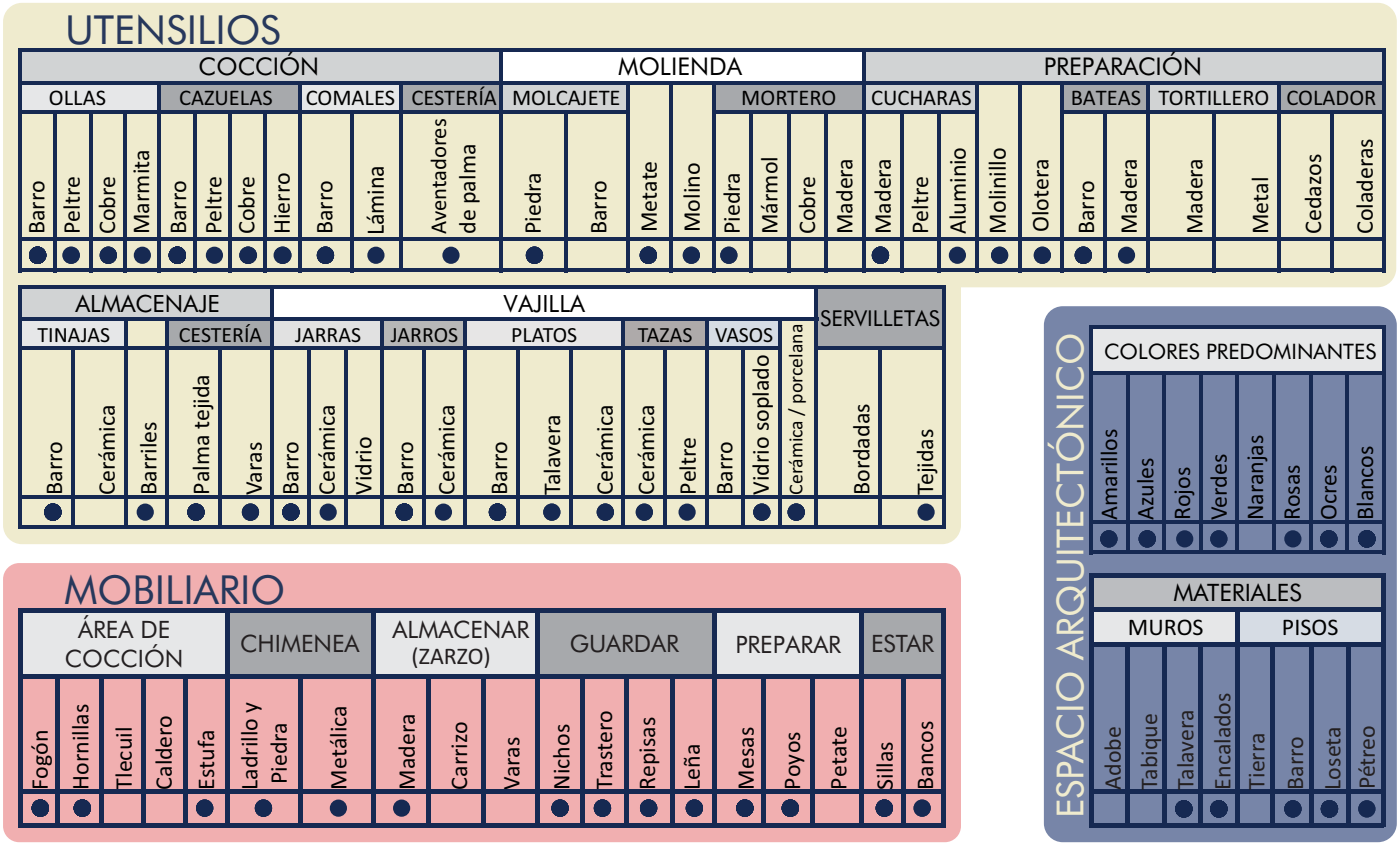
Imagen 16. Cocina Hacienda San Gabriel de las Palmas, Morelos. Fuente: internet

Imagen 14. Cocina Hacienda San José Vista Hermosa, Morelos. Foto: LAME

Imagen 15. Cocina Hacienda de Chiconcuac, Morelos. Foto: SGA

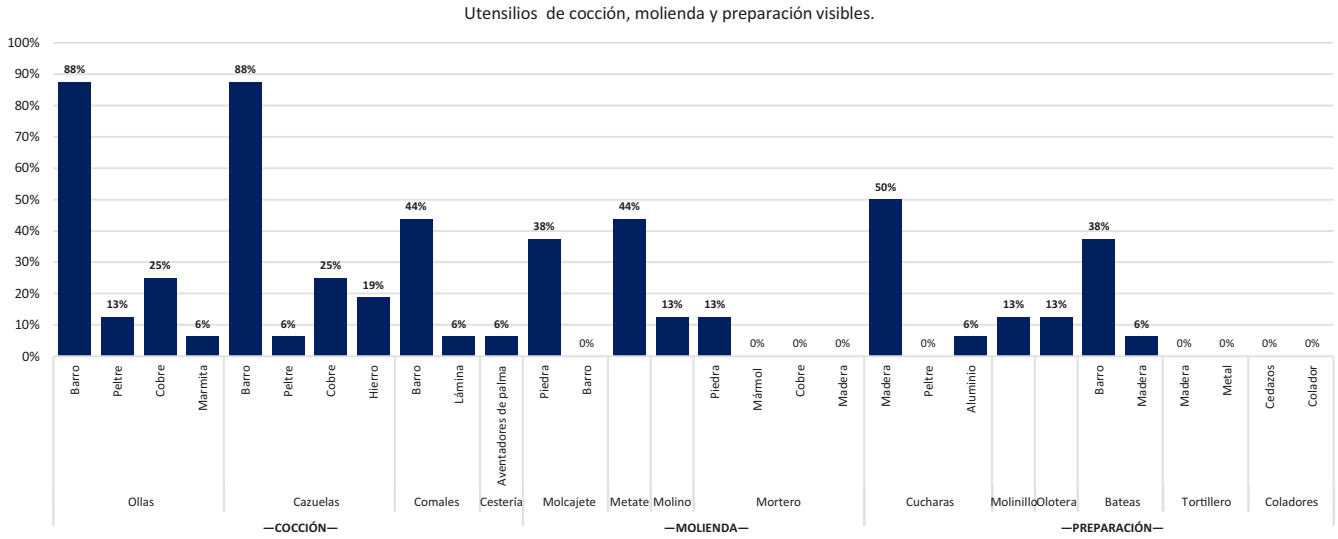
A.3. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 3. Haciendas.

A.3.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 3.



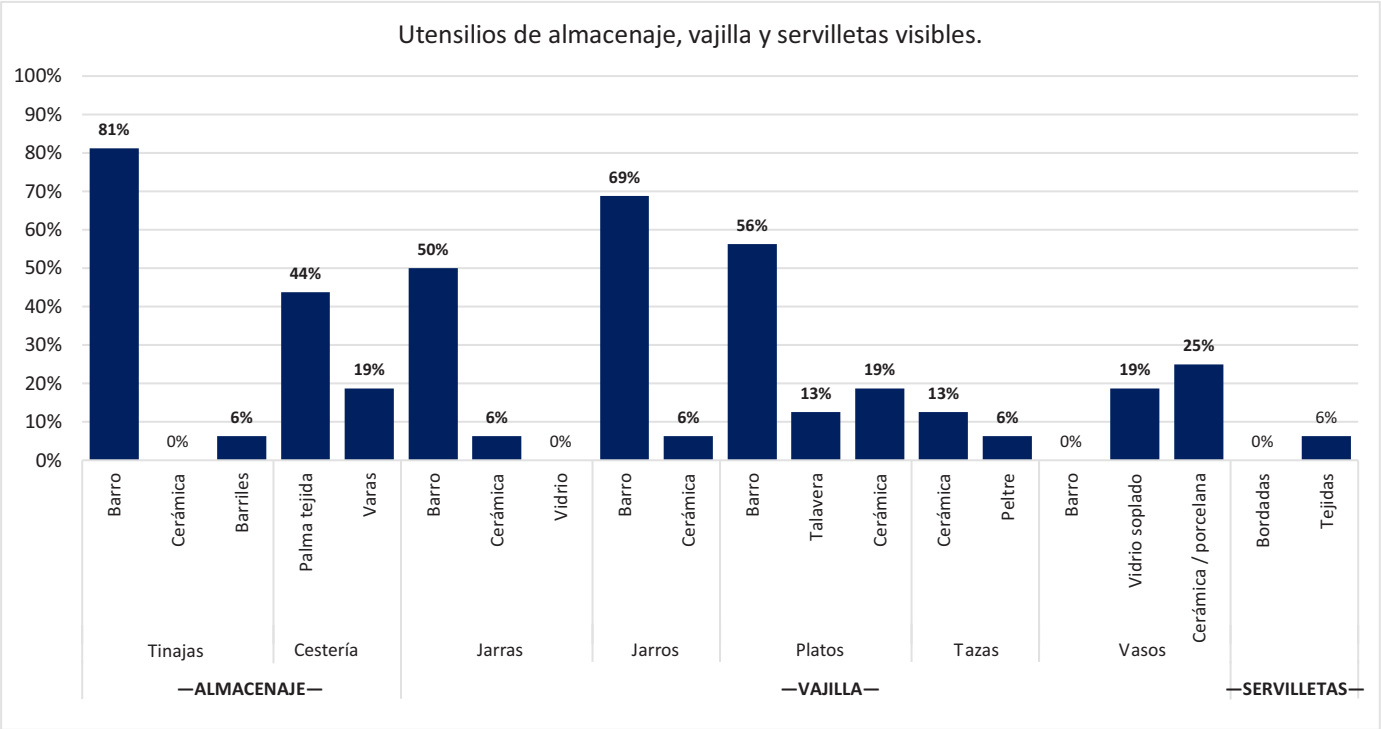
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 3. Referentes visuales en la cocina mexicana. Haciendas.

A.3.1.1 Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 3.



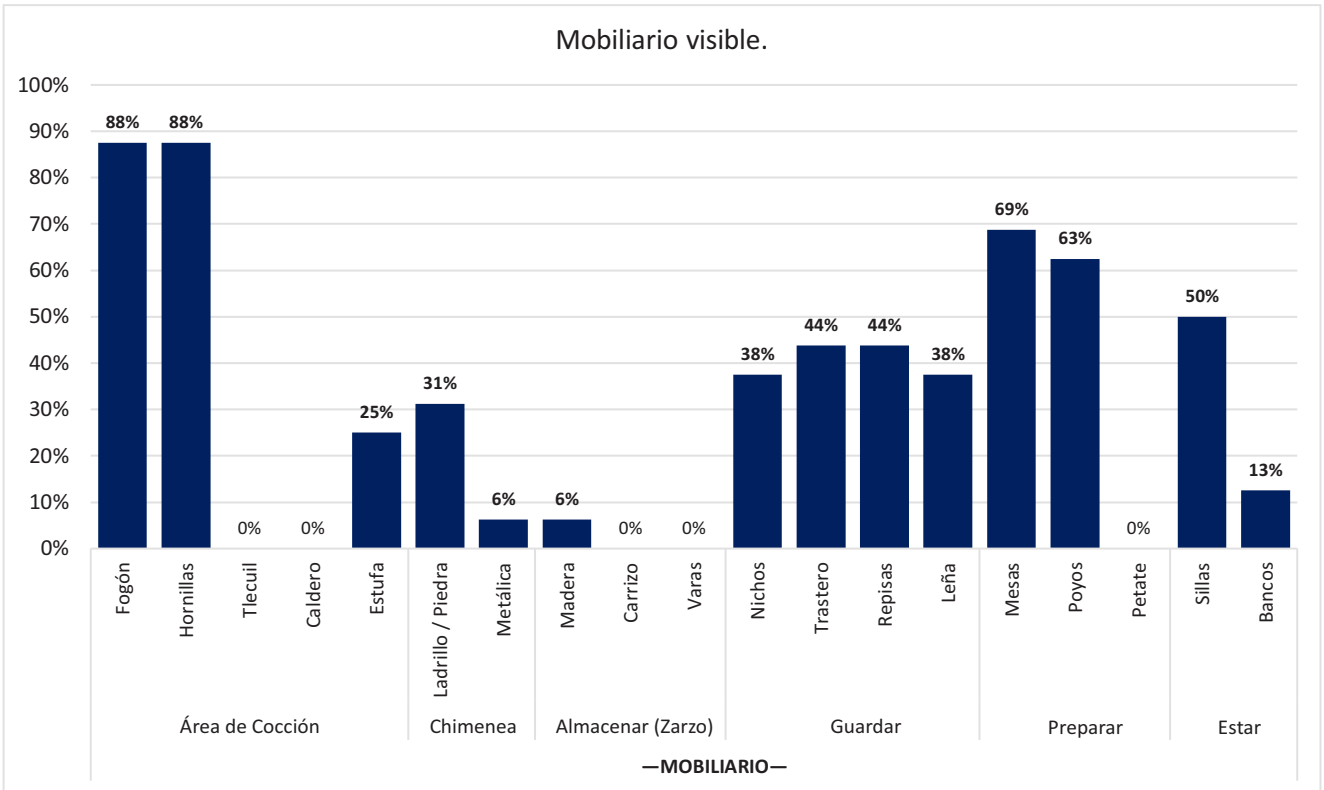
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 3.

A.3.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 3.



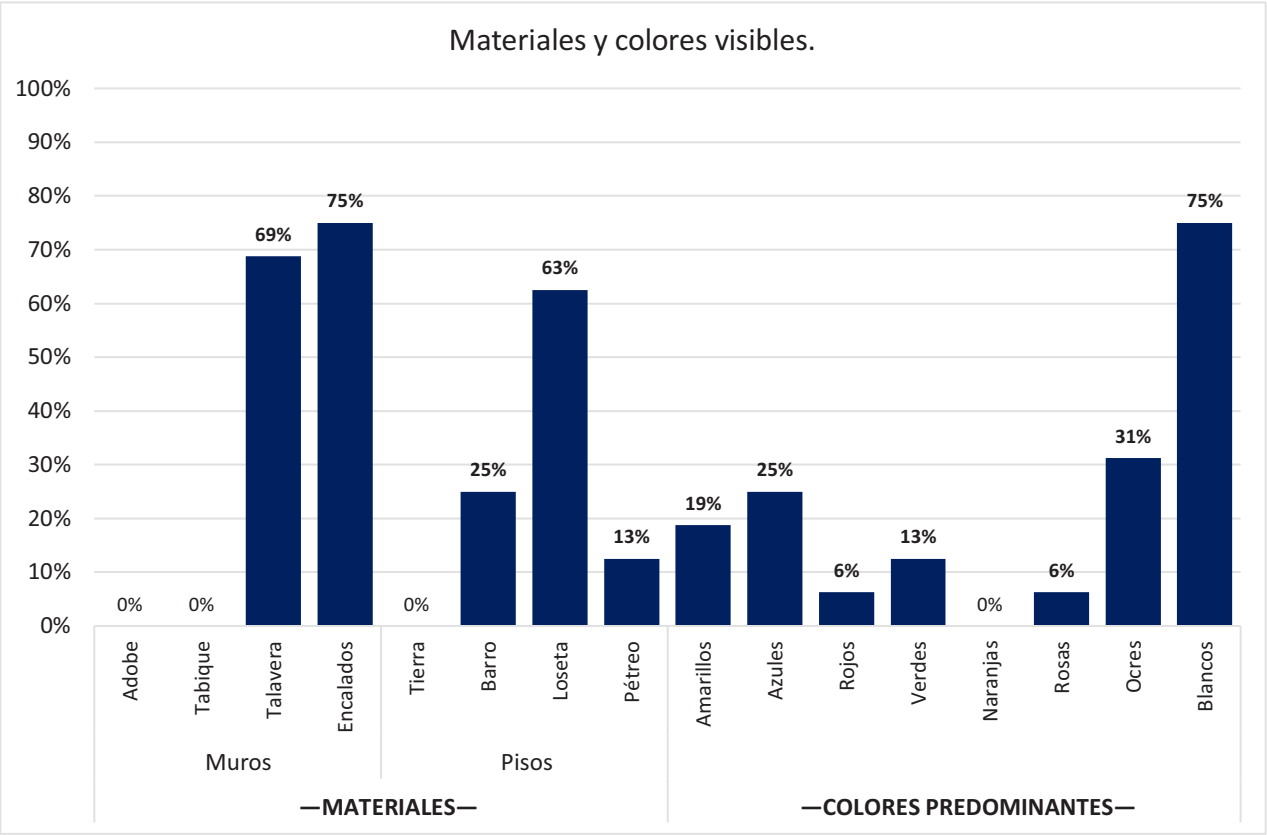
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 3.

A.3.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 3.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 3.

A.3.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 3.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 3.

2.2.4. Pintura

Desde el siglo XVII, la pintura novohispana registra escenas alusivas a las costumbres o a la vida cotidiana, la mayoría de ellas integradas a la representación de la historia religiosa; sin embargo, a partir del siglo XVIII, éstas no sólo se hacen más frecuentes, sino que adquieren autonomía genérica patente en la pintura de castas, en los biombos y en los exvotos gracias al afán de clasificación y al proceso de secularización que se desarrolló con el pensamiento ilustrado. Durante la primera mitad del siglo XIX, los llamados “artistas viajeros” se dieron a la tarea de dejar testimonio visual del paisaje, los tipos y las costumbres mexicanos que consideraron más “pintorescos”; pero no fue sino hasta mediados de siglo cuando la pintura costumbrista empezó a ser practicada con asiduidad por los artistas locales como un género independiente. (Guadarrama, 2013, pág. 1).

Los temas costumbristas en la pintura mexicana del siglo XIX alcanzaron un desarrollo considerable, tomando en cuenta que se practicó tanto en la provincia como en la capital del país. Esta pintura ofrece aspectos que estuvieron bien lejos de los intereses pictóricos de los artistas académicos; entregados de manera preferente tanto al retrato como a los asuntos religiosos. Hacia la segunda década del siglo XIX apareció de nueva cuenta en la pintura el tema del costumbrismo. No deja de ser significativo el que este género de obras lo iniciaran los artistas europeos que arribaron a México una vez que alcanzó su independencia como nación, entre ellos, Johann Salomón Hegi, Edouard Pingret entre otros. Todos, gracias a la veracidad de sus interpretaciones, dieron a conocer en Europa los diferentes tipos de personas que aquí habitaban, así como sus singulares formas de vida; pero a la vez enseñaron a los mexicanos que se conocieran a través del arte pictórico. La lección recibida de los extranjeros no fue desaprovechada por los pintores locales, quienes, al practicarla, la ampliaron y enriquecieron con mayor propiedad, dada su idiosincrasia. Es posible decir que mediante la pintura costumbrista los mexicanos encontraron una forma de mostrarse a sí mismos cómo eran una vez que habían dejado atrás su dependencia política de lo español; sus alegrías y también sus pesares quedaron retenidos en esas obras, a las que se puede considerar debidas a un acto de afirmación. (Moyssén, 1993, págs. 67, 68).

Del grupo de imágenes usadas para ilustrar la historia de la cocina tradicional mexicana se desprendió una que pasó a ser, por excelencia, la representación de la cocina en diversos materiales: aquella que mostraba

las cocinas tradicionales del siglo XIX. En medio de la propuesta del cambio en el espacio culinario las representaciones de cocinas de hornillas y fogones que funcionaban con leña y carbón no desaparecieron ante la promoción de las modernas. Estas imágenes que mostraban cocinas estilo de las que se usaban en los conventos, fueron también ampliamente utilizadas en las publicaciones culinarias. (López J. L., 2013, págs. 253, 254). La cocina de siempre, la tradicional, sobrevivió y mantuvo una vida paralela ante las modernas.

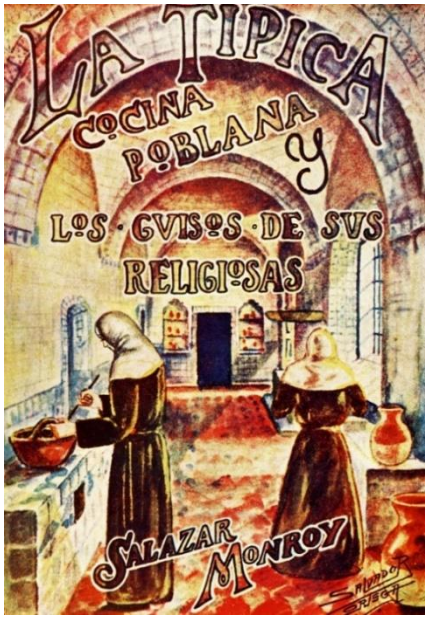


Imagen 17. La Típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas (1945). Fuente: Biblioteca de la Fototeca Lorenzo Becerril A.C.

La portada del libro (imagen 17) de Melitón Salazar Monroy (1945), aunque no es propiamente una pintura costumbrista, hace alusión al ex Convento de Santa Rosa en Puebla el cual fue construido en el siglo XVII, donde es posible ver la icónica arquitectura de su cocina llena de hermosas talaveras, además, al fondo en el último plano se logran ver dos nichos empotrados en la pared los cuales refuerzan visualmente el equilibrio casi simétrico de la composición; también se logran apreciar algunos elementos en el área de cocción como son cazuelas y ollas de barro.

A través del arte del virreinato, es posible dar una buena idea de estos espacios, ya que en este arte existe gran interés por representar tanto el espacio privado, como el de convivencia: salones, recámaras, tocadores, cocinas con todos sus enseres, nos permiten asomarnos al diario acontecer de diferentes clases sociales (Luengas, 2012, pág. 71)**.**

A partir de los años sesenta el espacio coquinario se expresó mediante obras que mostraban las cocinas poblanas tradicionales, pero en un contexto completamente laico. Édouard Pingret, Manuel Serrano y Agustín Arrieta habían pintado esas cocinas durante la segunda mitad del siglo XIX. Estas obras, aparte del mismo nombre *Cocina Poblana*, tienen otros elementos comunes. Hacen referencia al espacio culinario tradicional, son cocinas decoradas con trastos en la pared y en el interior muestran

mujeres preparando alimentos. Estas imágenes aparecen repentinamente entre las páginas de almanaques de cocina o en una revista gastronómica o de un recetario para remitirse a tiempos pasados (López J. L., 2013, pág. 254), por ejemplo, entre las páginas 98-99 y entre las páginas 192-193 se pueden visualizar las dos obras de *Cocina Poblana* (1845) de Édouard Pingret, más adelante entre las páginas 143-144 aparece *Cocina Mexicana* (1850) de Agustín Arrieta, posteriormente entre las páginas 239-240 se encuentra la versión de *Cocina Mexicana (1850),* pero de Antonio Serrano. Todos forman parte del libro *Cocina mexicana o Historia de la gastronomía de la Ciudad de México* de Salvador Novo (1967).

2.2.4.1. Édouard Pingret

Édouard Henri Théophile Pingret, 1788–1875. Nació en Saint-Quentin, Francia, estudió con el pintor Jacques-Louis David, y posteriormente en la Academia de San Lucas en Roma. Exhibió regularmente sus obras en diversos salones de París entre 1810 y 1867. En 1831 recibió una medalla de oro y fue nombrado caballero de la Legión de Honor. Viajó por negocios a México, donde continuó pintando. Su primera exposición se realizó en la Academia de San Carlos alrededor de 1850. En 1852 realizó una segunda exposición de cuarenta pinturas, en las que se reproducían las costumbres y los paisajes mexicanos, que fue muy bien recibida. Posteriormente fue expulsado de México por interferir en la política nacional. Édouard Pingret es conocido en México por las pinturas ejecutadas durante sus viajes, en las que documenta la geografía y las costumbres locales. Quizá atraído inicialmente a México en razón de su interés por lo exótico, Pingret se cuenta entre los primeros artistas que pintaron escenas mexicanas tal como aparecían en la realidad. A través de su ejemplo, estimuló a sus contemporáneos a apreciar la belleza y el color del paisaje mexicano. (Museo Blaisten, s.f.)

El dúo de pinturas bajo el título Cocina Poblana que Édouard Pingret pintó en 1885 (imagen 18 y 19), muestran los interiores de las cocinas poblanas. Se trata de sus trabajos más reproducidos y conocidos. Tienen un doble mérito: retratar un aspecto de un estado que construyó una temprana fama culinaria y de presentar un momento idílico por medio de la cocina. Sus cocinas contienen algunos detalles que nos indican una creación artística como la presencia en una de ellas de una paloma, acaso señalando el lugar como santo y una cruz hecha con mosaicos en otra, ante la cual las mujeres, una que muele maíz y otra que sopla el fuego, parecen

inclinarse sutilmente como en una oración silenciosa, en un templo de los alimentos (López J. L., 2013, pág. 256).

Esta pintura principalmente tiene ya una larga cadena de uso. La reproducción continua de que ya ha sido objeto la convierte en la cocina de México. Durante los años sesenta se publicó *Almanaque Dulce* (1964), en la revista *Artes de México* y en el libro *Alimentos básicos e inventiva culinaria del mexicano* de Eusebio Dávalos Hurtado y que más tarde en 1967 fue usada por Salvador Novo en la *Cocina mexicana o Historia de la gastronomía de la Ciudad de México*. En 1997 Artes de México repite la imagen. Esta versión de una cocina poblana junto con la de Manuel serrano sirvió para modelar el prototipo de la cocina mexicana. (López J. L., 2013, pág. 257).

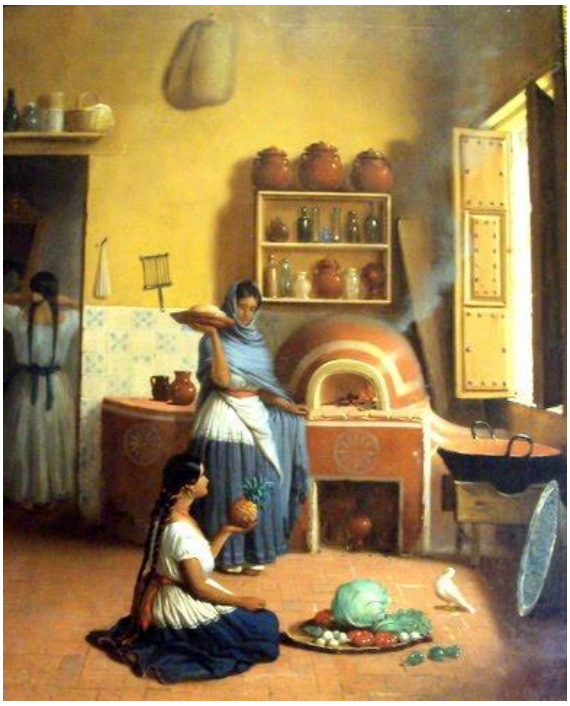


Imagen 19. Autor: Édouart Pingret
Obra: Cocina Poblana. Año: 1855
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Vida cotidiana
Ubicación: Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec. CDMX

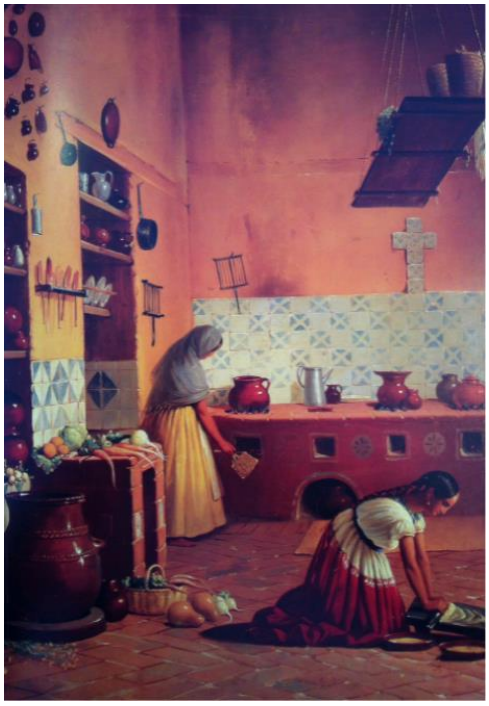


Imagen 18. Autor: Édouart Pingret
Obra: Cocina Poblana. Año: 1855
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Vida cotidiana
Ubicación: Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec. CDMX

2.2.4.2. Manuel Serrano

Manuel González Serrano, 1917-1960. Nació en la ciudad de Lagos de Moreno. Su producción artística fue extensa y variada en temas, abarca básicamente escenas tomadas de la vida del campo; de manera especial

se ocupó de los charros, más las costumbres de la gente de la ciudad de México no le fueron indiferentes: las retuvo en varias ocasiones. Según las noticias confiables que se poseen, todo parece indicar que Manuel Serrano fue un artista autodidacta, un pintor de "costumbres mexicanas", como se le califica en los catálogos de las exposiciones anuales de la Academia de San Carlos. La pintura de costumbres fue ajena a los gustos de la estética institucional; de allí la importancia que guardan las obras debidas a un Agustín Arrieta o un Manuel Serrano, entre otros, pues con ellas contribuyeron a dar un carácter propio a la pintura mexicana del siglo XIX. (Moyssén, 1993, pág. 69).

En esta composición (imagen 20) se observa una cocina típica de la época con bracero de adobe y cubierta de ladrillo, alacena de madera colgada en el muro y piso de ladrillo; sobre la pared están colocados los utensilios propios de la cocina: recipientes de cobre y objetos de madera y palma. De lado izquierdo de la pintura se encuentra una mesa de madera sobre la que están colocados un florero, un plato con comida, un jarro y una servilleta blanca. De pie, recargada en la mesa, una mujer vestida de blusa, enagua, rebozo cruzado al pecho y sandalias. En la mano derecha lleva un sartén de metal. Frente a ella, de pie, está un aguador con su indumentaria típica y sus cántaros, poniéndose de acuerdo sobre el servicio ofrecido. A su espalda una mujer arrodillada moliendo en un metate, y junto a ella en el piso hay un lebrillo, un jarro, un cuenco, un banco de madera y palma. (Mediateca INAH, s.f.).



Imagen 20. Autor: Manuel Serrano
Obra: Cocina Poblana. Año: 1855
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Vida cotidiana
Ubicación: Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec. CDMX

El ambiente de la cocina con todos sus utensilios y sus espacios conservados comunica formas de ser y de pensar correspondientes a un pasado tal vez no del todo perdido sobre todo cuando se aleja de la ciudad.

2.2.4.3. Agustín Arrieta.

José Agustín Arrieta, 1803-1874. Nació el 29 de agosto en Santa Ana Chiautempan, Desde muy joven inició sus estudios en la Academia de Bellas Artes de Puebla, bajo las órdenes de pintores de reconocido prestigio artístico y social en Puebla como Jukián Ordóñez, Lorenzo Zendéjas y Salvador del Huerto, de quienes obtuvo la habilidad para el dibujo, la facilidad para las composiciones, los conocimientos anatómicos para la construcción de retratos. De sus primeros años datan una colección de estampas en las que se ilustran diversas maquinarias industriales. Posteriormente realizó retratos entre los que destaca uno del general Ignacio Zaragoza, así como algunos cuadros religiosos. Arrieta abandona las cuestiones académicas y optó por seguir su percepción de la realidad de la época, a partir de aquí es cuando es más valorado el quehacer pictórico del artista produciendo escenas costumbristas y naturalezas muertas, reflejo de un hombre liberal dentro de una sociedad regida por las buenas costumbres. Permaneció indiferente ante la manifestación pictórica del siglo XIX, la pintura de paisaje, que el italiano Eugenio Landesio enseñó en la Academia, pintura que alcanzó su cumbre con José María Velasco. Fue famoso por sus pinturas de "chinas poblanas" y presentó sus obras en diversas exposiciones como en 1850 en la Academia Nacional de San Carlos, en 1851, 1853 y 1855 en la de Puebla. Arrieta muere en la ciudad de Puebla el 22 de diciembre de 1874. (Museo Blaisten, s.f.)

Este interés por la representación visual de la vida cotidiana y las costumbres no llegó a decaer a lo largo del siglo XIX. En 1865, durante la época del Segundo Imperio, presidido por Maximiliano de Habsburgo (1864-1867), José Agustín Arrieta firmó una de sus obras más difundidas: *Cocina poblana,* (imagen 21). En este óleo recreó el interior de una cocina en el que, como en sus obras más características de los años cincuenta, las connotaciones sexuales y los elementos gastronómicos forman parte imprescindible en la representación de las clases populares. Como en otras pinturas, el artista poblano ha concebido el espacio como una caja abierta, en este caso flanqueada por los muros de la cocina decorados con ollas y cazuelas de barro y cobre y otros instrumentos del trabajo culinario que sirven para ambientarla. Al centro, una puerta sin cortinas permite

vislumbrar la copa de un árbol, y el paso de la luz que se refleja en un muro y en el piso fragmenta el espacio en dos escenas, al igual que un conjunto de objetos: una cazuela de cobre, una calabaza, una col y otras legumbres que dispuestas sobre el piso conforman una naturaleza muerta en el primer plano. Tanto la ventana como la naturaleza muerta dividen las dos escenas que se desarrollan en la pintura: a la izquierda, dos mujeres, una de pie frente a las hornillas, sobre las que se observa una cazuela con mole, y otra de rodillas, ocupada en moler los chiles en el metate, parecen absortas en sus ocupaciones y ajenas al episodio de la derecha, en el que una anciana arrebujada con su rebozo con gesto malicioso y actitud inquisitiva, se acerca a una joven para susurrarle alguna propuesta que intuimos sospechosa. (Guadarrama, 2013, pág. 1).

La cocina de Agustín Arrieta, muestra una escena más completa, del lado derecho de la imagen hay dos mujeres una cocinando que apoya su mano izquierda sobre la hornilla y otra moliendo con metate, frente a ella hay gato, una jarra y un barril; en la parte izquierda de la pintura hay una tercera mujer que sujeta a un guajolote amarrado a una de sus patas, mientras escucha a una anciana que cubre su cabeza con un rebozo; probablemente está transmitiendo un mensaje del personaje que se encuentra afuera y cuya sombra se proyecta por la ventana. Se observan una serie de cacerolas y cazuelas colgadas sobre las paredes de la cocina. Al fondo una puerta con la ventana abierta. (Mediateca INAH, s.f.). Esta obra fue pionera en ser utilizada como referente de la cocina mexicana. Una de sus primeras apariciones fue en un recetario de gran circulación en 1960 y todavía en 1996 seguía activa como recurso visual culinario (López J. L., 2013, pág. 255).

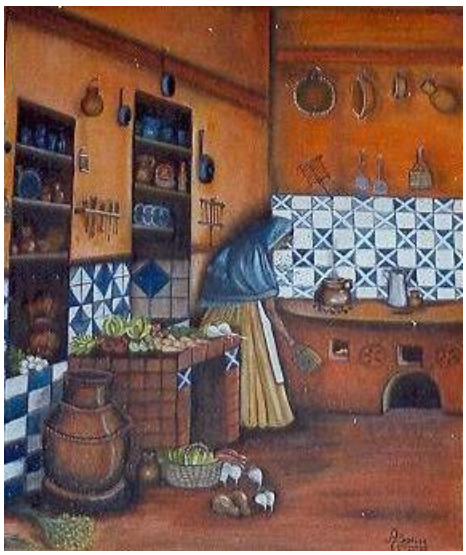


Imagen 21. Autor: Agustín Arrieta
Obra: Cocina Poblana.
Año: 1865
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Vida cotidiana
Ubicación: Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec. CDMX

Las cocinas poblanas del siglo XIX son por excelencia el referente visual y arquitectónico de la cocina mexicana. Muestra un microcosmos estático y feliz, nostálgico, al que han recurrido múltiples obras que tratan de la cocina de México. Aparecen como parte de las obras que hablan de la cocina mexicana pero también de sus productos centrales. Las publicaciones constantes, son un lazo que conecta a los documentos, aunque estos traten de la cocina del siglo XVII o de alguna otra región del país. El fin primordial es comulgar con el ideal de la cocina mexicana. Las cocinas poblanas, además, son contrincantes en una lucha silenciosa de cocinas en la que terminan imponiéndose ante las que muestran la modernidad. Así la cocina mexicana opta por una imagen convencional y adecuada. Su utilización se ubica precisamente en los años cuando lo nuevo se impone y son una reacción en contra, por eso se ve lo mismo en los setenta que en los noventa (López J. L., 2013, pág. 259). Se podría decir que el fin del siglo es también el fin de estas cocinas. Sin embargo, la reproducción continua de estas imágenes, induce al reconocimiento de elementos arquetípicos que ayudan a describir e interpretar la esencia e imagen del programa arquitectónico, la cocina mexicana.

2.2.4.4. Otros autores.

La contribución de los documentos gráficos como las pinturas proporcionan una visión completa o parcial de un paisaje, etc., si bien algunas pinturas permiten reconocer ámbitos urbanos y su arquitectura y dan noticias sobre sus edificios, espacios que hoy han desaparecido o se encuentran notablemente modificados (Escalante, 1999, pág. 43 citado en (Esquivel, 2000).



En este sentido, las pinturas no son únicamente la expresión de un pensamiento individual, sino que reflejan también varios aspectos de una época, de una sociedad o incluso de un país; son la representación de la percepción de un sentir, del sentir de la cocina mexicana y la influencia que ésta ejerce en ellos con lo real, con lo simbólico y lo imaginario. (imagen 22, 23 y 24)

Imagen 22. Autor: Ana Elena Castillo
Obra: Cocina Poblana. Año: No Definido
Técnica: Óleo sobre lienzo Temática: Vida cotidiana
Fuente: artelista



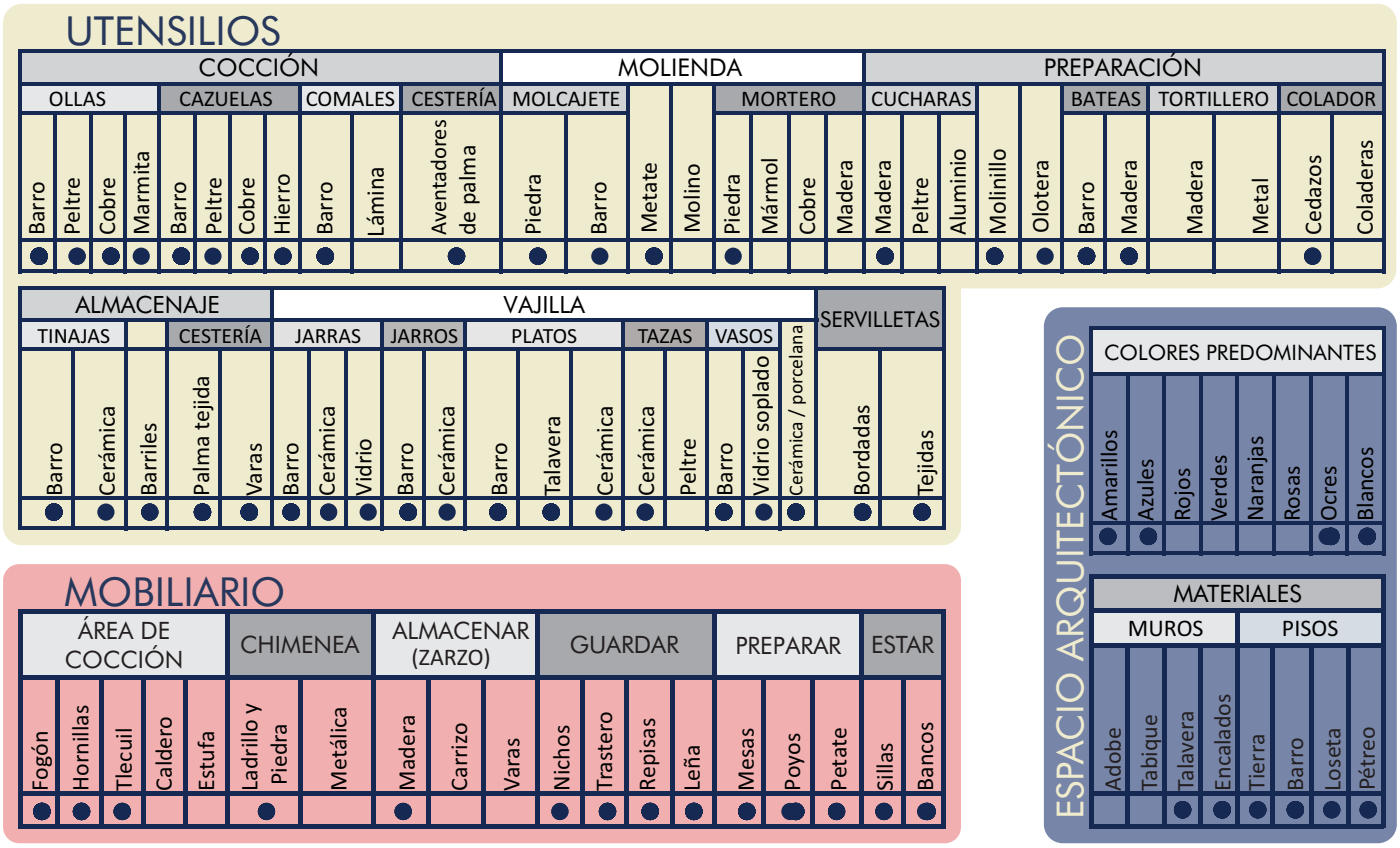


Imagen 23. Autor: Armando Ahuatzi
Obra: Chiles en nogada
Año: No Definido
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Vida cotidiana
Fuente: Ahuatzi

Imagen 24. Autor: Juan Uribe Romero
Obra: Cocina mexicana
Año: No Definido
Técnica: Óleo sobre tela
Temática: Bodegones
Fuente: artelista

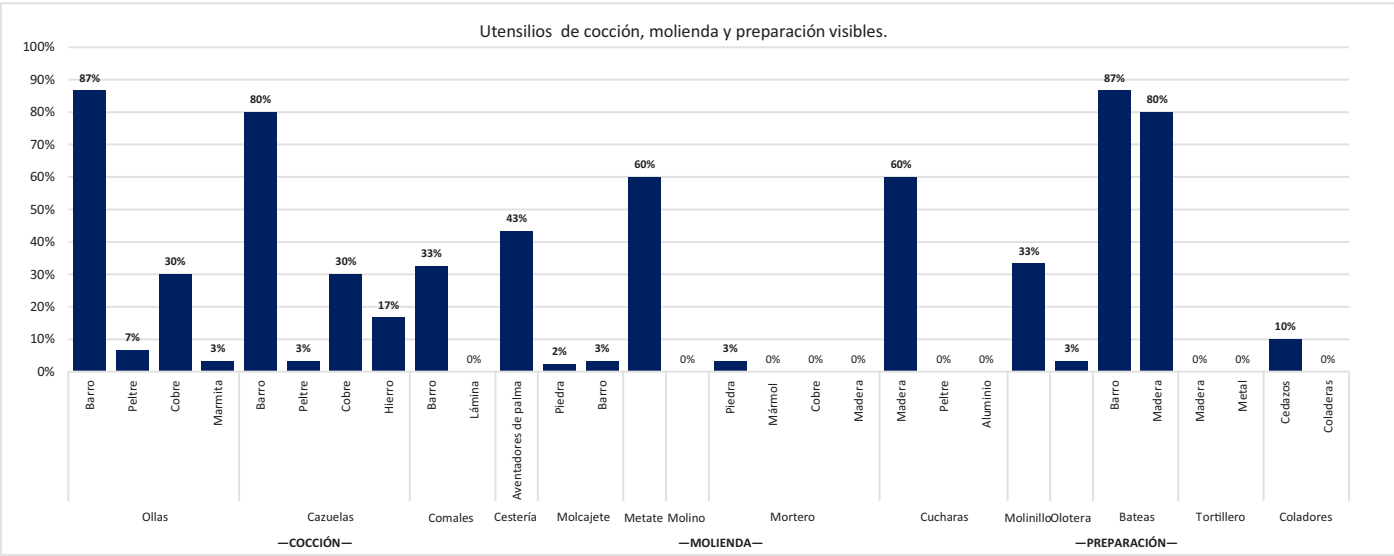
A.4. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 4. Pintura.

A.4.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 4.



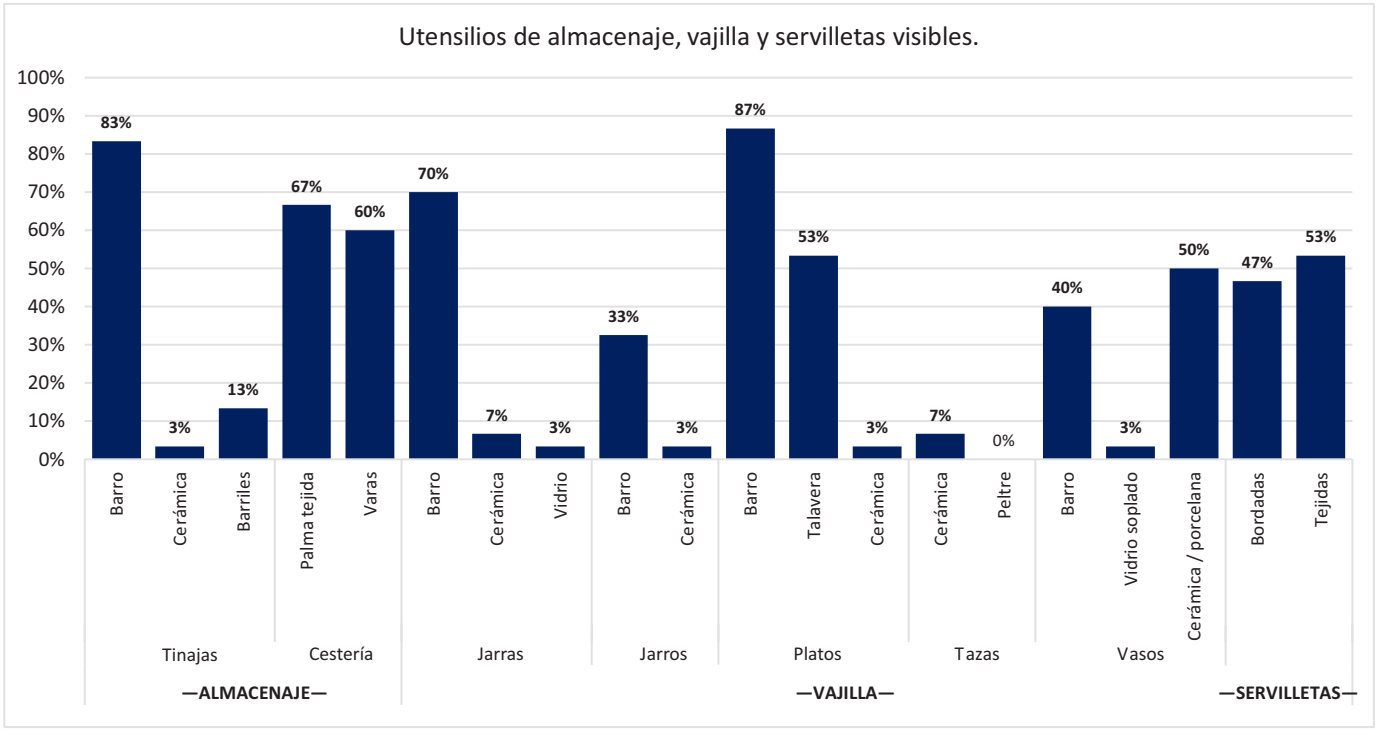
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 4. Referentes visuales en la cocina mexicana. Pintura.

A.4.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 4.



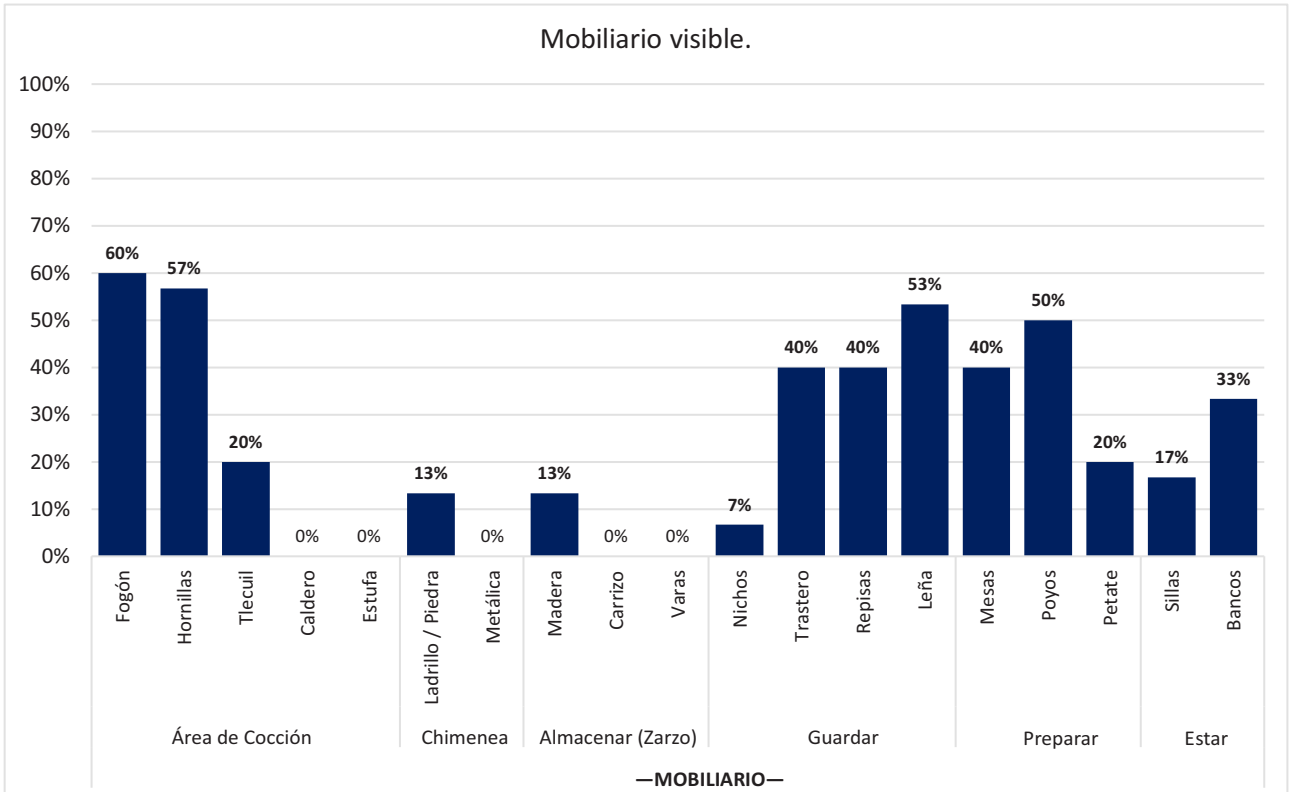
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 4.

A.4.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 4.



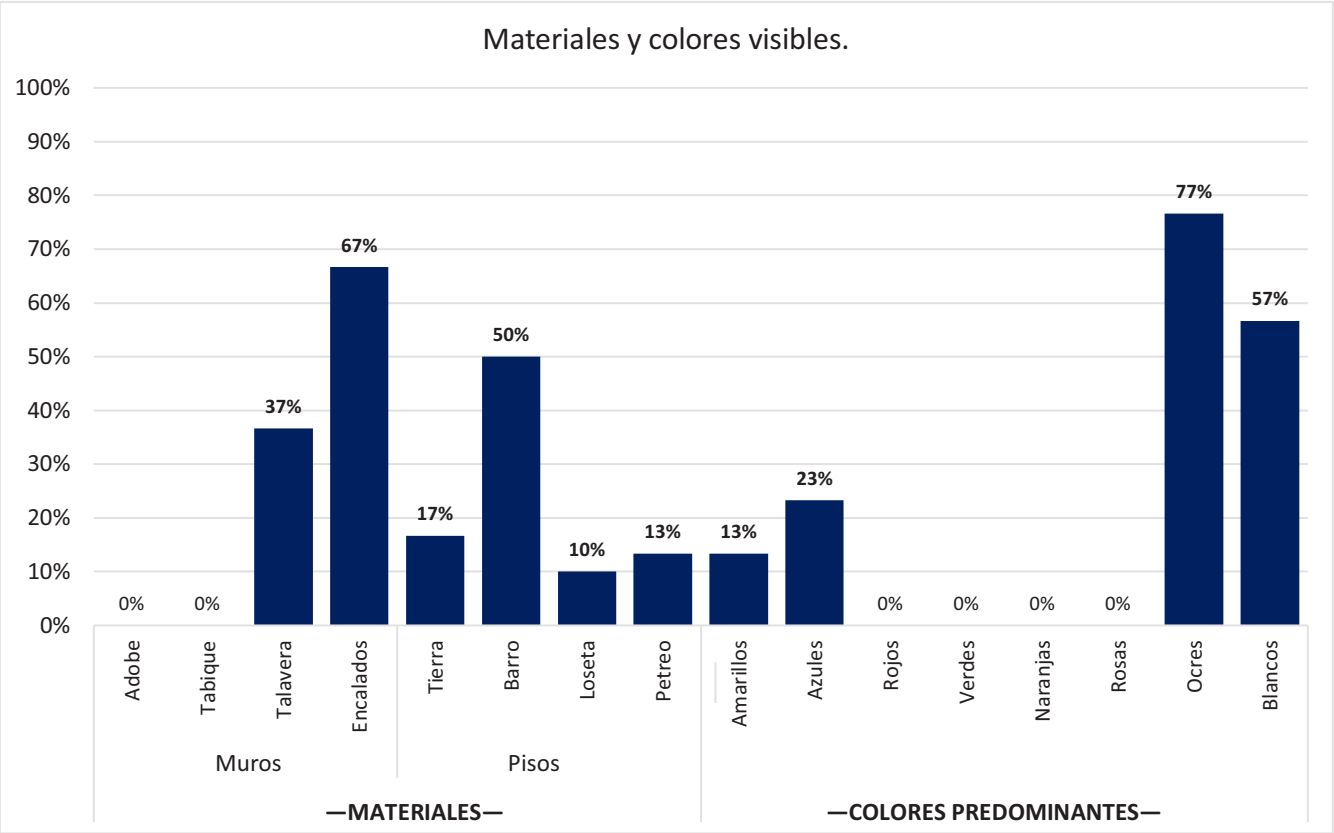
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 4.

A.4.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 4.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 4.

A.4.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 4.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 4.

2.2.5. Los ilustradores

2.2.5.1. José Guadalupe posada

José Guadalupe Posada, 1852-1913. Nació en Aguascalientes. Fue considerado por Diego Rivera como el prototipo del artista del pueblo y su defensor más aguerrido. También es considerado precursor del movimiento nacionalista mexicano de artes plásticas. Célebre por sus dibujos y grabados sobre la muerte. Apasionado de dibujar caricatura política. Desarrolló nuevas técnicas de impresión. Trabajó y fundó periódicos importantes. Consolidó la fiesta del día de los muertos, por sus interpretaciones de la vida cotidiana y actitudes del mexicano por medio de calaveras actuando como gente común. (Museo Blaisten, s.f.)

La obra de Posada es muy grande y variada. Su calidad plástica es uno de los más grandes valores que en ella se aprecian, ésta es producto de su ingenio y de su gran oficio de dibujante y grabador, es considerado como artista "popular", porque provenía del pueblo, porque nutrió su obra del imaginario popular mexicano y porque hizo de él mismo su público. Utilizaba como modelos algunos grabados religiosos novohispanos, fotografías de Casasola y de Hugo Brehme. Posada es un maestro del Arte Mexicano, porque en sus estampas, presentaba el verdadero rostro de la realidad mexicana. Describió con originalidad, el espíritu del pueblo mexicano desde los asuntos políticos, la vida cotidiana. (Museo Blaisten, s.f.)

Posada participó en diversos proyectos independientes, entre ellos ilustró las portadas de *La cosina en el bolsillo* de Antonio Vanegas Arroyo. Como su nombre lo indica estos pequeños recetarios caben en un bolsillo pues miden 15cm de altura y sólo cuentan con 15 a 16 páginas, perfectos para una referencia rápida en la cocina. La edición de las primeras décadas del siglo XX, fue completamente ilustrada por Posada y puede verse que hay un común denominador de los elementos que usó para la composición. Cada uno de los números publicados: 1, 4, 5 y 6 (imagen 25) muestra a una mujer en primer plano con un vestido largo y cabello recogido que participa en alguna actividad culinaria, como sacar el pescado de una canasta o remover el guiso en una cazuela, atrás de ella en un segundo plano puede verse el fogón de leña adosado a la pared o una mesa junto con cazos, ollas, jarros, colgados a las paredes, canastos, para ambientar la cocina.



Imagen 225. Números 1, 4, 5 y 6. Ilustraciones de José Guadalupe Posada en La cosina en el bolsillo. Fuente: Museo Blaisten



Imagen 26. Número 2. Ilustración de José Guadalupe Posada en La cosina en el bolsillo. Fuente: Museo Blaisten

Sin embargo, llama particular interés la portada del volumen N°2 (imagen 26), donde presenta por única vez a dos mujeres en la escena, una tiene trenzado el cabello y con vestuario sencillo se encuentra arrodillada moliendo con metate; la segunda se encuentra de pie observando o supervisando como muele la masa en el metate, mientras en sus brazos carga un guajolote. También es posible observar que es reiterativo con la imagen de la mujer que se encuentra de pie, es la misma en las publicaciones anteriores, también el uso de cazuelas, cantaros y jarras de barro.

2.2.5.2. Jesús Helguera.

Jesús Enrique Emilio de la Helguera Espinoza, 1910-1971. Pintor de calendarios como suele conocerse, nació en Chihuahua el Hijo de español y mexicana, ha sido el pintor más representativo del arte calendárico en la historia de México. Helguera fue capaz de plasmar los ideales del nacionalismo mexicano mediante valientes guerreros y bellas princesas aztecas, Hidalgo, Morelos, Cuauhtémoc, Guerrero, personajes emblemáticos cobraron vida gracias al excelso dibujo que también recreó

las tradiciones, valores y sentimientos del mexicano, enmarcados en paisajes como la huasteca potosina y tamaulipeca, los campos chicleros de Quintana Roo, las montañas de Guerrero o Michoacán y los remansos fluviales de Veracruz, Tabasco y Chiapas, todo, con la expresividad de su pincelada y vibración de sus texturas. (Calendarios Ladín, s.f.).

En su obra *El rebozo* (imagen 27), muestra que la vida en el campo es una vida plena, maravillosa, una familia feliz, sin preocupaciones, y con momentos alegres donde las atenciones son parte del cotidiano vivir entre la familia, todo se encuentra limpio, ordenado. También presenta una iconografía con elementos característicos que se encuentran presentes en la cocina mexicana, la mujer, referente indispensable, haciendo tortillas en el comal, a los lados el metate y el molcajete con salsa, el chiquihuite con servilleta para servir las tortillas recién hechas, también se pueden apreciar otros utensilios como es el cucharero, bule colgados a la pared, cántaro y jarrito para el agua y platos de barro y; al fondo un jarrito con flores para la virgen de Guadalupe.



Imagen 27. Autor: Jesús Helguera. Título: El rebozo (1865). Fuente: Jesús Helguera y su pintura, una reflexión. UNAM, pág.182

Esa era la imagen oficial de México que las autoridades trataban de proyectar en la época del más candente nacionalismo: un país de gente alegre, de hombres valientes con carácter recio, de mujeres bellas, "decentes", dulces y sonrientes; una nación muy colorida y, sobre todo,

próspera. Su obra está repleta de detalle, colorido y contenido metafórico. Sus lienzos se basan en diferentes temas de entre los cuales destacan: la cultura mexicana, que recuerdan las famosas películas del cine de oro y a los grandes actores de esa añorada época; en los que se relata parte de la historia de la nación. Pintura admirada, que ilustra los valores mexicanos, ha traspasado fronteras y se ha convertido en símbolo de la mexicanidad. (Calendarios Ladín, s.f.).

2.2.5.3. Otros autores.

Jesús Helguera, Humberto Limón (imagen 28) y Antonio Gómez (imagen 29), son sólo algunos de los grandes exponentes de esta increíble expresión artística que sirvió para decorar los mensajes publicitarios de nichos de mercado como el cervecero, de abarrotes, neumáticos, vino, cigarros y alimentos con temas como heroínas, dioses, guerreros de torso musculoso, doncellas de piel morena de rasgos idealizados y francamente europeos y leyendas prehispánicas. Con el nacimiento de una nueva generación de artistas, los hogares mexicanos se llenaron de temas patrios, históricos, familiares y evocadores de una nueva belleza mexicana, a través de un nuevo medio: El calendario publicitario. (GoPress, s.f.).





Imagen 238.
Autor: Humberto Limón.
Foto: Raúl Jaso

Imagen 249.
Autor: Antonio Gómez.
Foto: Raúl Jaso

La historia del arquetipo espacial de la cocina mexicana se ha escrito desde diferentes ángulos, todos aportando un grano de arena o, en este caso, su imagen para su construcción; en este sentido, José Guadalupe Posada fue un pionero en el arte de la ilustración en México, su trabajo muy cercano a la visión del pueblo le permitió expresar el imaginario popular mexicano sobre la cocina en el país. Él, junto a Jesús Helguera, Humberto Limón y Antonio Gómez, entre otros ilustradores, representaron desde su propia técnica y en su tiempo correspondiente, un detallado estudio expresado en imágenes sobre usos y costumbres, indumentaria, utensilios, mobiliario, materiales, costumbres, elementos arquitectónicos, gastronomía, color, usos y folclor que debía llevar la cocina para hacerla a la viva imagen y semejanza de México. La publicidad, en este sentido, jugó un papel fundamental en la «construcción de un país que había vivido largos años de lucha, y que apostó por exaltar los valores de cada región de México». (Museo Soumaya, s.f.).

A.5. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 5. Los ilustradores.

A.5.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 5.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●		●	●		●		●	●	●					●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	●

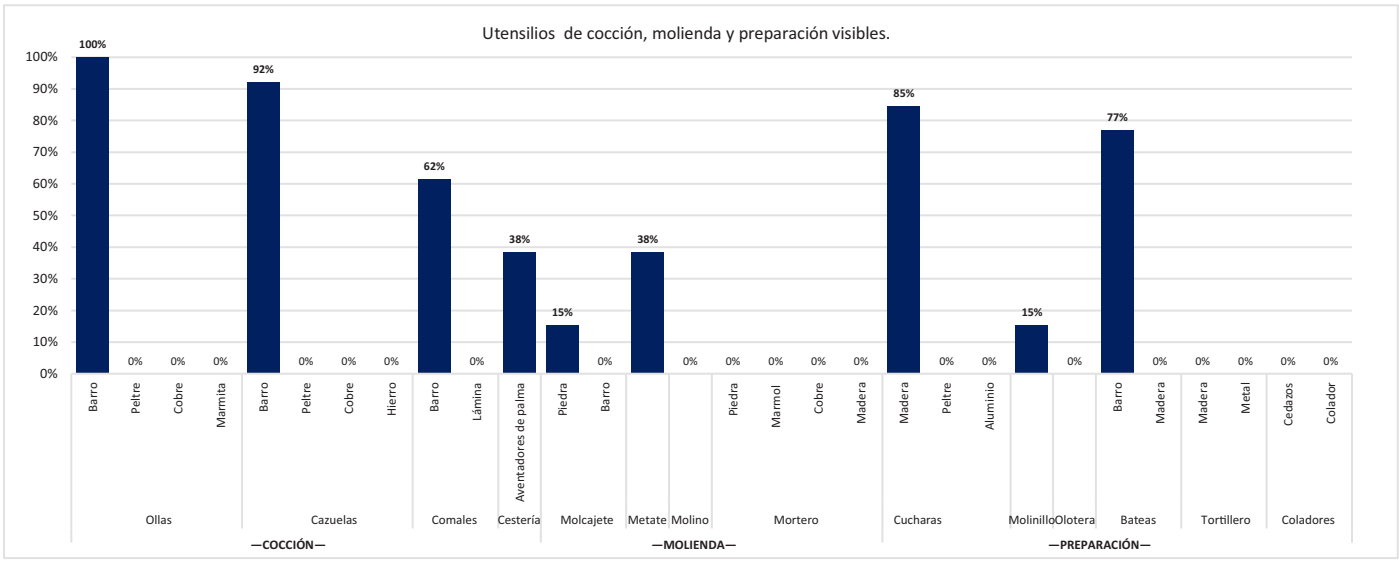
ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		●

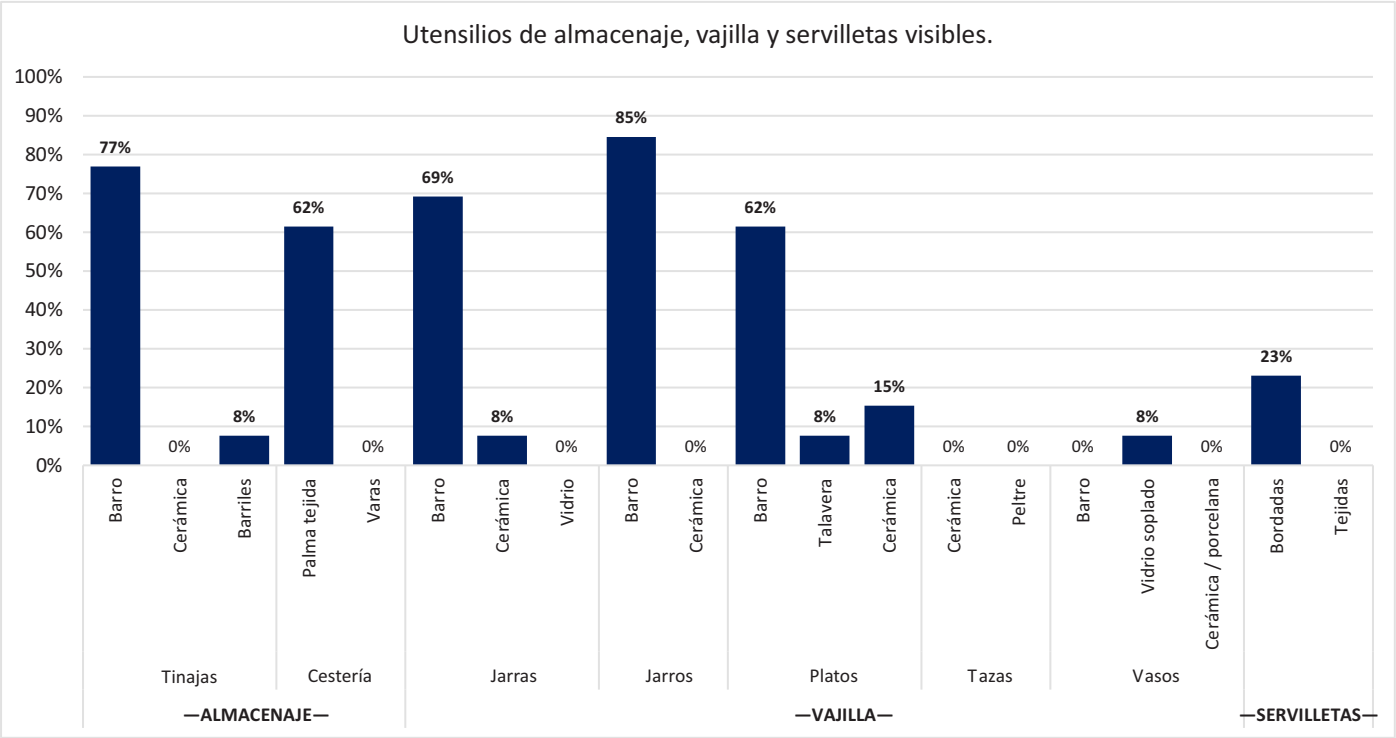
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 5. Referentes visuales en la cocina mexicana. Ilustradores.

A.5.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 5.



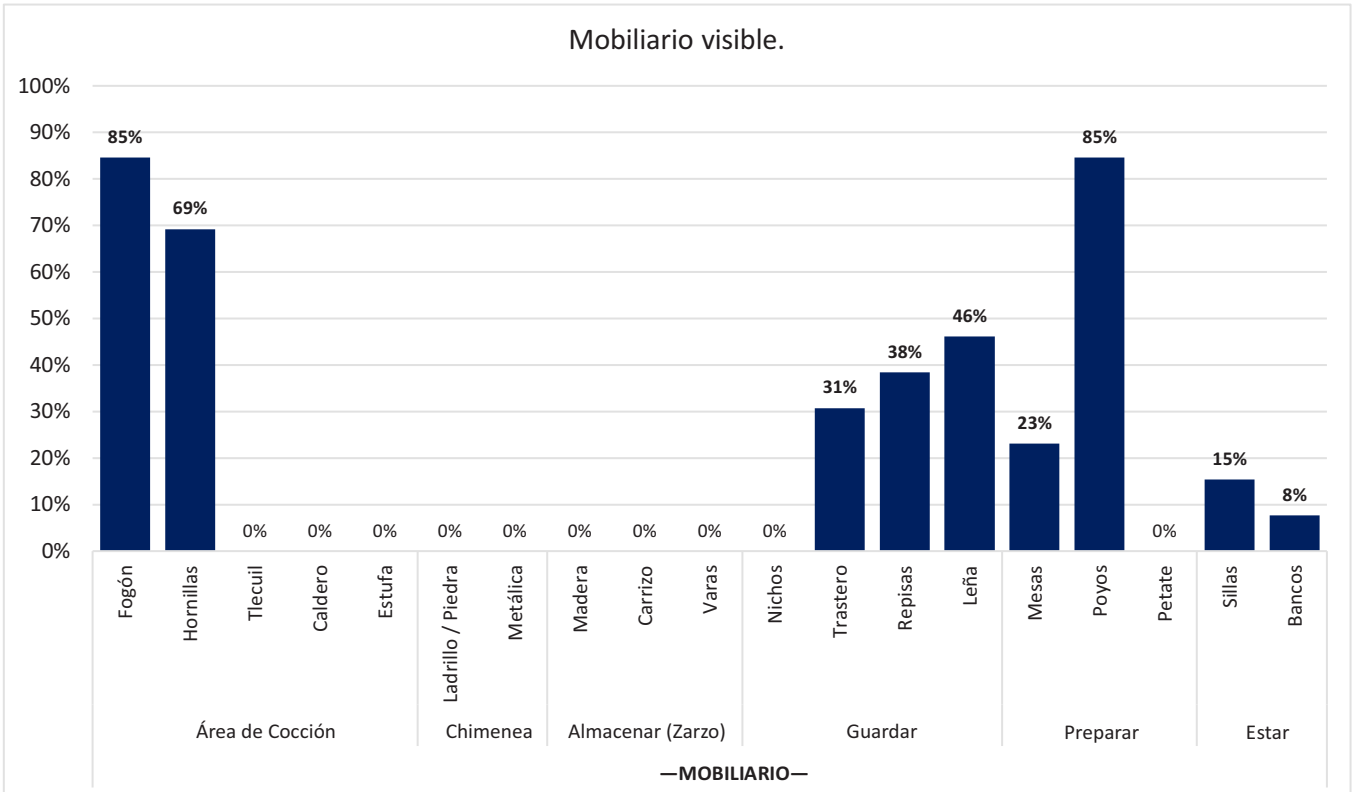
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 5.

A.5.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 5.



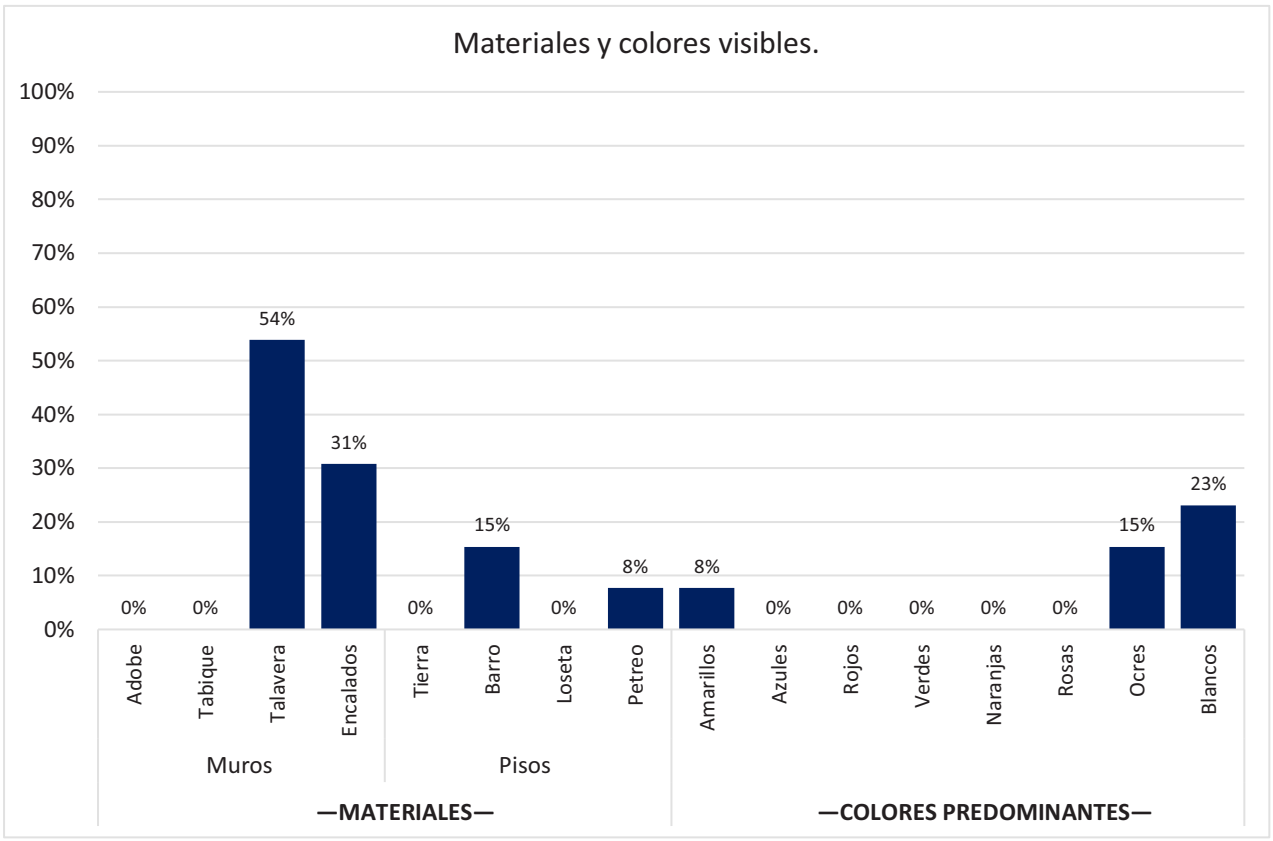
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 5.

A.5.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 5.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 5.

A.5.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 5.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 5.

2.2.6. La fotografía

[…] la fotografía como el cine son fuentes fundamentales para la historia de los siglos XIX y XX de México y de América Latina ha sido un remanso refrescante en medio de una historia y una historiografía contemporáneas frecuentemente plagadas de ortodoxias y de construcciones de mitos. (Montfort, 2014, pág. 11)

2.2.6.1. Colección Archivo Casasola

La historia de la fotografía mexicana está indisolublemente ligada a la colección Casasola. La adquisición del Archivo Casasola por parte del gobierno mexicano tuvo lugar en 1976, y la institución encargada para su custodia, investigación y difusión es el Instituto Nacional de Antropología e Historia. Miles de placas conforman este fondo, producto de la labor como fotógrafo y coleccionista de imágenes de Agustín Víctor Casasola Velasco (1874-1938), además, de la contratación de fotógrafos externos y la adquisición o reproducción de imágenes de otros, a quienes con frecuencia no se otorgaba el crédito, a excepción de las fotos para las que se tramitaba registro de propiedad. Ello ha dificultado la identificación autoral, aunque es un hecho que el Fondo contiene obra de casi 500 autores, entre ellos Jesús H. Abitia, Hugo Brehme, Antonio Garduño, Heliodoro J. Gutiérrez, los hermanos Mayo, y Eduardo Melhado; así como de las firmas cif y México Fotográfico, y de fotógrafos del siglo XIX. (Mediateca INAH, s.f.).

Agustín Víctor, consciente del poder de la imagen fotográfica como registro, tuvo el firme propósito de documentar y coleccionar todo evento que a sus ojos fuera significativo en el acontecer del país. Preocupado por formar un archivo fotográfico al servicio de la historia de México, usó este material para dar vida a un vasto cúmulo de publicaciones que inició en 1921 con el Álbum histórico gráfico, este proyecto sentó las bases de otra obra fundamental: la Historia gráfica de la Revolución en 1942, dando inicio así a la difusión a gran escala de imágenes históricas que, con los años, se convirtieron en iconos implantados en el imaginario colectivo mexicano y del mundo entero. (Mediateca INAH, s.f.).

Al mismo tiempo, otros miembros de la familia se fueron incorporando a las principales publicaciones periódicas de la época, de modo que la colección cubre en conjunto sucesos culturales, deportivos, sociales, militares y diplomáticos; desastres; transporte público; el mundo laboral, periodístico y del espectáculo, la escena política; y desde luego, los ámbitos

de las costumbres y la vida cotidiana, escenas como una cocina tradicional mexicana en una vivienda en Taxco, Guerrero (imagen 30, 31 y 32). De esta manera, las fotografías del archivo se poblaron tanto de personajes relevantes como de ciudadanos anónimos y lugares convertidos a veces en arquetipo. (Mediateca INAH, s.f.).





Imagen 30. Colección Archivo Casasola, 1950.
Título: Cocina tradicional mexicana con horno y decorada con utensilios propios de la época.
Fuente: Mediateca INAH.

Imagen 31. Colección Archivo Casasola, 1950.
Título: Cocina tradicional mexicana con horno y decorada con utensilios propios de la época.
Fuente: Mediateca INAH.

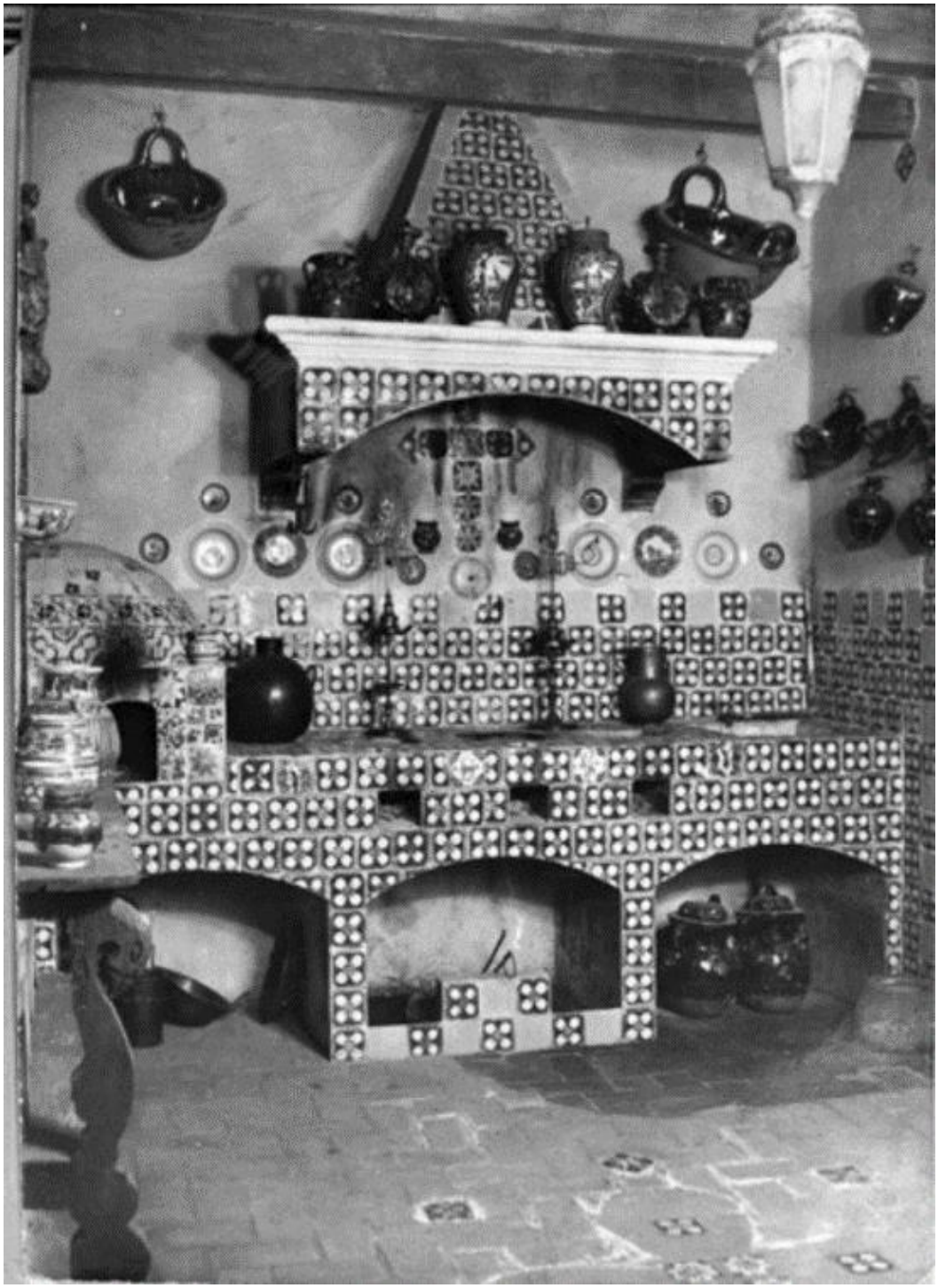


Imagen 32. Colección Archivo Casasola, 1950.
Título: Cocina tradicional mexicana con horno y decorada con utensilios propios de la época.
Fuente: Mediateca INAH.

2.2.6.2. Hugo Brehme.

Hugo Brehme, 1882-1954. Llega a México en 1906. Colabora con Agustín Víctor Casasola en la "Agencia de Información Fotográfica". La efervescencia que siguió a la guerra revolucionaria encontró su expresión en la fotografía y en el cine. Los fotógrafos se enfrentaron a un dilema al retratar a México: optar por la tentación de reproducir la hermosa fachada exótica o buscar maneras diferentes y más difíciles para representar el país. Hugo Brehme y Luis Márquez siguieron la formula pintoresca. […] En ocasiones, estos fotógrafos captaron actividades artesanales y de arte popular, como jóvenes indígenas pintando a mano piezas de cerámica, a alfareros torneando figuras ornamentales, a mujeres bordando y grandes figuras de Judas expuestas para la venta. Al documentar el arte popular, que en general pasaba desaparecido entre los fotógrafos mexicanos, es posible que los extranjeros hayan contribuido al descubrimiento de esta forma de expresión popular, que sería tan crucial para la identidad posrevolucionaria. (Mraz, 2014, págs. 30, 66).

Algunos estudiosos modernos de la fotografía mexicana argumentan que Brehme “fue un constructor de un sistema gráfico de ‘lo mexicano’” y creó un “vocabulario visual mexicanista”; para ellos, sus imágenes “ayudaron a sentar las bases para la formación de la identidad mexicana”. Su fotografía estaba influida por el movimiento pictorialista, el cual reflejaba los principios pictóricos de la composición e idealizaba la vida rural, (imagen 33 y 34). Más importante aún, encarna las nociones clásicas de lo pintoresco. (Mraz, 2014, pág. 131).

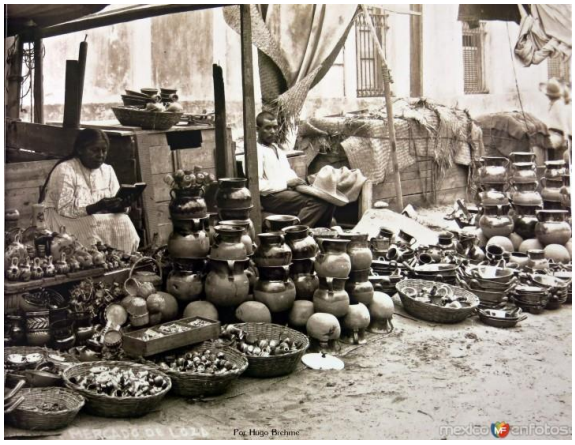


Imagen 25. Autor: Hugo Brehme
Título: Mercado de losa.
Fuente: México en Fotos

En este sentido, Hugo Brehme, Luis Márquez y Rafael Carrillo eran tradicionalistas que construyeron una visión romántica de un edén rural, absorbido por su propia naturaleza y poblado de charros y chinas poblanas: las figuras regionales que se transformarían en arquetipos nacionales. […] Igualmente, fusionó la nostalgia de la arquitectura precolombina y colonial con la naturaleza para

argumentar que ésta siempre ha sido la situación de México. (Mraz, 2014, págs. 129, 135).



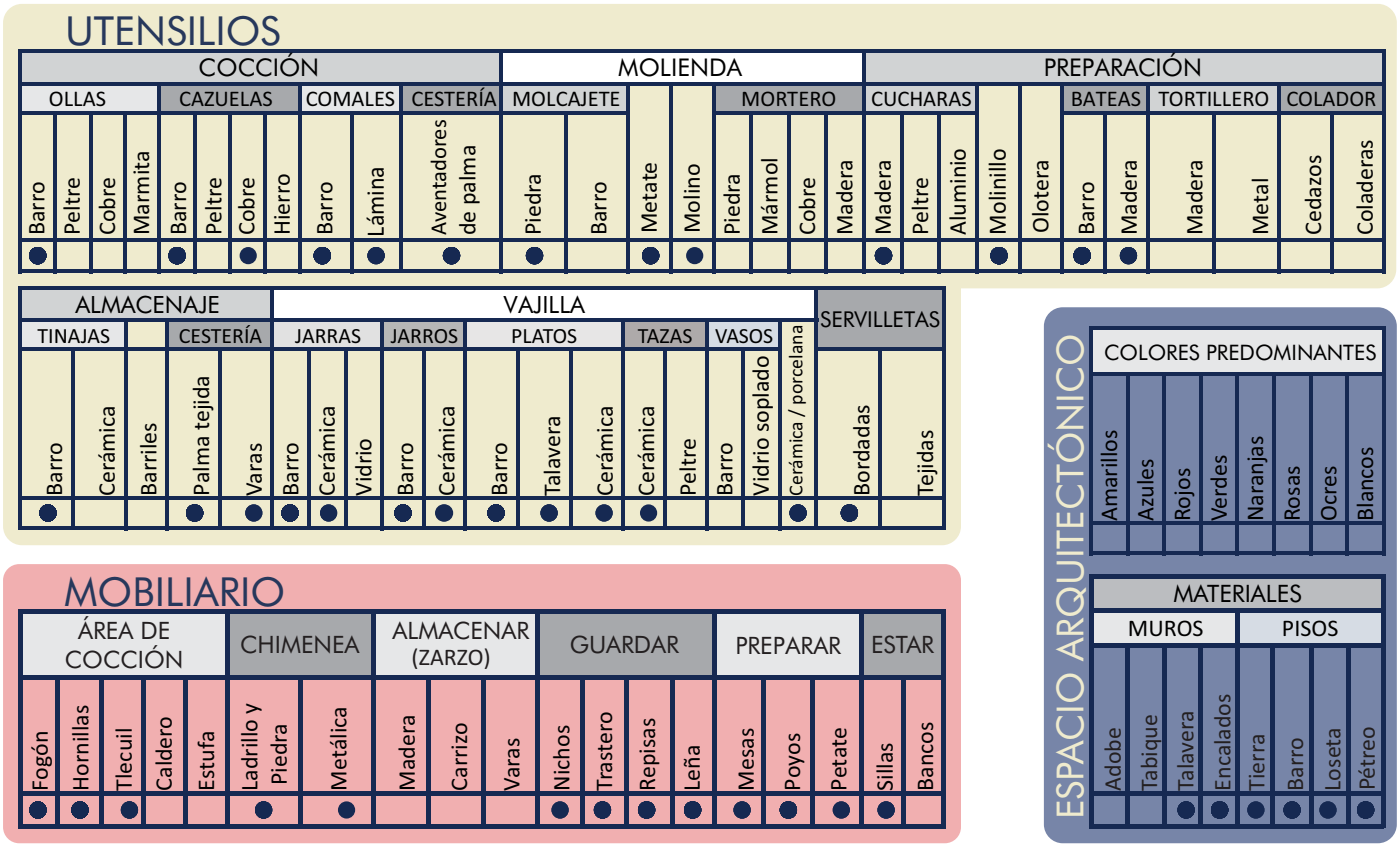
Imagen 34. Autor: Hugo Brehme
Título: Mujer indígena junto a metate hace tortillas.
Fuente: México en Fotos

Y contribuían al desarrollo de una identidad nacional basada en el pasado indígena como en el español. (Mraz, 2014, pág. 66). Las fotografías de Hugo Brehme forman parte del imaginario mexicano sobre amplios aspectos del país, así como, son también un registro del patrimonio natural y artístico. Apoyaron en su momento la idea de unificación y desarrollo de la nación posrevolucionaria. De igual forma, su extenso trabajo publicado internacionalmente y sus postales, permitieron ver las transformaciones políticas y culturales que en la nación se iban sucediendo. (Nación Multicultural UNAM, s.f.)

.

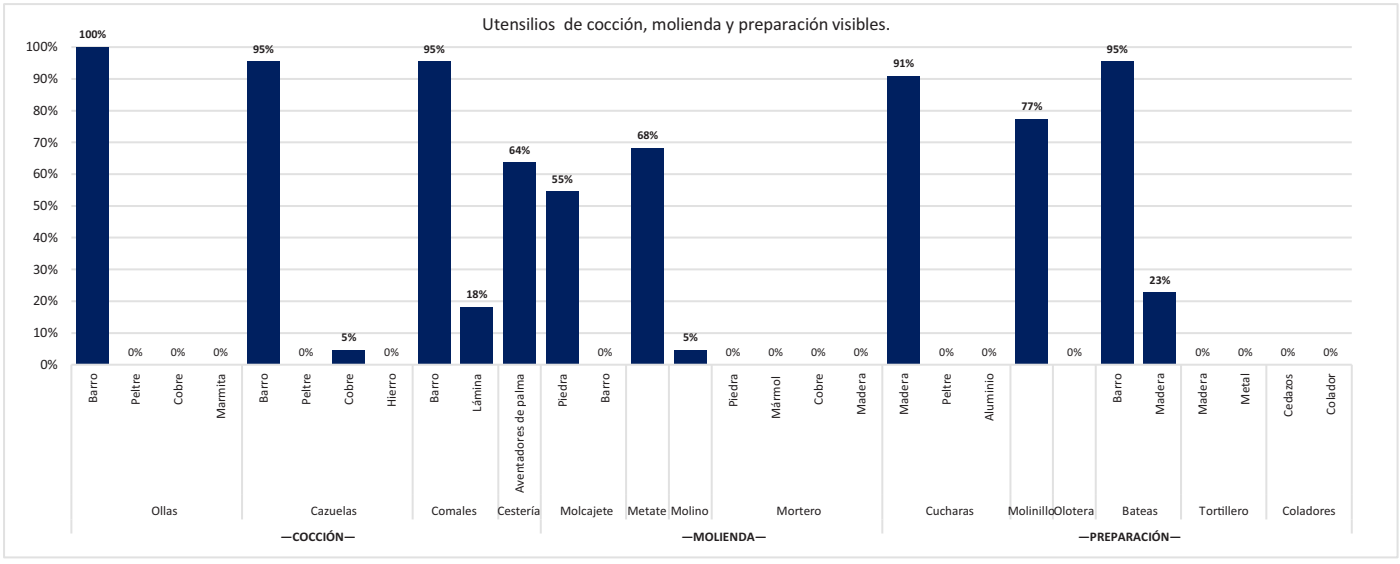
A.6. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 6. Fotografía.

A.6.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 6.



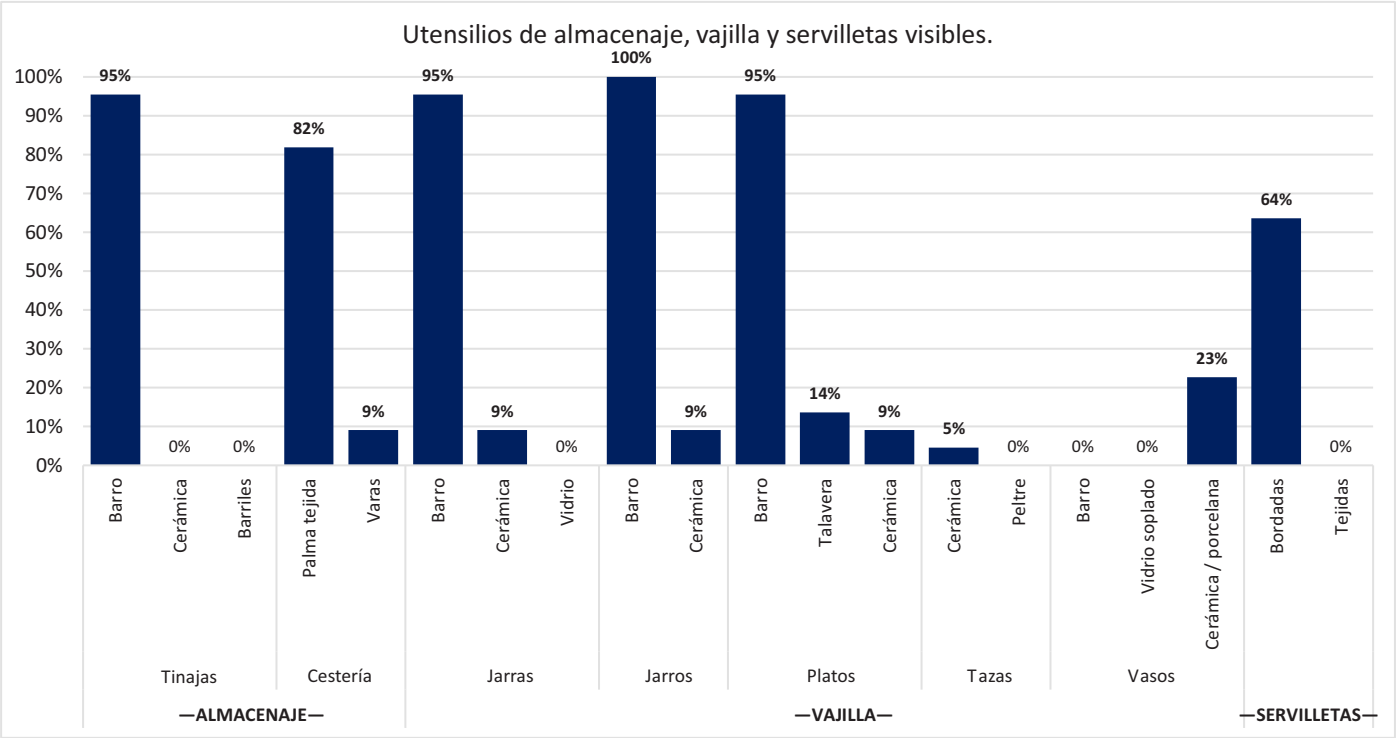
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 6. Referentes visuales en la cocina mexicana. Fotografía.

A.6.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 6.



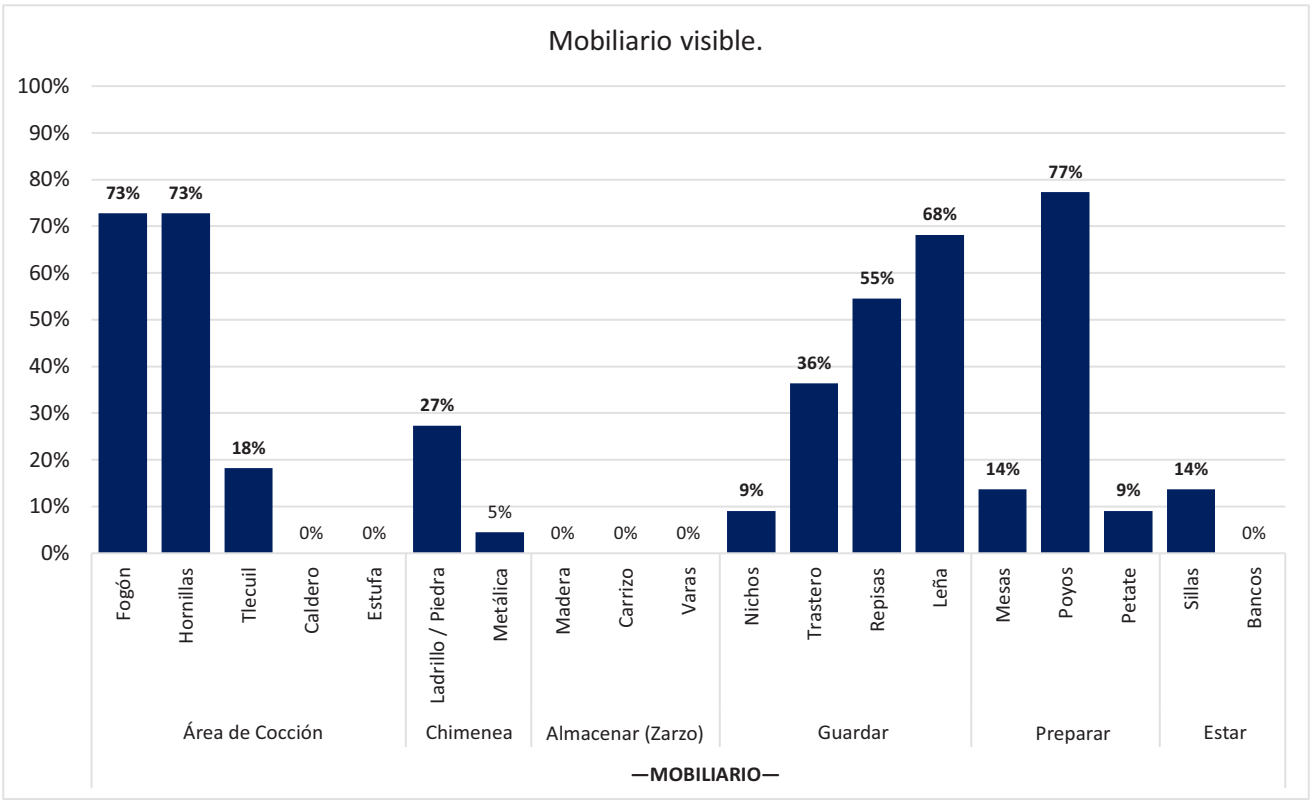
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 6.

A.6.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 6.



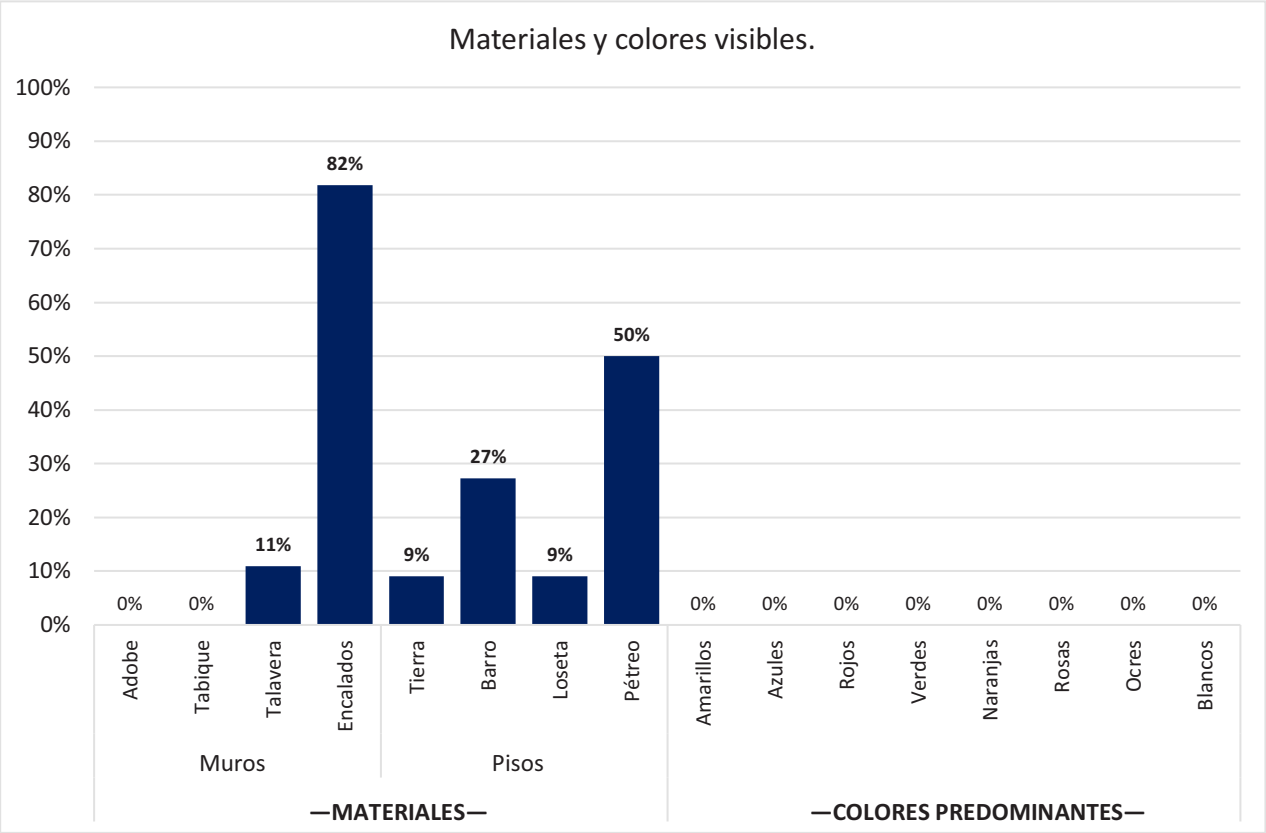
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 6.

A.6.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 6.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 6.

A.6.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 6.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 6.

2.2.7. El cine

2.2.7.1. Cine de oro mexicano

El cine y la radio tomaron un importante papel de divulgación de las riquezas de México y el gobierno abrió la puerta a producciones cinematográficas que mostraran el México moderno respetuoso de su pasado y dela tradición de “lo mexicano”. (Mateos, 2006, pág. 38).

El florecimiento del cine mexicano coincide con el inicio de la estabilidad política posterior a la Revolución, materializada en el gobierno de Lázaro Cárdenas. […] Las políticas reformistas de Cárdenas, que incluían entre otras la nacionalización del petróleo, alcanzarían también al cine […] en 1938 la industria del cine era la más grande después de la industria petrolera. Cárdenas desarrolló distintas estrategias para impulsar la cinematografía nacional. Este apoyo estatal continuó con el régimen del presidente Manuel Ávila Camacho (1940-1946), quien a su vez vio cómo la cinematografía nacional tomaba un nuevo impulso producto de la Segunda Guerra Mundial y de la entrada de los Estados Unidos en el conflicto. (Escobar, 2011, pág. 13).



Imagen 35. Allá en el rancho grande. Año: 1936
Director: Fernando de Fuentes
Género: Romance y Drama



Imagen 36. Allá en el rancho grande. Año: 1936
Director: Fernando de Fuentes
Género: Romance y Drama

Fueron un poco más de dos décadas entre mediados de los años treinta y finales de los cincuenta, en que el poder político y económico mexicano legitimó formas de pensamiento a través de la Época de Oro del Cine Mexicano. Es decir, de construir el imaginario social de identidad nacional inscrito en la consciencia colectiva y los estereotipos vinculados a

la idea de lo típicamente mexicano, mediante una constante repetición de imágenes, estilos de vida y personajes muy bien definidos.



Imagen 37. El padre Morelos. Año: 1942
Director: Miguel Contreras Torres
Género: Cine bélico, Cine histórico y Drama



Imagen 26. Enamorada. Año: 1946
Director: Emilio el "Indio" Fernández
Género: Drama



Imagen 279. Enamorada. Año: 1946
Director: Emilio el "Indio" Fernández
Género: Drama

Generalmente, cuando se habla sobre el Cine de Oro aparece entre los recuerdos una imagen en blanco y negro de un charro a caballo, en una cantina o en el rancho; de una mujer bonita, en casa, sumisa, enamorada (imagen 35 y 36); pobres o ricos (imagen 37), en la ciudad o en el campo (imagen 38 y 39). Estas imágenes recuperan de manera estereotípica una serie de roles y conductas de la vida cotidiana de aquellos tiempos, que hoy en día son parte de las representaciones del sentido de la mexicanidad» (Carvajal, 2012, pág. 13).

Así, las películas de la Época de Oro naturalizan en la pantalla aquello que debe ser entendido como la esencia de la "mexicanidad" y, con esa naturalización, instalan en el imaginario social la ideología del multiculturalismo restringido. (Escobar, 2011, pág. 12). Los lenguajes que ha desarrollado el cine a través de su historia son ya parte de las formas comunes de socialización y de la memoria colectiva. Esto mediante referentes: Frases, modelos de comparación y de conducta. El cine y otros productos creativos, como la literatura y el teatro, crean cohesión y adhesión social. Cada película, aunque no sea esta la intención

refleja una imagen que es parte de la realidad y del momento en que fue creada. Esto convierte a toda película en una experiencia social posible. (Carvajal, 2012, pág. 10).

2.2.7.2. Cine internacional

La cocina mexicana bajo la dirección de Alfonso Arau, pone en el ámbito internacional algunos estereotipos (atributos percibidos), ideas y sentimientos sobre el ritual de la cocina familiar, su entorno y misticismo; así como, arquetipos (atributos asumidos (Rodríguez, 2015, pág. 65)), valores ancestrales de profunda tradición para definir por medio de una secuencia de imágenes aquello que es importante y que identifica a los mexicanos, (imagen 40 y 41).



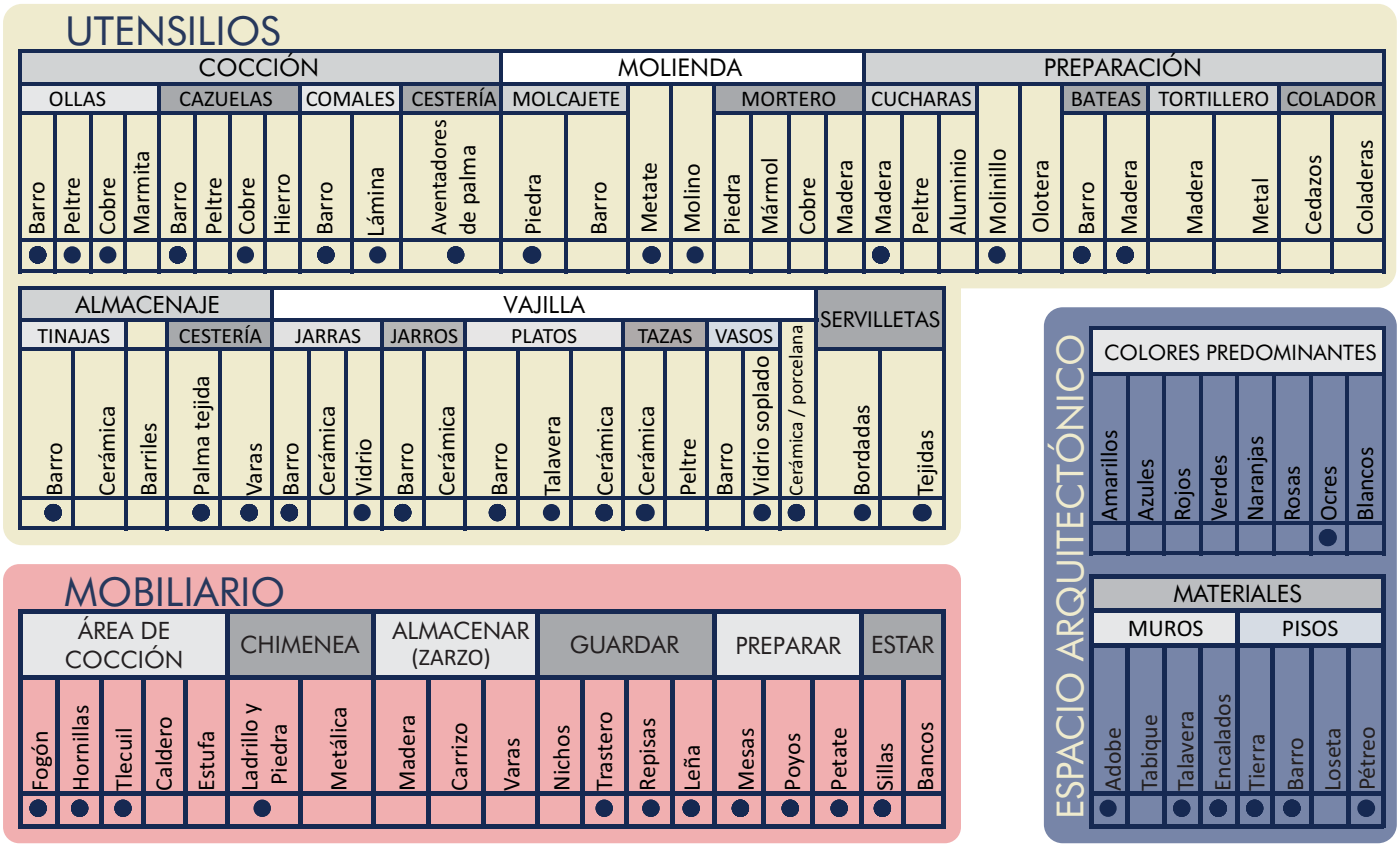


Imagen 40. Como agua para chocolate. Año: 1992
Director: Alfonso Arau
Género: Drama/Romance

Imagen 41. Un paseo por las nubes. Año: 1995
Director: Alfonso Arau
Género: Drama/Romance

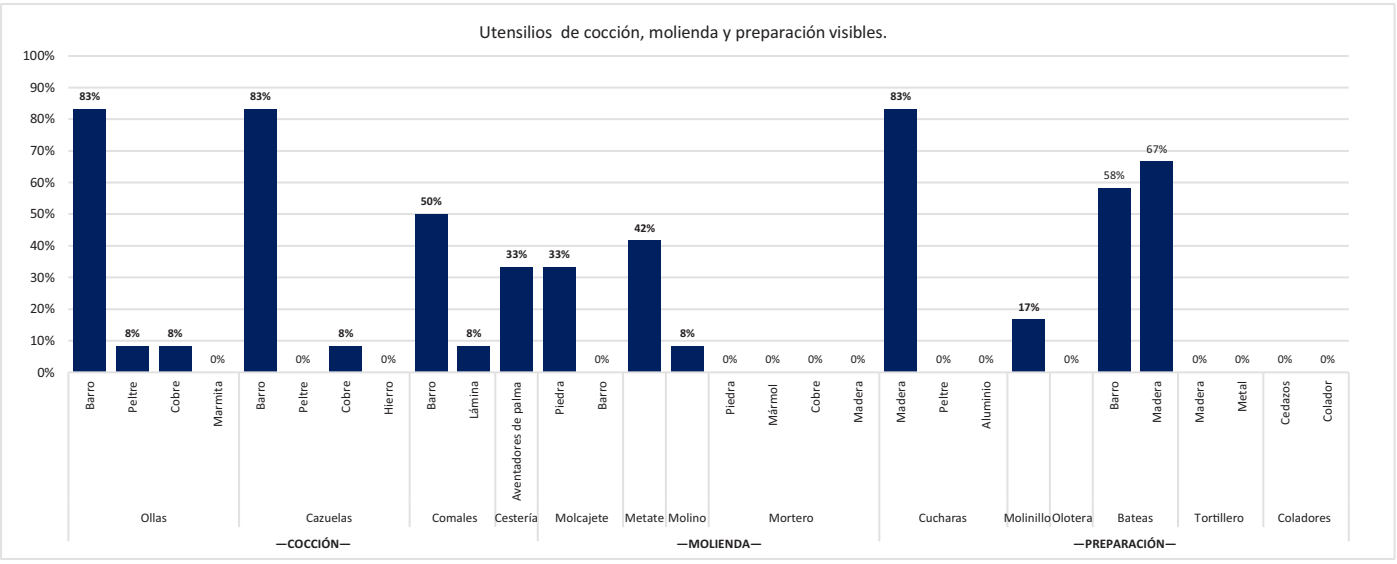
A.7. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 7. Cine.

A.7.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 7.



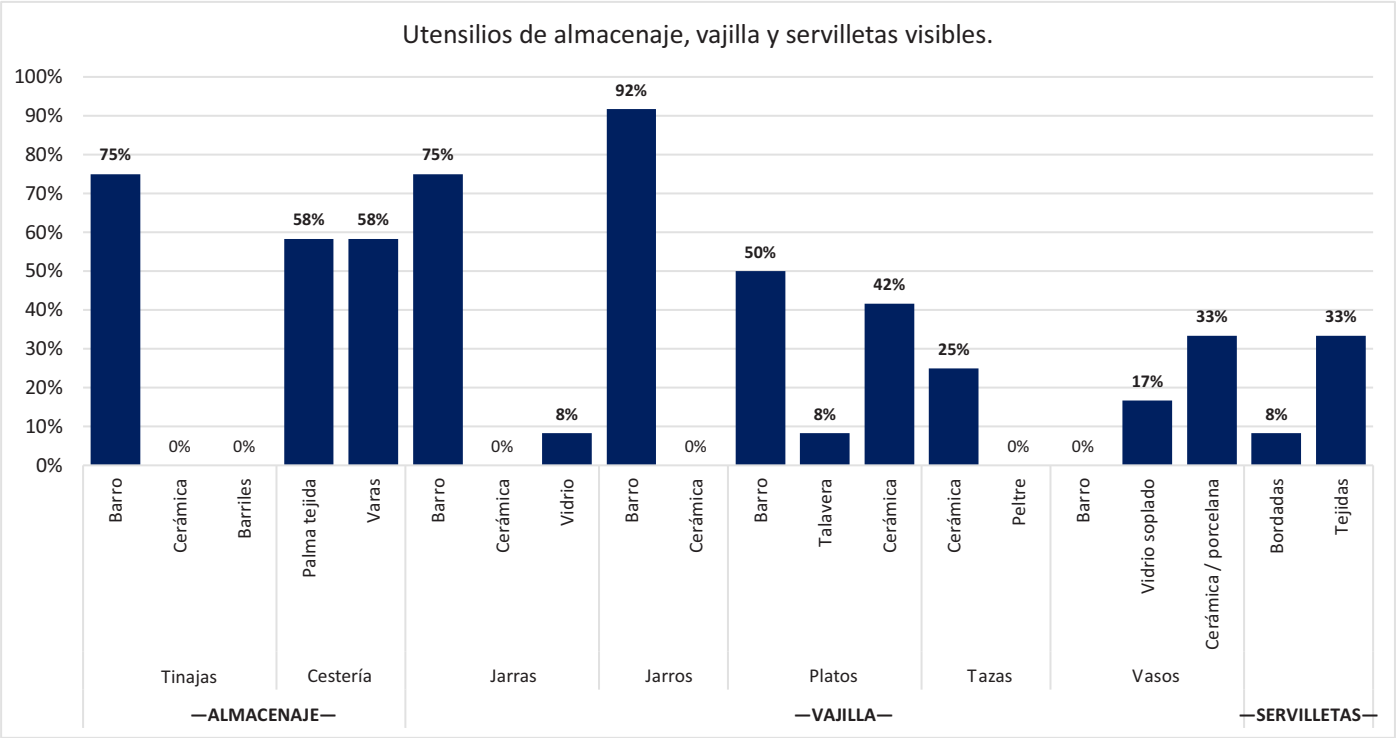
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 7. Referentes visuales en la cocina mexicana. Cine.

A.7.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 7.



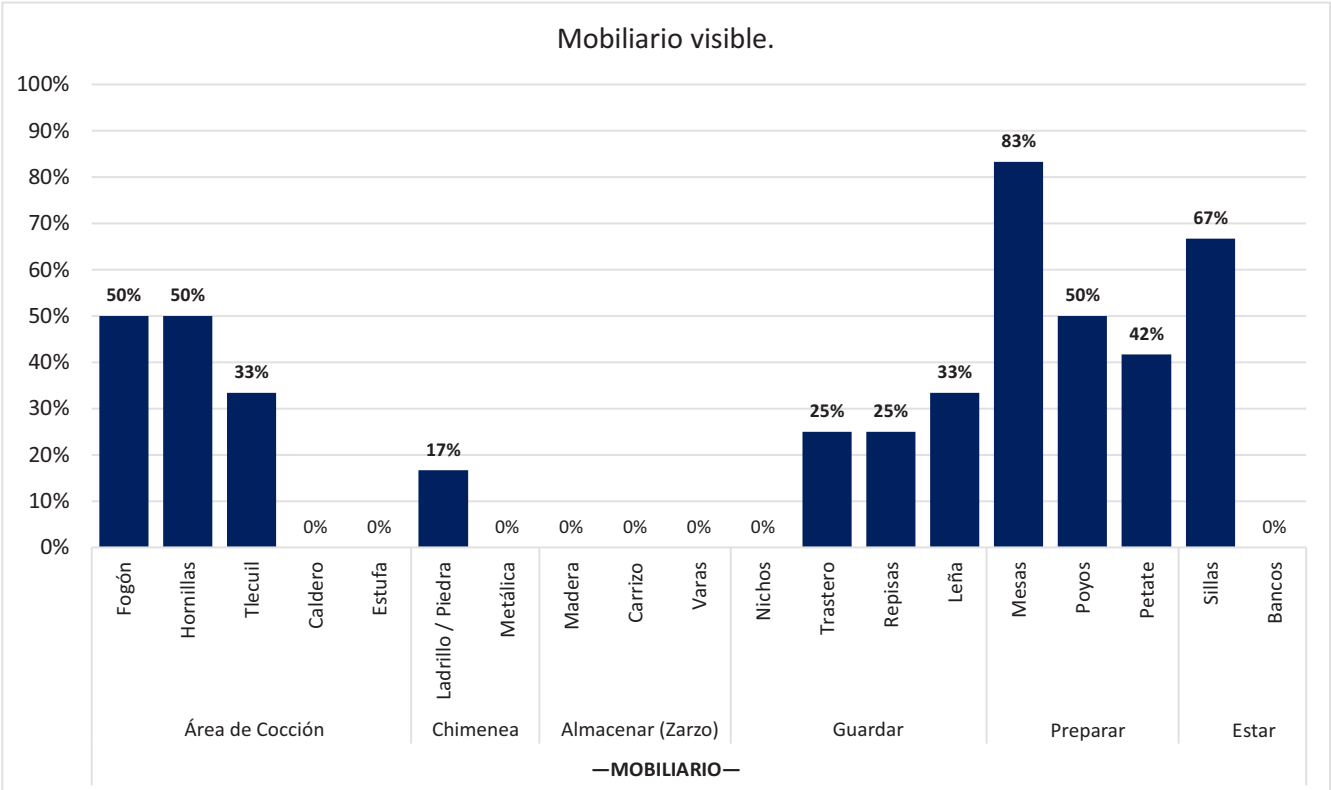
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 7.

A.7.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 7.



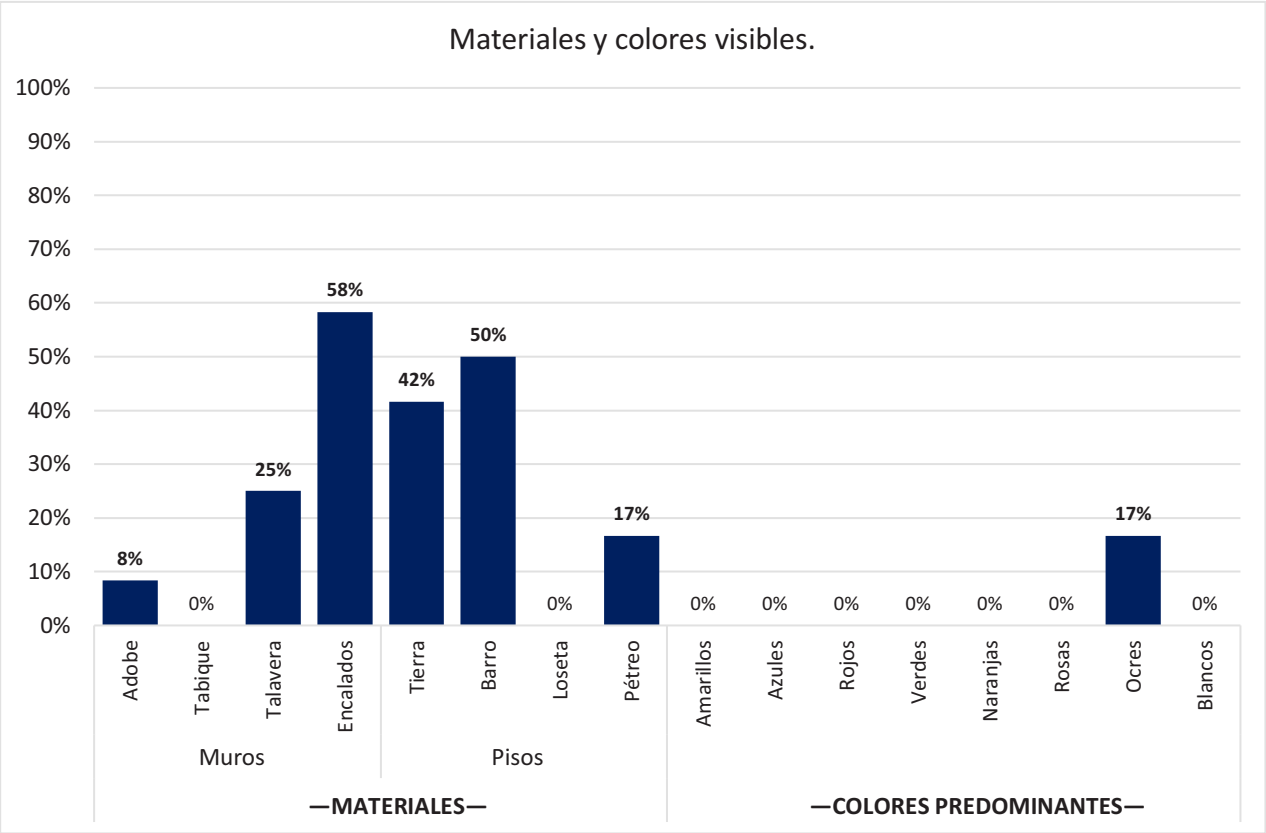
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 7.

A.7.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 7.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 7.

A.7.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 7.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 7.

2.2.8. Museos.

La idea de museo está asociada a la identificación del hombre con su cultura y al reconocimiento del valor testimonial de ciertas evidencias como patrimonio (Linares, 1994, pág. 15). Los museos desempeñan un activo y múltiple papel en la sociedad. La diversidad de sus prestaciones responde a un objetivo común: preservar la memoria colectiva que se expresa de manera tangible e intangible a través del patrimonio cultural y natural. Sin embargo, este objetivo carecería de sentido si no fuera aparejado con el acceso y la interpretación de esta memoria. Por lo tanto, los museos velan por compartir, valorar y comprender la herencia cultural (UNESCO, 2007, pág. 15). En cuanto a su definición, el Consejo Internacional de Museos (ICOM) define al museo como una institución permanente, sin fines de lucro, al servicio de la sociedad y abierta al público, que adquiere, conserva, estudia, expone y difunde el patrimonio material e inmaterial de la humanidad con fines de estudio, educación y recreo (Hooff, 2012, pág. 3).

Este fenómeno aparece en el siglo XX después de la segunda Guerra Mundial, por la enorme destrucción de personas y bienes patrimoniales. A partir de entonces se busca garantizar la vida de los seres humanos y los bienes creados por ellos mismos. En consecuencia, las ideas de patrimonialización y las estrategias de preservación de los bienes culturales toman gran auge, no sólo para reforzar y consolidar los movimientos de identidad social, sino también para darlos a conocer ampliamente a propios y extraños. (Mansard, 2006, pág. 60).

Los museos se ocupan de los bienes culturales de la humanidad y los interpretan para el público. Estos bienes no tienen nada de ordinario. La legislación internacional les confiere un estatuto particular y las leyes internacionales garantizan su protección. Forman parte del patrimonio mundial, natural y cultural, mueble o inmueble. Testimonios esenciales con frecuencia de múltiples disciplinas, como la arqueología, las ciencias naturales o la arquitectura, estos bienes representan por consiguiente una importante contribución al saber. Constituyen además elementos significativos para definir la identidad cultural, tanto a escala nacional como internacional (Lewis, 2007, pág. 1).

En México, en materia de museos, no fue sino hasta los años posteriores al movimiento revolucionario, aproximadamente en la década

de los cuarenta, que comienza a definirse una estrategia museal por parte del Estado, así como, su vinculación con el sector turístico. De ahí que la política cultural mexicana referente a las colecciones y los museos caminara muy de la mano con las primeras acciones en materia turística […]. La política cultural y de internacionalización del gobierno alemanista abre expresamente un rubro especial partiendo de la imagen del patrimonio y su promoción en el sector turístico: La conservación del patrimonio cultural y la fisonomía mexicana es un factor al que hay que darle continua atención, no sólo por la igualdad nacional sino porque el viajero busca y goza las modalidades peculiares del país que visita. (Mansard, 2006, págs. 62, 64). «Si la percepción es la manera en que el cerebro ve el mundo a través de las sensaciones, en la diplomacia cultural se tendrían que privilegiar las acciones que produzcan y despierten sensaciones; es decir, planear estrategias que por medio de los sentimientos cambien percepciones», es decir, la diplomacia cultural debe, ante todo, generar sensaciones para cambiar percepciones (Rivas, 2014, pág. 42).

En el sexenio de José López Portillo se insistió en la necesidad de mejorar la estructura de la industria turística y de apoyar el crecimiento equilibrado de nuevas zonas de interés y desarrollo turístico, así como corredores y circuitos. En el Programa de Turismo de 1978 se mencionó la importancia de la conservación, protección y mejoramiento de los recursos turísticos naturales y culturales, así como de ampliar los servicios y ofrecer facilidades a los visitantes, proteger el medio ambiente y respetar las costumbres y tradiciones nacionales (Mateos, 2006, págs. 40, 41); en cierta manera, el Estado inventó un sistema expositivo propio, dotado de una personalidad distintiva, capaz de proyectar durante décadas una imagen favorable del país en el exterior. La intención de la diplomacia cultural —convocar sensaciones para cambiar percepciones— muy similar a los objetivos de los museos. (Ruiz, 2017, pág. 107).

Por lo tanto, la mancuerna entre identidad cultural y turismo permite influir en la valoración de bienes tangibles e intangibles del patrimonio cultural para concientizar esas formas que permanecen ocultas ante los ojos de la sociedad y reconocer y conservar hitos arquitectónicos que pueden fomentar la constitución de espacios de memoria histórica.

La revalorización y conservación de los bienes tangibles se expresa simultáneamente a través de dos grandes vertientes: la rehabilitación de los lugares de origen (como espacios naturales, zonas arqueológicas, sitios con

valor histórico, artístico, y arquitectónico, etc.), y la musealización de piezas, artefactos y edificios, acciones que con el tiempo generarán e incrementarán las ideas de patrimonio local, nacional, de la humanidad, y que cambiarán las premisas de uso social en beneficio de un público siempre más amplio. (Mansard, 2006, pág. 60).

Cuando un espacio o inmueble existente es adaptado para albergar un museo, la organización del espacio y los medios a emplear dependerá de múltiples factores, no sólo de la misión del museo. Por ejemplo, la inclusión de un inmueble en la lista de patrimonio cultural protegido debe asegurar que el valor por el cual ese edificio ha sido incluido en la lista no se vea afectado negativamente por su reutilización como museo (Hooff, 2012, pág. 4). No obstante, muchas […] readaptaciones de edificios históricos cumplen, además, la función de revitalizar determinados entornos degradados […]. —Es decir—, la relación del museo con el territorio, casi siempre es más natural y honesta cuando los proyectos son pequeños o medianos y surgen como expresión de las necesidades propias de esa comunidad, en función de la protección de su patrimonio, la preservación de su memoria colectiva y el afianzamiento de su identidad (Hernández, 2012, pág. 44). Al mismo tiempo, la adaptación del edificio en museo debe ser la forma de asegurar su conservación y permitir la preservación de su valor (Hooff, 2012, pág. 4).

La relación entre el edificio y su contenido puede dar lugar a una tipología de instalaciones culturales fácilmente diferenciables, la primera, cuando el contenido recrea el espacio original se trata de una casa museo y en segunda instancia, cuando el contenido está relacionado con la temática y la historia del edificio (Christophe, 2012, pág. 18). En este sentido, los conventos del periodo novohispano y las antiguas casas señoriales adaptados como museos en México, son presencia viva de su arquitectura colonial, que combinados con una reutilización del espacio son los que permiten admirar con fino detalle la cocina mexicana, entre ellos:



Imagen 42. Cocina típicamente poblana del Museo Regional Casa de Alfeñique, Puebla.

El Museo Regional Casa de Alfeñique, fue el primer Museo Regional del Estado de Puebla, en el que además de presentar algunos códices del siglo XVI y pinturas de personajes históricos como Ignacio Zaragoza, Porfirio Díaz, Benito Juárez y el traje de un personaje célebre: la China Poblana. En la planta alta se representa el uso de la casa habitación de los siglos XVIII y XIX con áreas representativas de la época, como la cocina típicamente poblana (imagen 42). (Sic México, s.f.).



Imagen 43. Cocina Museo Histórico Casa Allende.11

El Museo Histórico Casa Allende (imagen 43), fue el primer museo del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), en ser reestructurado como parte de los festejos del Bicentenario de la Independencia; ambientando los espacios de la casa; salas, recámaras, oratorio, cocina y establo; con el fin de difundir cómo vivía cotidianamente una buena familia criolla a principios del siglo XIX.



Imagen 28. Cocina Museo Casa Zuno, JAL.
Fuente: Coordinación General del Patrimonio UDG.

La Casa Zuno, donada a la Universidad de Guadalajara por su propietario José Guadalupe Zuno Hernández en 1974, hoy Museo Casa Zuno y Archivo Histórico de la Universidad, es sin duda uno de los edificios más significativos y valiosos del patrimonio artístico y ultima sobreviviente del patrimonio arquitectónico neocolonial de la ciudad, testimonio vivo de las ideas estéticas que caracterizaron los primeros años de la posrevolución (López J. T., 1998, pág. 7).

En 1923 inicia su construcción estilo neocolonial y siguiendo la tendencia arquitectónica que comenzaba a despuntar en aquellos

años, es decir, con un afán nacionalista, la cocina (imagen 44), presenta una «remembranza colonial y decimonónica» (Becerra, 1998, pág. 48).

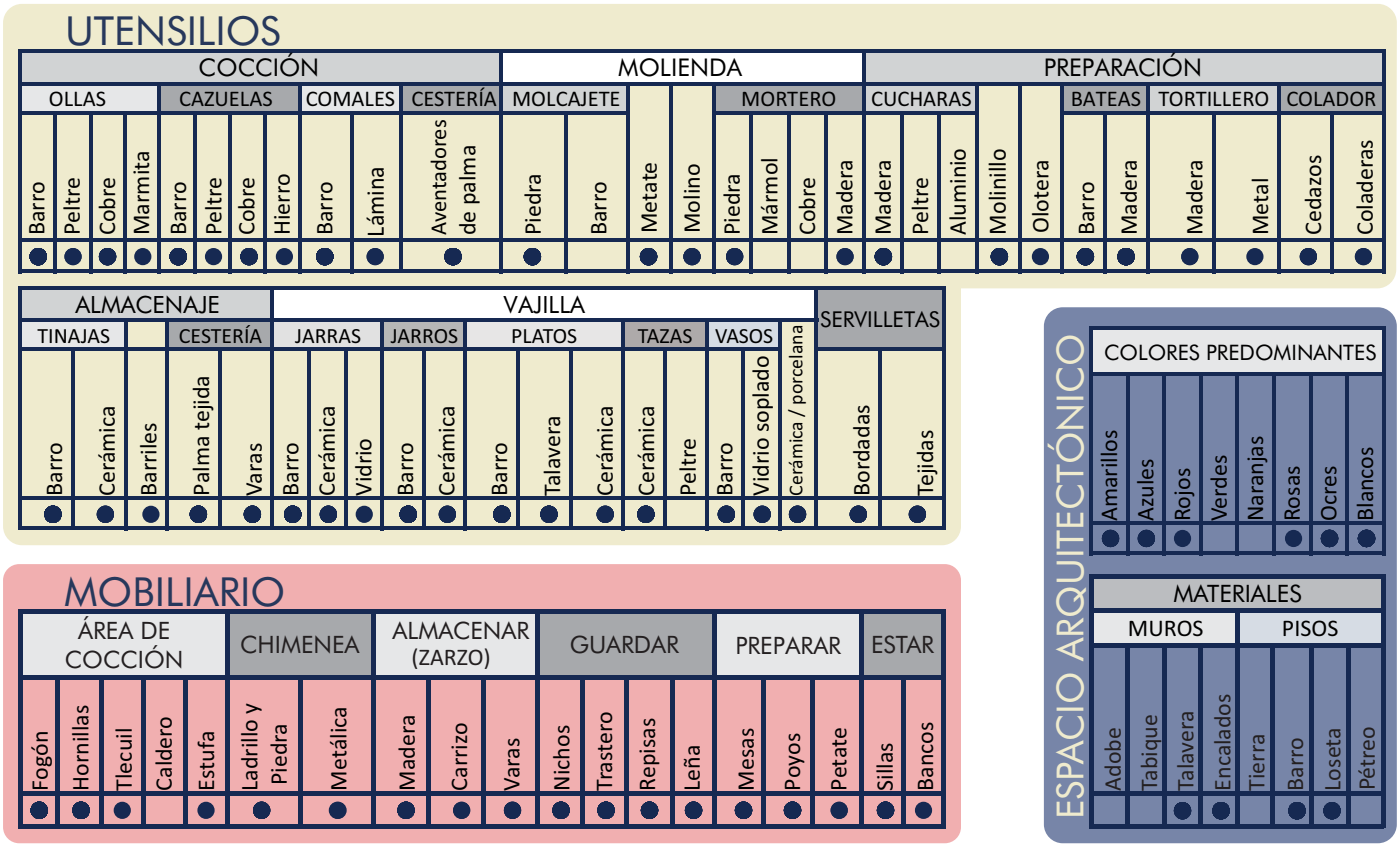
El Museo Galería Nuestra Cocina Duque Herdez, mejor conocido como Museo Herdez en la Ciudad de México, es un proyecto desarrollado por La Fundación Herdez con el apoyo de Papalote Museo del Niño, del Museo Franz Mayer y del Museo Nacional de Antropología. Desde el 2000, año en que abrió sus puertas promueve y difunde la historia de la cocina en México, a través de un paseo por el tiempo, desde la cocina prehispánica, pasando por la colonial, moderna, hasta proyectar una idea de cocina en el futuro; de esta manera fortalece y preserva la cultura alimentaria, tradiciones e identidad mexicana, (imagen 45).



Imagen 29. Cocina colonial, CDMX.
Fuente: Museo Herdez.

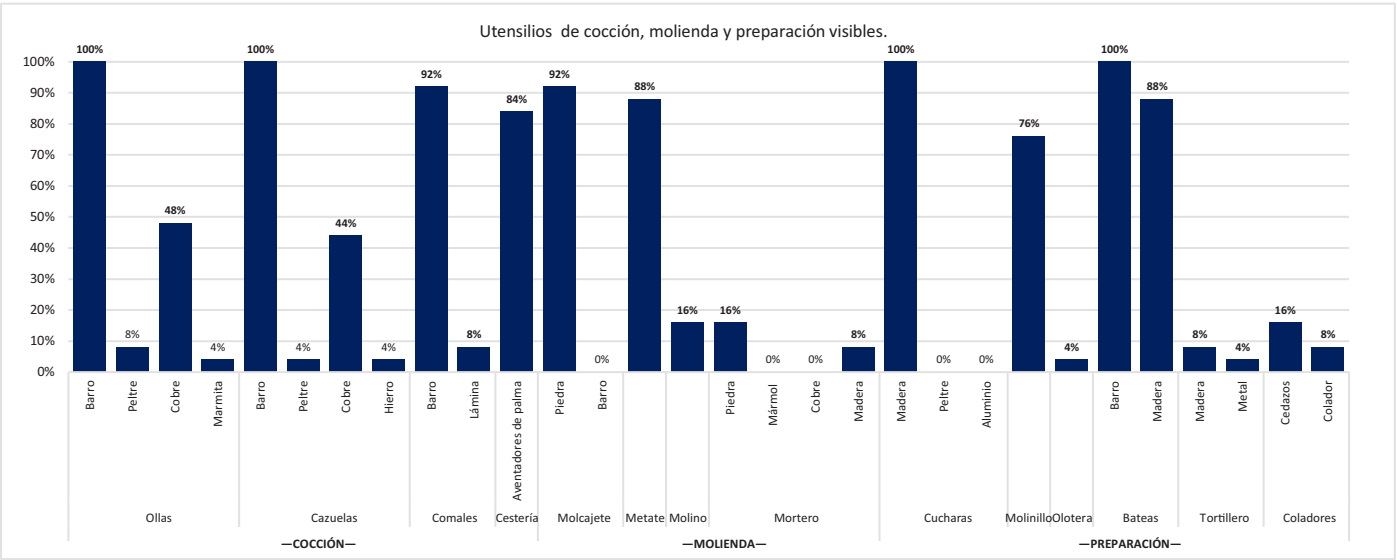
A.8. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 8. Museos.

A.8.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 8.



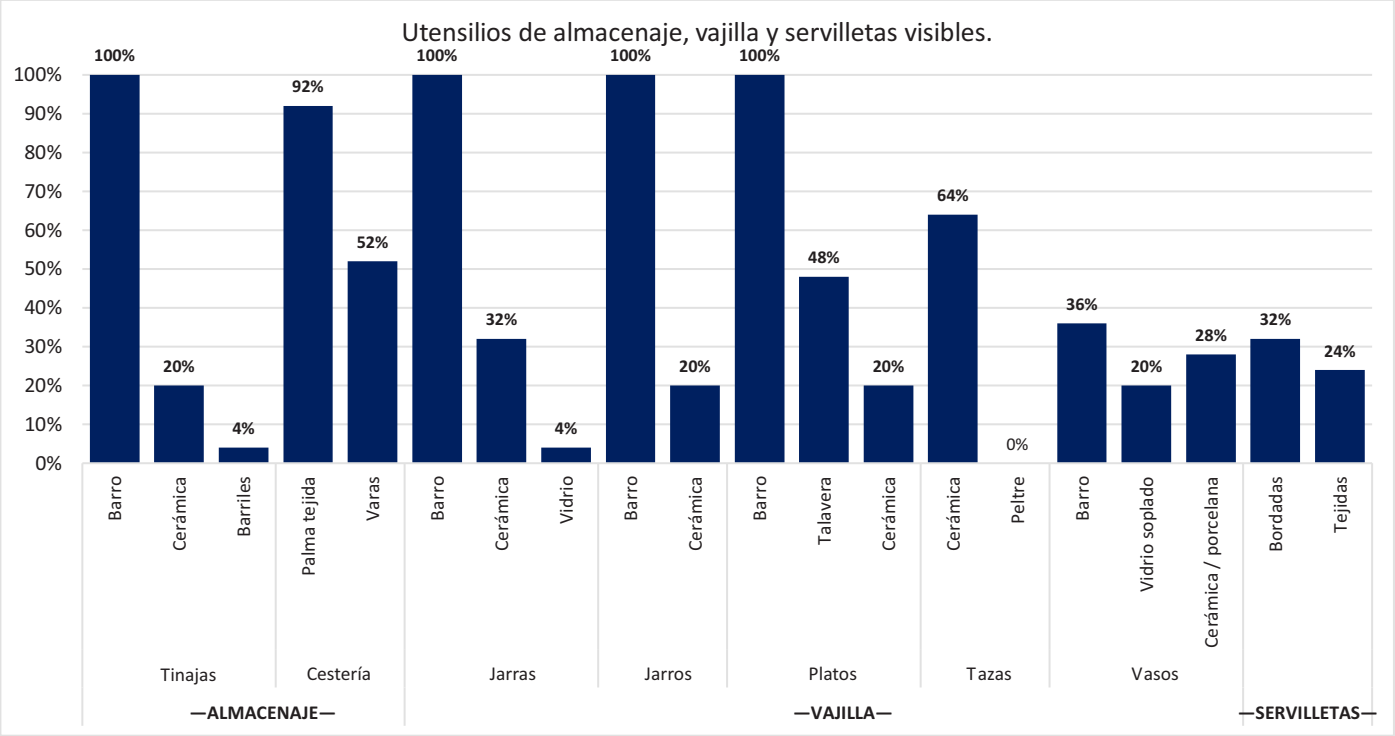
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 8. Referentes visuales en la cocina mexicana. Museos.

A.8.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 8.



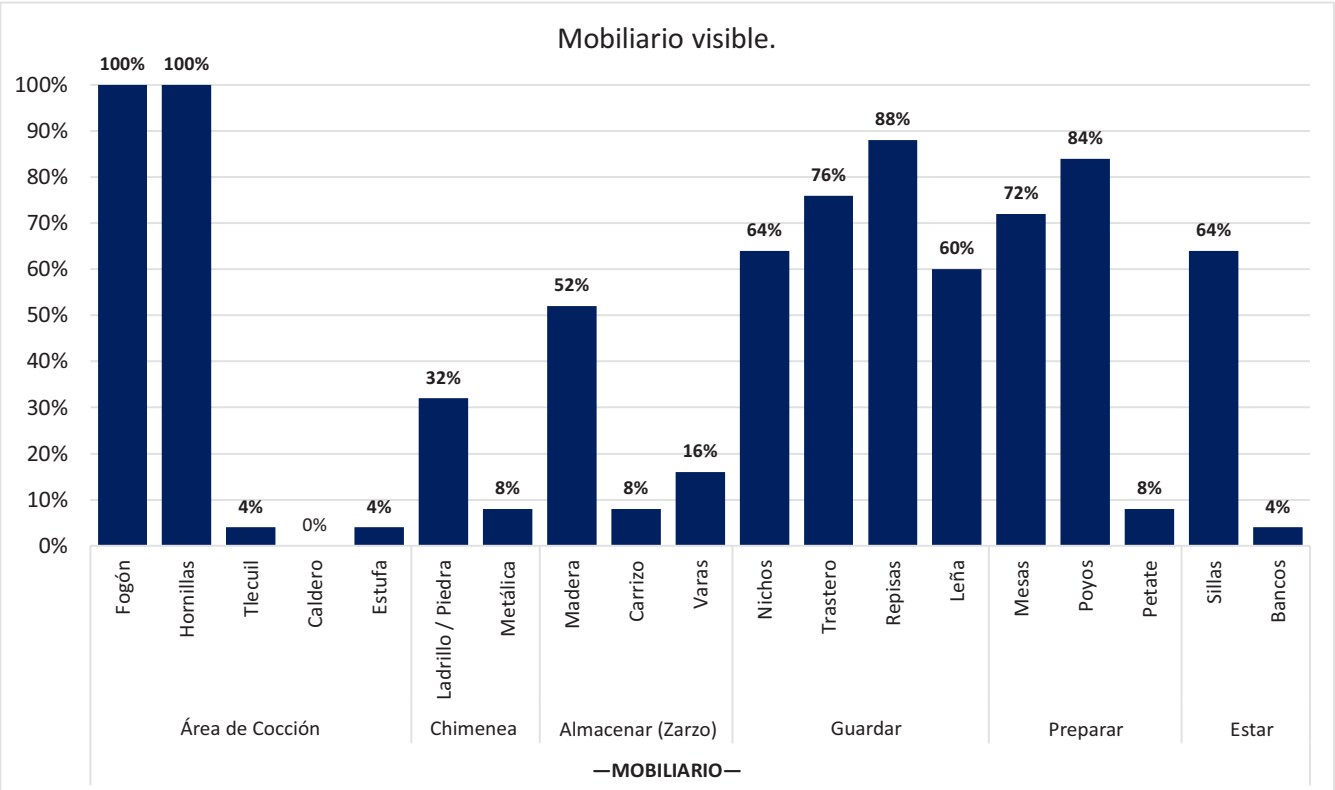
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 8.

A.8.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 8.



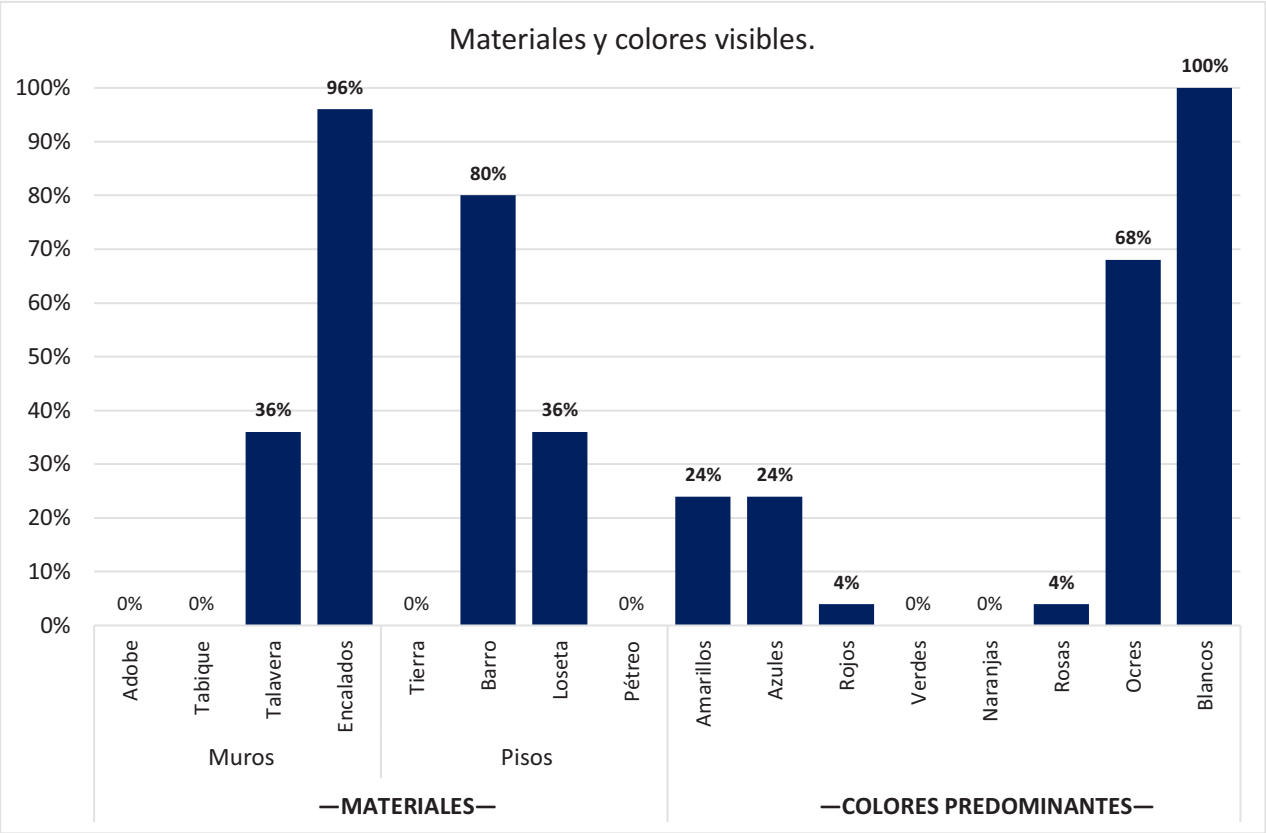
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 8.

A.8.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 8.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 8.

A.8.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 8.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 8.

2.2.9. Cultura popular.

2.2.9.1. Religión – Exvotos.

La palabra exvoto proviene del latín *ex*, de, y *votus*, promesa; según la RAE en la religión católica, don u ofrenda, como una muleta, una figura de cera, cabellos, tablillas, cuadros, etc., que los fieles dedican a Dios, a la Virgen o a los santos en señal y recuerdo de un beneficio recibido, y que se cuelgan en los muros o en la techumbre de los templos. Es decir, es un símbolo de agradecimiento por parte de un fiel católico por los favores recibidos.

Un exvoto es, básicamente, un objeto ofrecido a la divinidad, en cumplimiento de una promesa hecha con el fin de obtener un beneficio, al cual no se puede acceder por medios naturales. Esto es lo que expresa con toda claridad el texto que acompaña a uno de los exvotos mexicanos más antiguos (que data de 1704 y está en el museo de Tepotzotlán); dice: “Varios médicos y cirujanos lo dieron todos por incurable, por lo cual determinó acudir a el divino” (Calvo, 1997).

Es decir, más allá de los problemas materiales que encierra (selección del material, fabricación del objeto), el acto votivo no es el simple gesto de colgar un cuadro en las paredes de un santuario; empieza siendo una súplica, una recomendación, y la consagración de la fe del creyente al ser sobrenatural invocado. Se inscribe dentro de una lógica de reciprocidad; la iniciativa desde luego viene del fiel que invoca a la divinidad en el momento mismo del trance (Calvo, 1997), por ejemplo, se transcribe igual como viene en el retablo, es decir, respetando hasta las faltas de ortografía:



«El convento de las Hermanas Dominicas agradecen de todo corazón a San Pascual Bailón porque tuvieron un buen pedido de rompope y de mole que unos extranjeros les hicieron ya que quedaron encantados con su sazón. Cholula Puebla».

Imagen 46. Exvoto a San Pascual Bailón.
Lugar: Puebla.
Fuente: Internet



«Le doy infinitas gracias con este retablito a San pascualito por concederme el milagro de aber ganado el concurso de chiles en nogada del pueblo, mucha gente me pregunta el secreto de su sabor y yo les digo que es el cariño que les pongo para aserlos y mi eterna devoción a San Pascualito. Petra Tlachi. Tlatlauquitepec, Puebla».

Imagen 47. Exvoto a San Pascual Bailón.
Lugar: Puebla.
Fuente: Internet

Pareciera algo superfluo, pero el oficio de cocinero también es consagrado a los ruegos y rezos religiosos. La comida como acto de fe materializado en las riquezas de la gastronomía se perfila en la cocina nacional también como parte de una serie de rituales, unos paganos y otros los de la religión católica a través de San Pascual Bailón y qué decir de los cultos a los muertos en noviembre y que tienen un toque especial en México. (Cuevas, 2012, pág. 48).

Los exvotos ayudan a comprender parte de la historia de México. La abundancia de imágenes sobre algunos temas, como la fe a San Pascual Bailón que durante el virreinato se le pedía ayuda para que no faltara nunca la comida y para que las recetas tuvieran buena sazón, tal como se lee en algunas de sus imágenes devocionales: “san Pascual Baylón, atiza mi fogón, y concédeme una buena sazón” (Cabarga, 2015).

Los exvotos reunidos en esta investigación abarcan desde los años 1910 hasta 1987, esta tradición y devoción en imágenes hacia el santo no murió con el fin del virreinato, aún es posible verlos en la actualidad. Su imagen se sigue relacionando con la cocina e inclusive con cualquier milagro sucedido dentro de este espacio. Con esta variante de representación, muy propia del siglo XIX, es posible encontrar que ya no sólo se le adjudica la abundancia de la comida y la buena sazón, sino que la devoción a este santo patrono de los cocineros se diversificó procurando cualquier aspecto que esté relacionado con la cocina, incluso sólo como espacio. (Cabarga, 2015).

Es una manera muy divertida de acercarse a ciertos aspectos de la vida cotidiana y conocer las historias de algunos milagros del santo patrono de la cocina, por cierto, muy mexicana; esto va más allá del hecho de ser agradecido con el bien recibido, se trata de dar las gracias, pero con gracia.

2.2.9.2. Arte Popular

La artesanía surge de la destreza manual, del entrenamiento y de la experiencia; del compromiso personal, y también del juicio. Todo buen artesano mantiene un diálogo entre unas prácticas concretas y el pensamiento; este diálogo evoluciona hasta convertirse en hábitos, los que establecen a su vez un ritmo entre solución y el descubrimiento de problemas. (Richard Sennett, 2009; citado en Pallasmaa, 2015, pág. 57).

Durante los primeros años de la década de los veinte, un grupo de intelectuales mexicanos se dio a la tarea de poner por primera vez ante los ojos del mundo, las artes de México —la literatura, la música, la pintura, el grabado, la escultura y, principalmente, las artesanías—, como parte del proceso de integración de la identidad nacional surgido después de la Revolución Mexicana. En realidad, esos primeros años marcaron el inicio de la revaloración de la cultura nacional y el reconocimiento de que el arte en México tenía manifestaciones importantes, y que una de éstas era precisamente la de las artesanías populares, representada por múltiples objetos hechos con los más variados materiales y técnicas. (Espejel, 2014, pág. 3).

En esta primera década posrevolucionaria, el fortalecimiento de la identidad nacional fue un eje del nuevo Estado. En esta búsqueda, el turismo jugó un papel importante. Esta actividad vendía el paisaje rural de México y las manifestaciones de la “cultura mexicana”, y les otorgó un nuevo valor a los monumentos históricos y sitios arqueológicos y a las expresiones tradicionales como los bailes y el arte popular. (Mateos, 2006, pág. 35).

Para el año 1971 Rafael Carrilo Azpeita cuando escribió la introducción del libro *Lo efímero y eterno del arte popular mexicano* aportó una de las definiciones más completas sobre el arte popular en la cultura mexicana:

> «El arte popular –que nace y muere cada día– es obra de hombres y mujeres que ponen en juego la riqueza de su imaginación y la habilidad de sus manos para logar una obra ligada, no sólo a quien la realiza sino también a la colectividad en que se origina y cuyas formas directas

descubren las necesidades que está destinada a satisfacer. El arte popular no se estudia; vive y muere sin la venia de las academias y sus creadores sólo atienden a exponer su mensaje plástico son preocupaciones de orden formal ni afanes estilísticos, pues el estilo es convención y fruto de la "escuela". La auténtica obra de arte popular nos comunica diáfanamente sus mensajes, ahora casi siempre independiente de su trasfondo mágico o ceremonial, si bien a menudo hallamos en ella símbolos procedentes de viejas culturas o de sincretismos no menos vetustos. Sus formas de creación y su manejo del color se han conservado durante siglos en la cerámica, en los textiles, en los juguetes y aun en panes, tortillas y dulces, belleza perecedera que fluye como un río, siempre igual y siempre diferente y que corrobora el juicio de que nuestro pueblo tiene el don de la plástica, […] de esta manera de han preservado y alimentado los veneros genuinos de nuestro arte autóctono, por la devoción y entrega de sus creadores». Citado en (Giordano, 2003, págs. 8, 9).



Imagen 48. Cocina tradicional con mascota
Autor: Taller Montesinos
Lugar: Izúcar de Matamoros
Fuente: Estilo mexicano

En el arte popular reside parte de la identidad, pues como imagen representa y distingue al patrimonio cultural mexicano y este cuando entran en contacto con otras manifestaciones culturales como la cocina tradicional mexicana, reviven y se transforman (imagen 48 y 49) al formar parte de un conjunto cultural mucho más amplio porque son símbolos de la historia colectiva y de la unidad nacional, es decir, esta unión favorece no sólo la comprensión sino el entendimiento de una sociedad y de todo un modo de vida de una sociedad, además, que contribuye en gran medida a la satisfacción del sector turístico nacional e internacional. Después de todo, la cocina y el arte popular como «expresiones de lo mexicano forman parte de la historia y de la identidad como pueblo. Son en suma un reflejo de la idiosincrasia y de la cultura» (Espejel, 2014, pág. 6), porque materializan en imágenes expresiones auténticas en cuanto a la técnica y formas de pensar expresados en bienes

que satisfacen una necesidad en la que se integran tanto el arte como la utilidad.

La tradición de la artesanía o arte popular está adquiriendo cada vez mayor valor y estima en la realidad actual del mundo tecnológico, de la producción mecánica y de la lamentable pérdida del tacto de la mano en los productos y entornos fabricados en serie de modo mecánico. En las culturas tradicionales, todo el mundo vital es producto de las manos y la esfera cotidiana del trabajo y de la vida significa una transmisión infinita de las destrezas manuales y de sus productos a otras personas; un mundo vital tradicional constituye un encuentro y una unión continuos de las manos de generaciones sucesivas. (Pallasmaa, 2015, pág. 55)

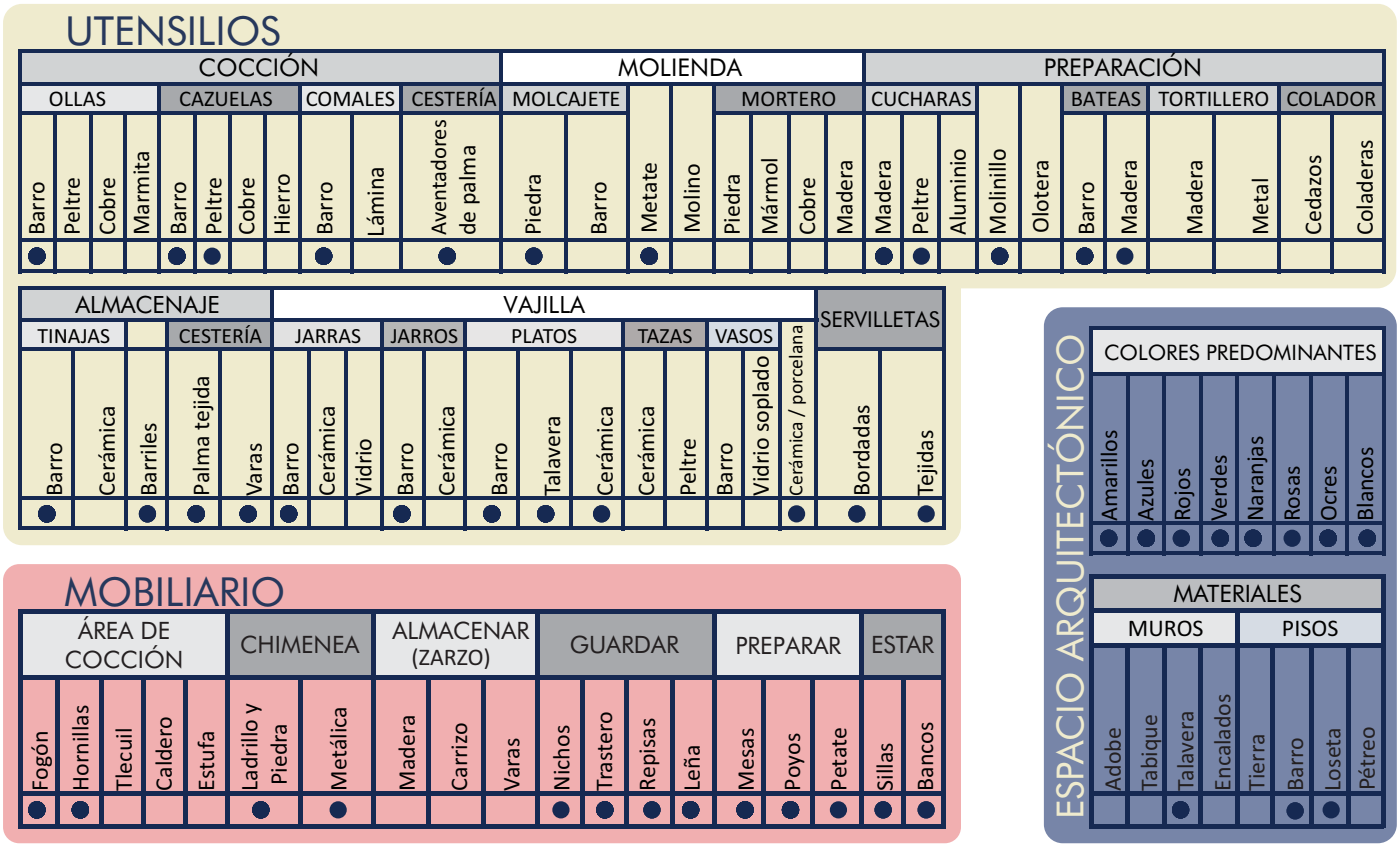


Imagen 49. Retablo cocina típica mexicana. Fuente: Museo Nacional de Culturas Populares

Sin embargo, estos bienes no tienen valor por sí mismos, sólo tienen importancia si se les añade significación, si se hace de ellos instrumentos de fortalecimiento socioeconómico y cultural, es decir, que haya un nuevo interés por las tradiciones artesanales y que se conviertan en patrimonio vivo, en símbolos de identidad y de cohesión social de la comunidad a la que pertenecen.

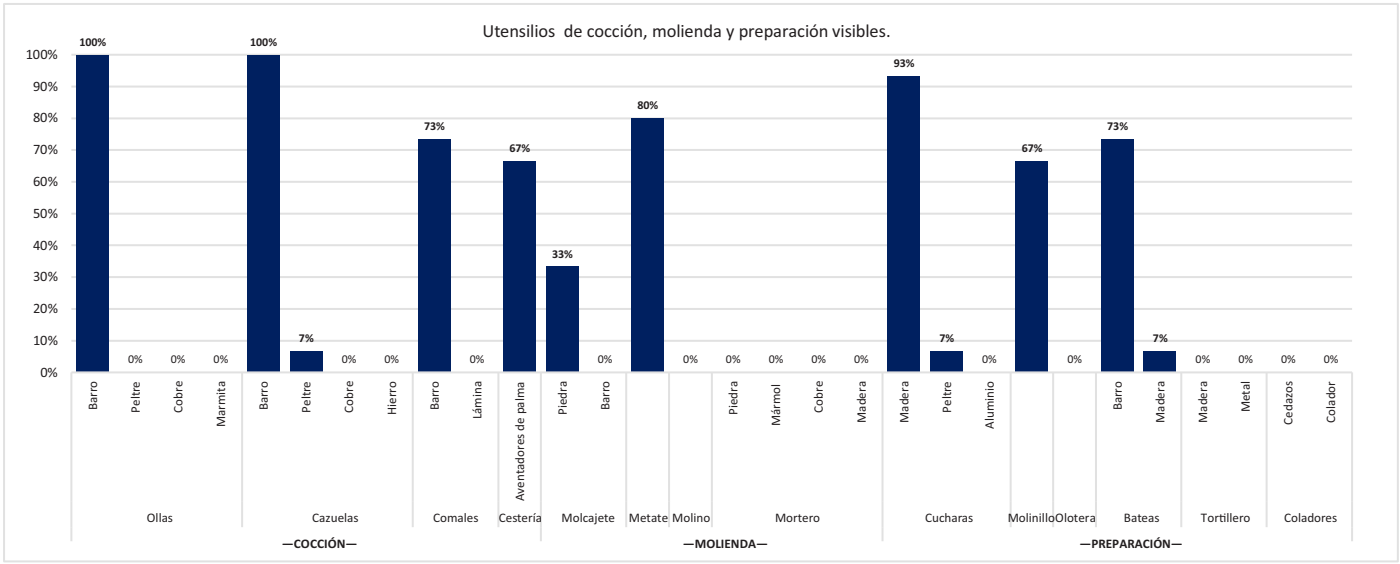
A.9. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 9. Cultura popular: Ex-votos.

A.9.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9.



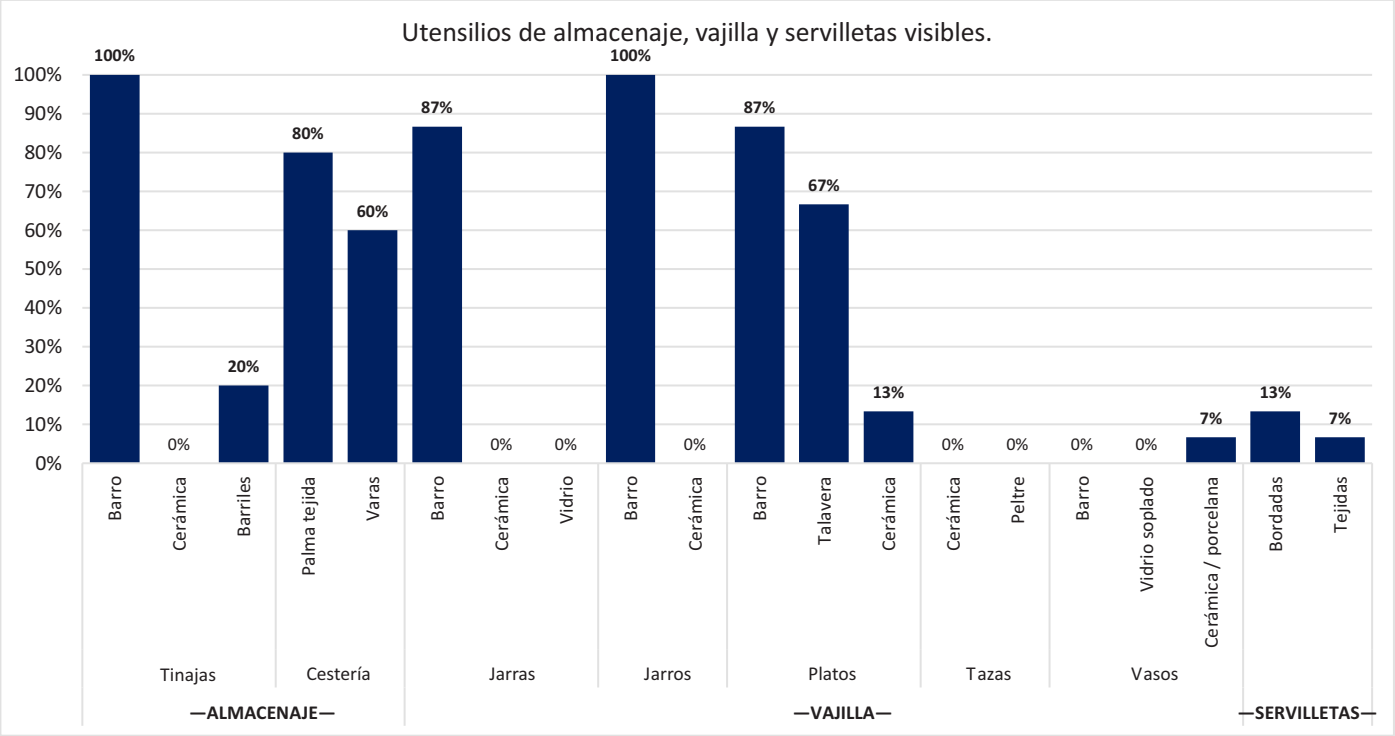
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 9. Referentes visuales de la cocina mexicana. Cultura popular: Ex-votos.

A.9.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 9.



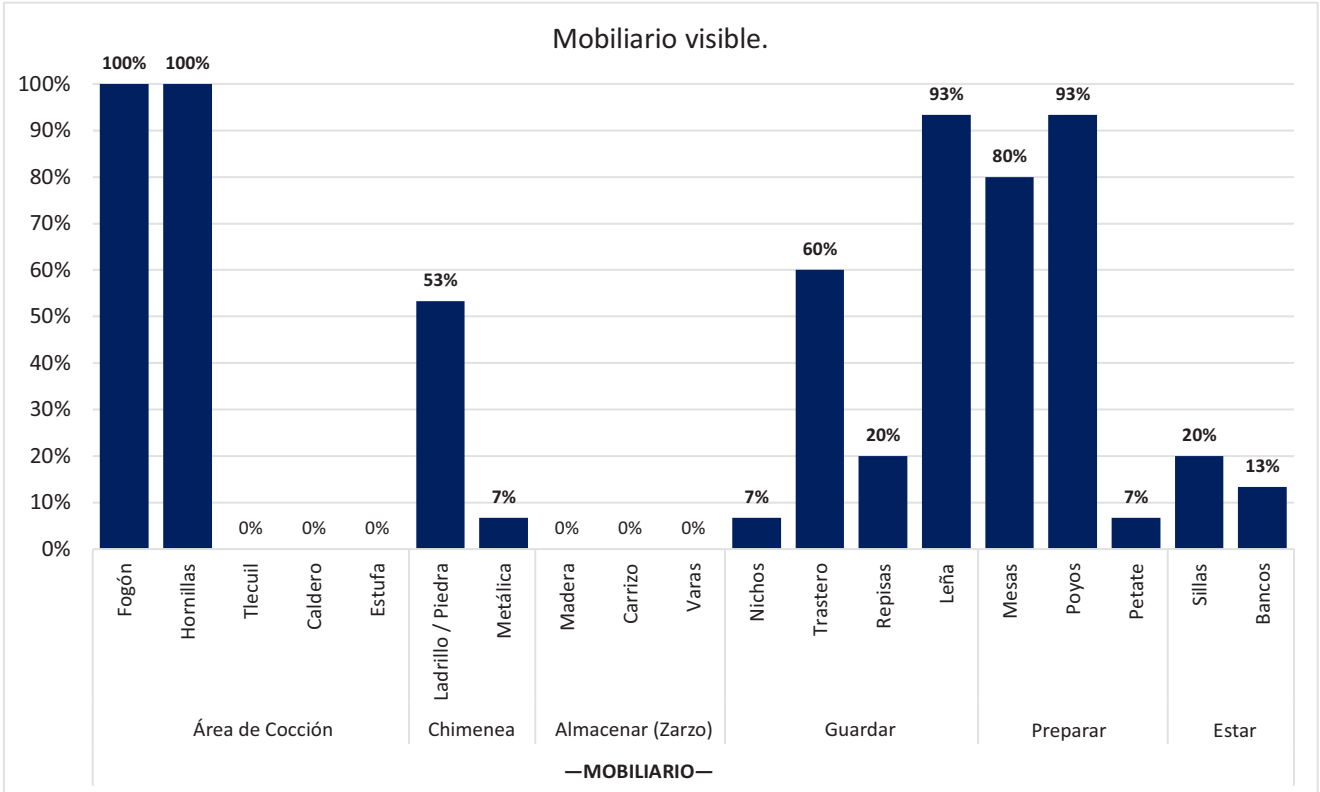
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Ex-votos.

A.9.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 9.



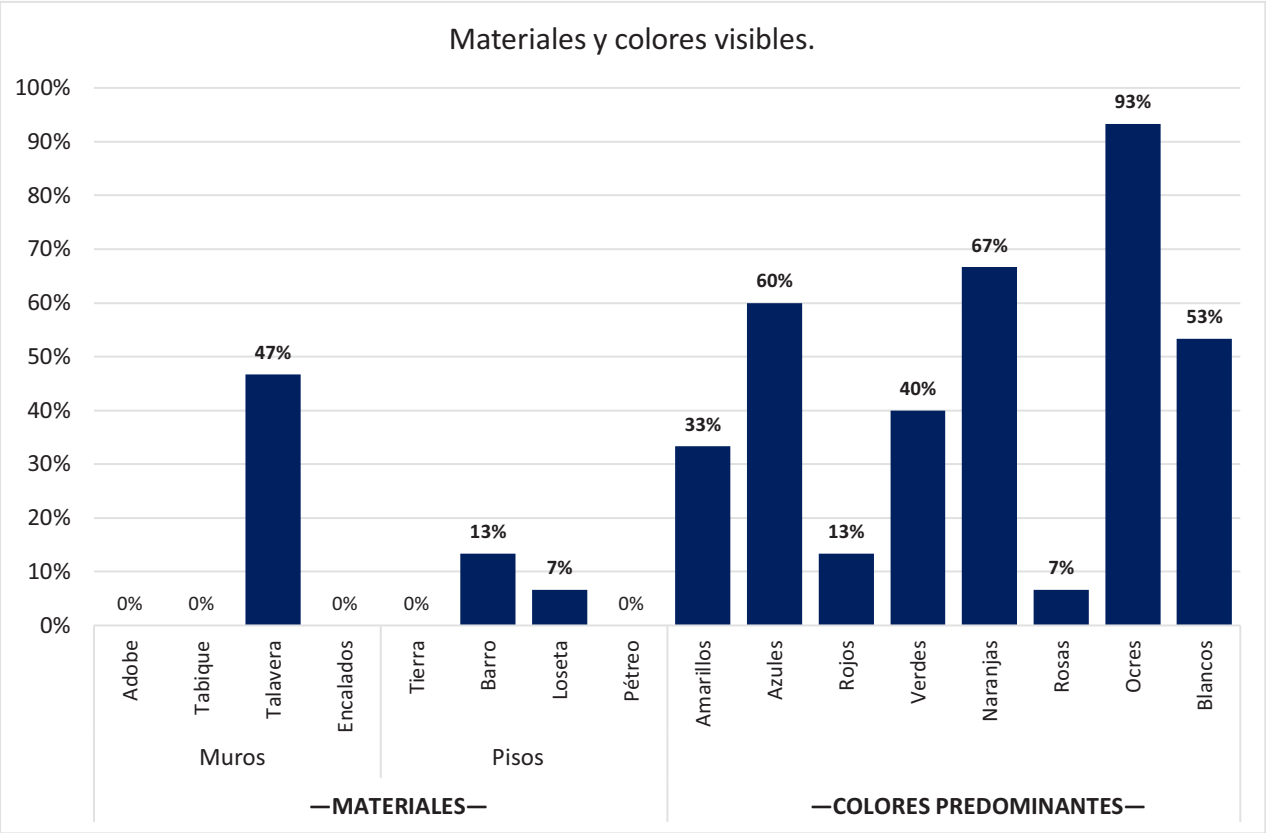
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Ex-votos.

A.9.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 9.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Ex-votos.

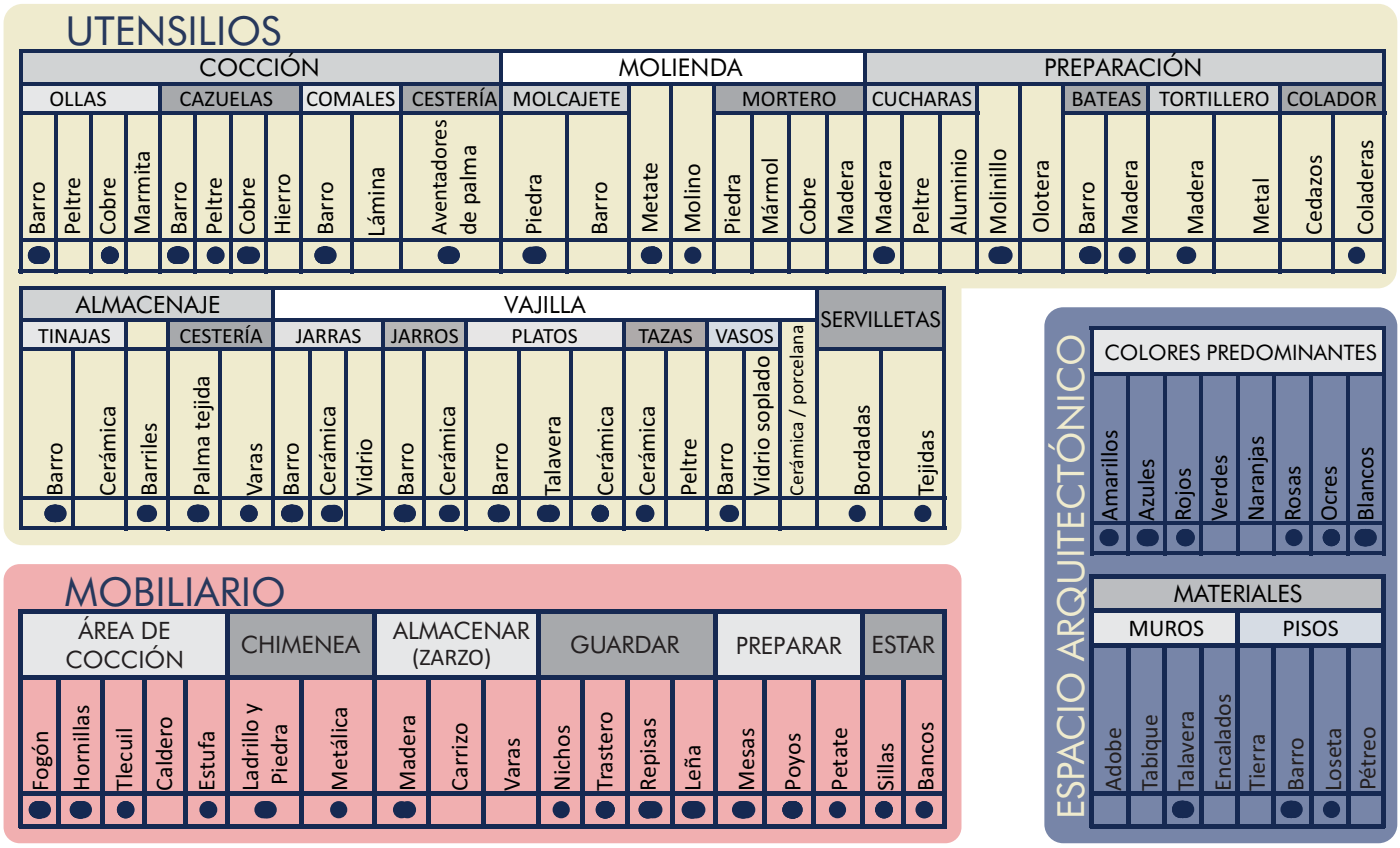
A.9.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la categoría 9.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Ex-votos.

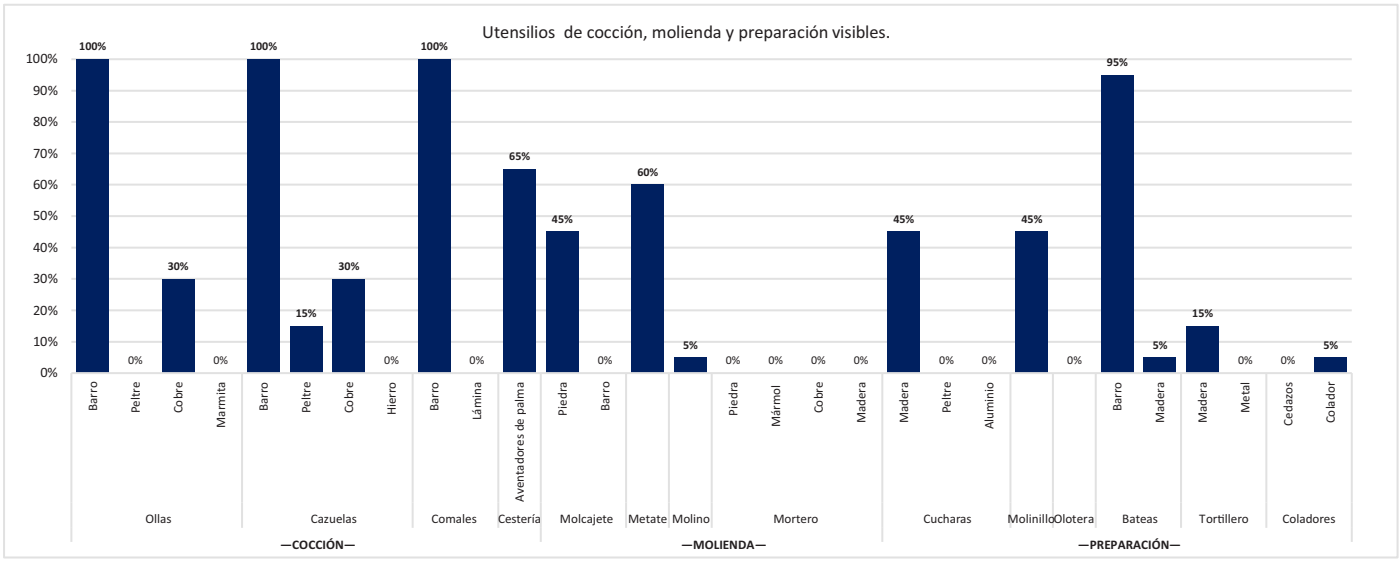
A.9. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 9. Cultura popular: Artesanías.

A.9.2. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9.



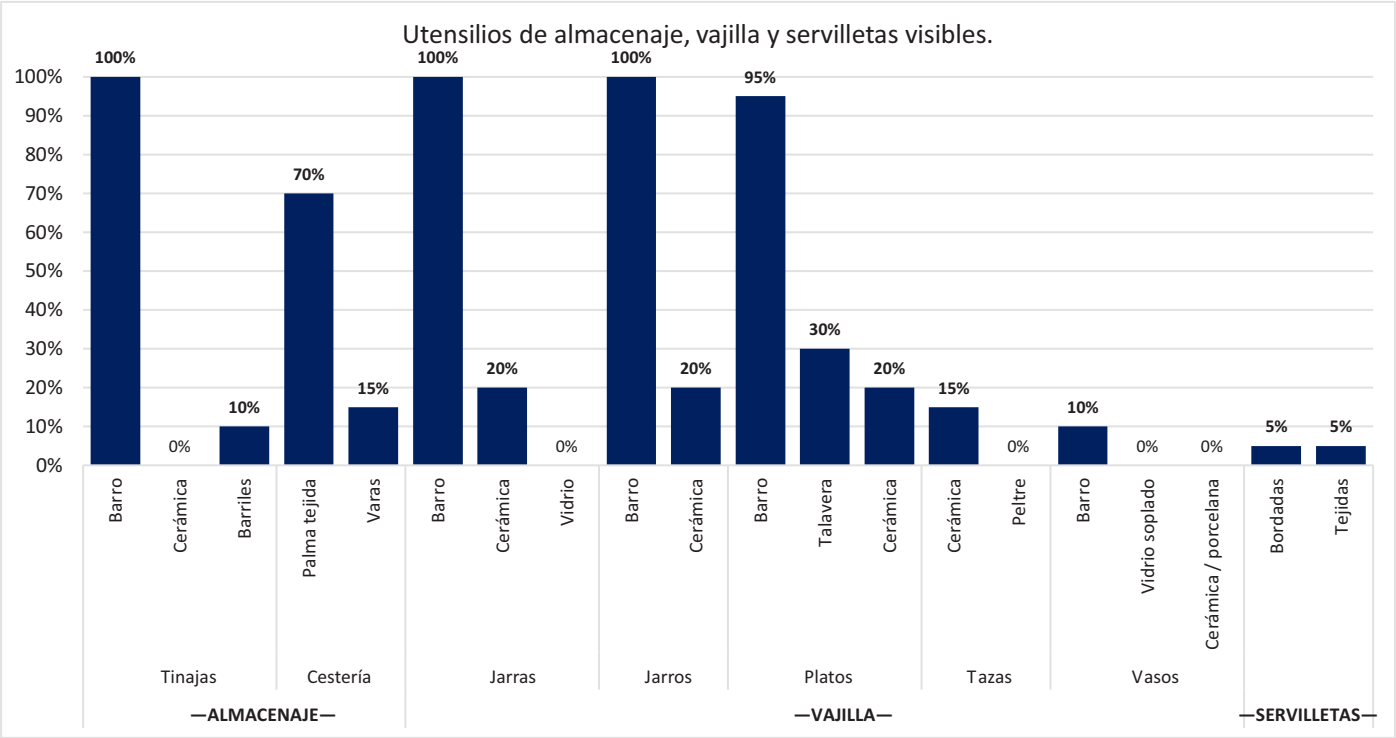
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 9. Referentes visuales de la cocina mexicana. Cultura popular: Artesanías.

A.9.2.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 9.



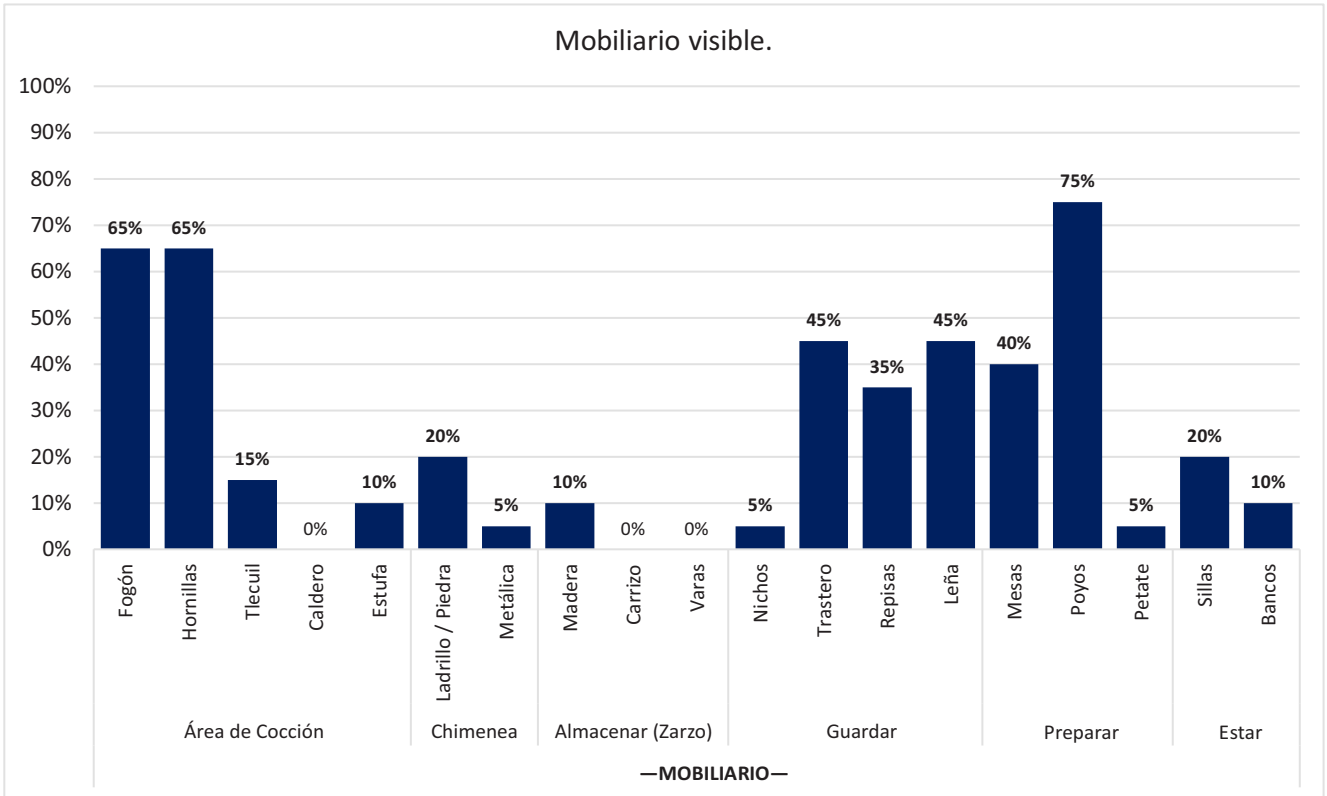
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Artesanías.

A.9.2.2.Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 9.



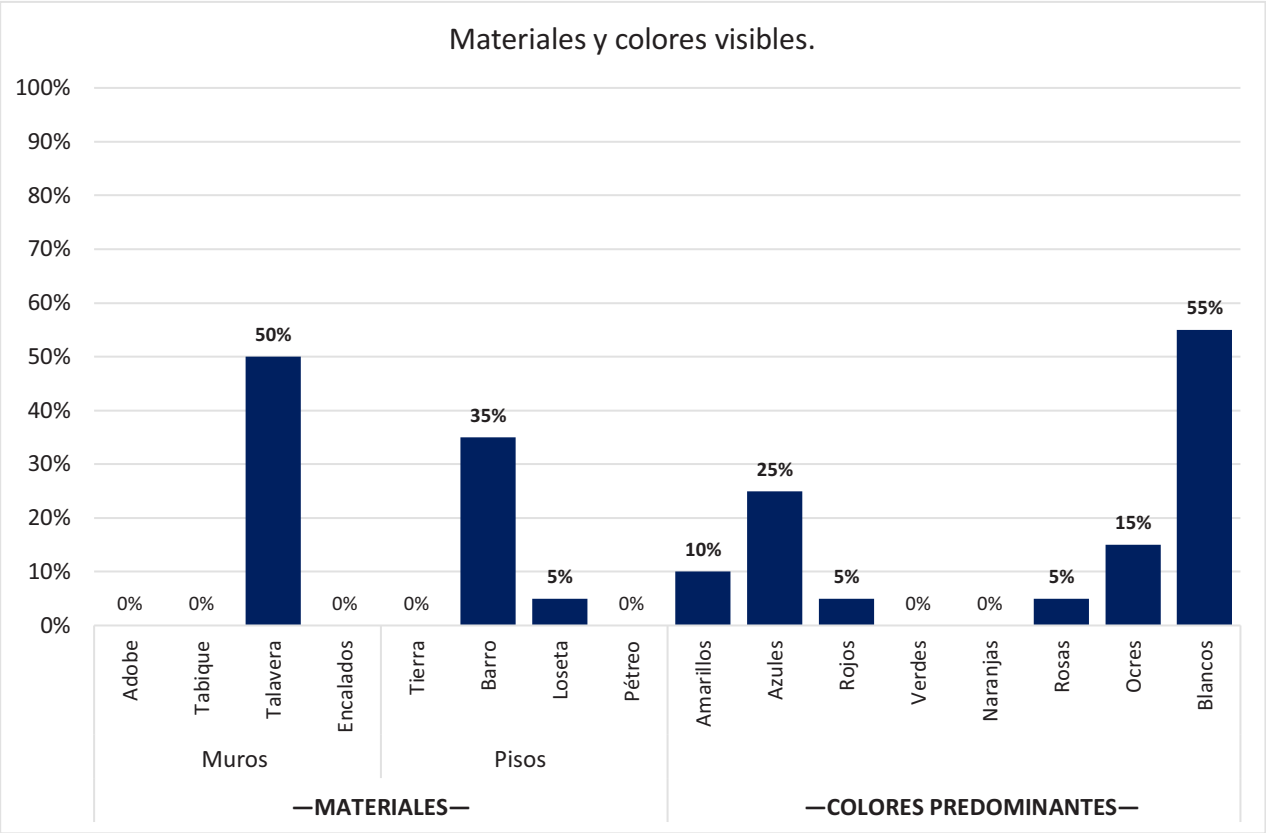
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Artesanías.

A.9.2.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 9.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Artesanías.

A.9.2.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 9.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 9: Artesanías.

2.2.10. Publicaciones.

La cocina mexicana se concibe en general como el producto de cinco siglos de historia. Desde esta perspectiva, el encuentro entre aztecas y españoles es identificado como el momento fundacional de una cocina que se ha desarrollado de manera lineal e ininterrumpida. […] En los últimos años, la idea de una cocina nacional ancestral y única ha sido reforzada por el gobierno y por un grupo de promotores culturales mexicanos que lograron en el año 2010 el nombramiento de "patrimonio inmaterial de la humanidad" por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Los argumentos expuestos en la candidatura subrayan sus orígenes prehispánicos y en su significado identitario como "poderoso factor de cohesión social e identidad nacional". […] En este sentido, una de las primeras manifestaciones en la construcción del Estado-nación y del imaginario nacional en México fue el uso de discursos sobre la cocina como dimensión fundamental como forjadores del sentido nacional: la creación de un repertorio de ingredientes y platillos "nacionales", la articulación de un nuevo lenguaje culinario referido a la idea de la nueva nación y la introducción de un pasado histórico que proporciona a la nación una dimensión de autenticidad y tradición (Corona, 2013, pág. 32).

Para comprender mejor el camino hacia una consolidación de la cocina mexicana, hay que mencionar que este se inició desde mediados del siglo XIX, y en los primeros años del siguiente se comenzó con su lanzamiento lento y después acelerado (López J. L., 2012, pág. 187). De modo que la construcción de un discurso culinario mexicano comienza con la elaboración de recetarios de cocina. Estos se comenzaron a utilizar en obras relacionadas con la historia de la alimentación al inicio de los cincuenta. […] Así se comenzaron a editar viejos manuscritos coloniales como el atributo a Sor Juana Inés de la Cruz y el *Cuaderno de guisados caseros, siglo XVIII*. Después vino la reedición de los pertenecientes al siglo XIX. (López J. L., 2013, págs. 32, 33).

Esta reivindicación de lo propio, tanto en términos discursivos como en acciones promovidas por los regímenes posrevolucionarios, llevó a buena parte de la sociedad mexicana a reconocerse en una serie de representaciones y de imágenes que poco a poco se fueron simplificando y orientando con el fin de crear un repertorio particular de aquello que sería identificado como lo "típico" mexicano. (Montfort, 2006, pág. 18).

De manera que los recetarios del siglo XX, se dieron en mayor número y emergen de distintos ámbitos. […] Muestran el papel que la cocina jugó al interior de una sociedad, y dan cuenta de sus movimientos, sus periodos, fases de readaptación, difusión y renovación. Por medio de ellos es posible observar que la cocina mexicana pasó por un periodo de uniformidad que consistió en definir la imagen de aquello que la constituía. […] (López J. L., 2013, págs. 32, 33). En la serie de recetarios de cocina tradicional mexicana publicados en 1986 por la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (conasupo) empresa paraestatal que se dedicó a acciones relacionadas con el sistema de abasto y la seguridad alimentaria mexicana con el fin de garantizar la compra y regulación de precios en productos de la canasta básica, particularmente el maíz; y el ISSSTE mencionan que se sienten orgullosos de la cocina mexicana y que uno de los propósitos es compartir ese orgullo con la población «estos dos propósitos –el orgullo de lo nuestro y su utilidad práctica– marcaron las pautas para la organización de estos volúmenes» (Conasupo, 1986, pág. 9).

A partir de la década de los años sesenta los recetarios dejaron de lado la figura de las monjas para mostrar sólo la imagen de cocina típica mexicana. Así se puede observar, por ejemplo, en *Las 500 mejores recetas de la cocina mexicana* de Bertha Zelayarán Ramírez (imagen 50) orientado a difundir los platos mexicanos, *La nueva cocinera poblana (imagen 51);* o el recetario de Josefina Velázquez de León en *Viajando por las cocinas de la república mexicana* (imagen 52)



Imagen 50. Bertha Zelayarán Ramírez, 1975. Fuente: Biblioteca Herdez



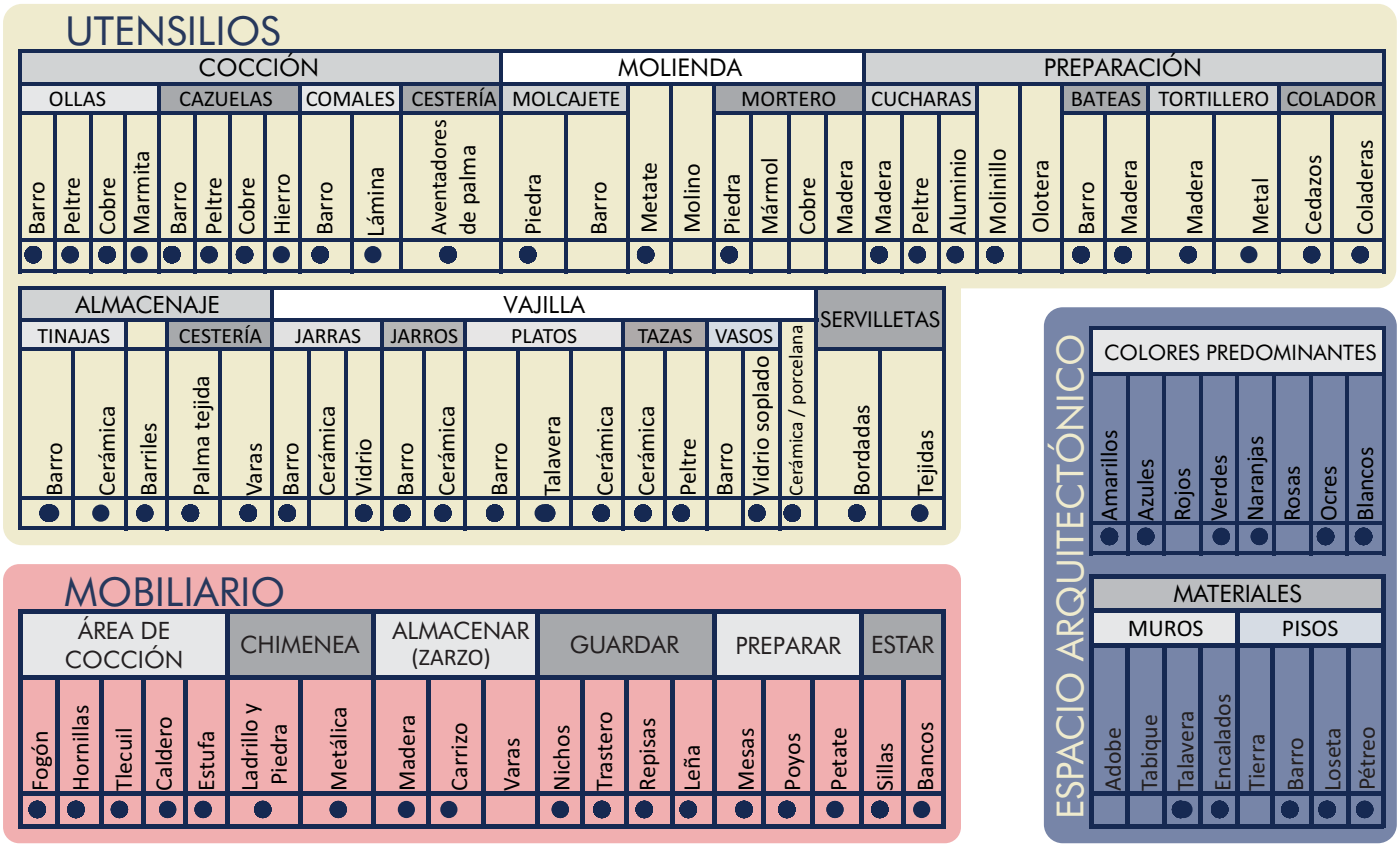
Imagen 51. La nueva cocinera poblana, 1974. Fuente: Biblioteca Herdez



Imagen 52. Josefina Velázquez de León. Fuente: Internet

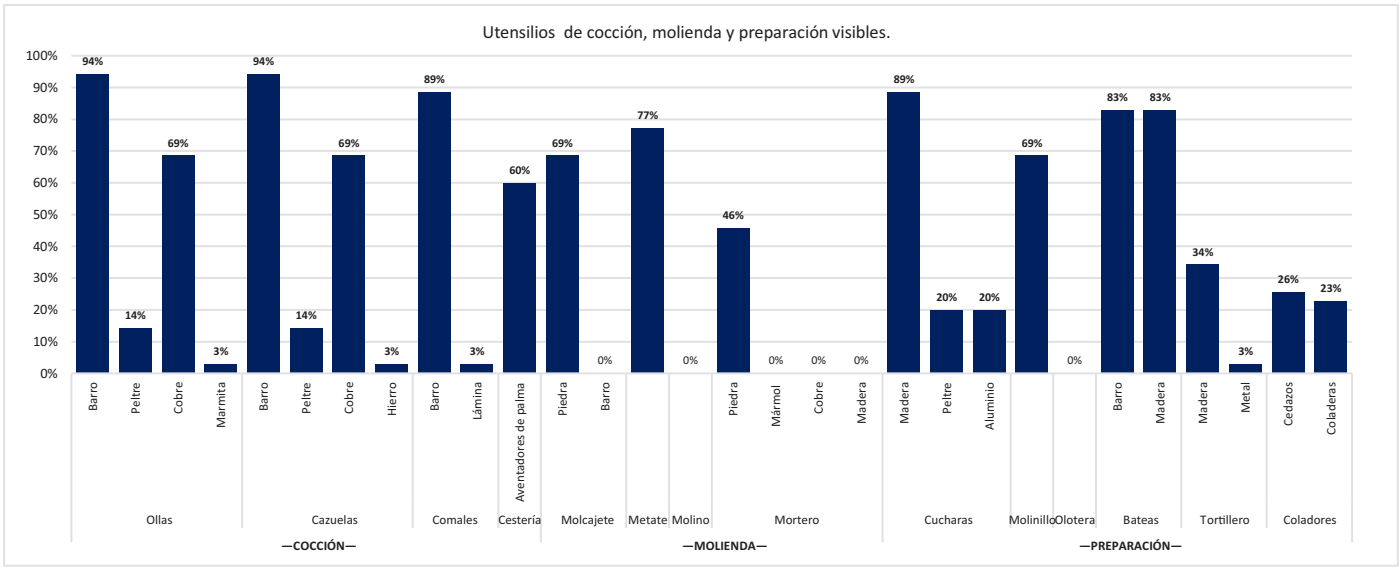
A.10. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 10. Publicaciones.

A.10.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 10.



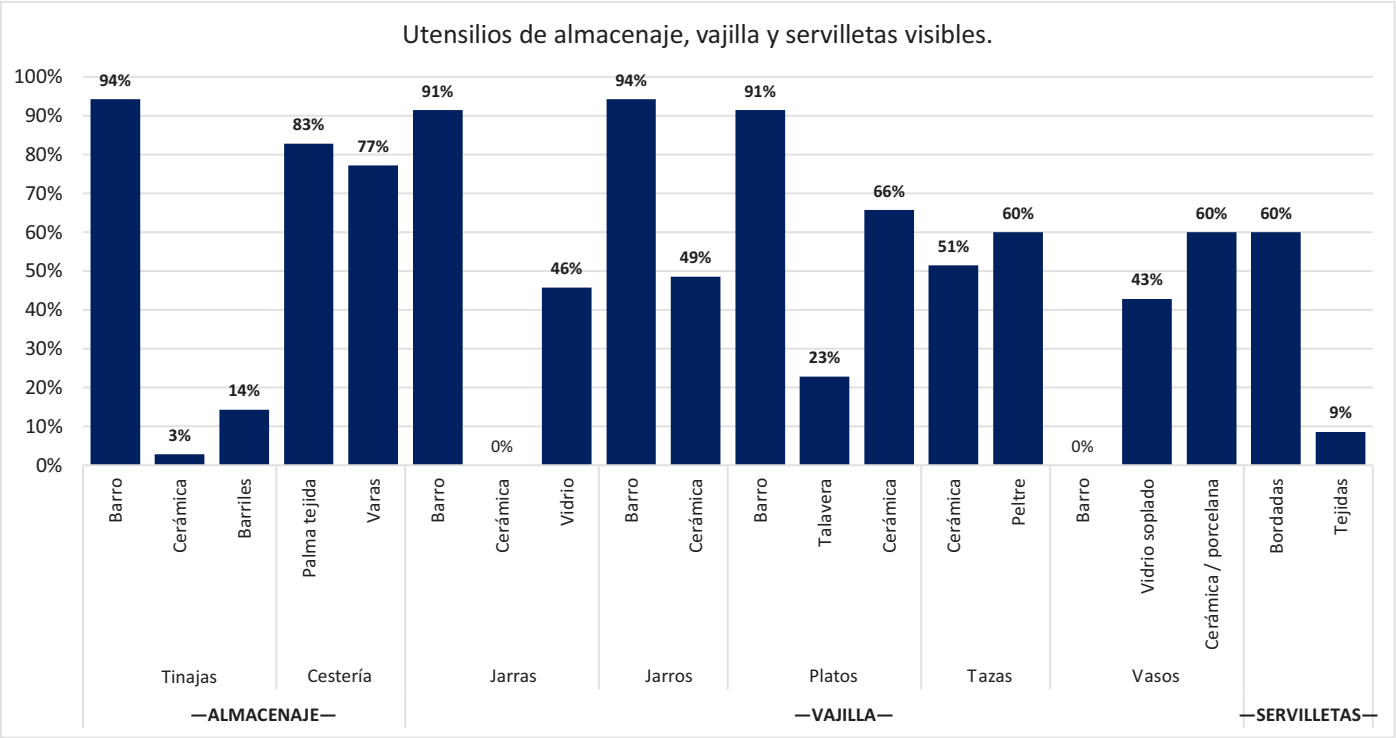
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 10. Referentes visuales de la cocina mexicana. Publicaciones.

A.10.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 10.



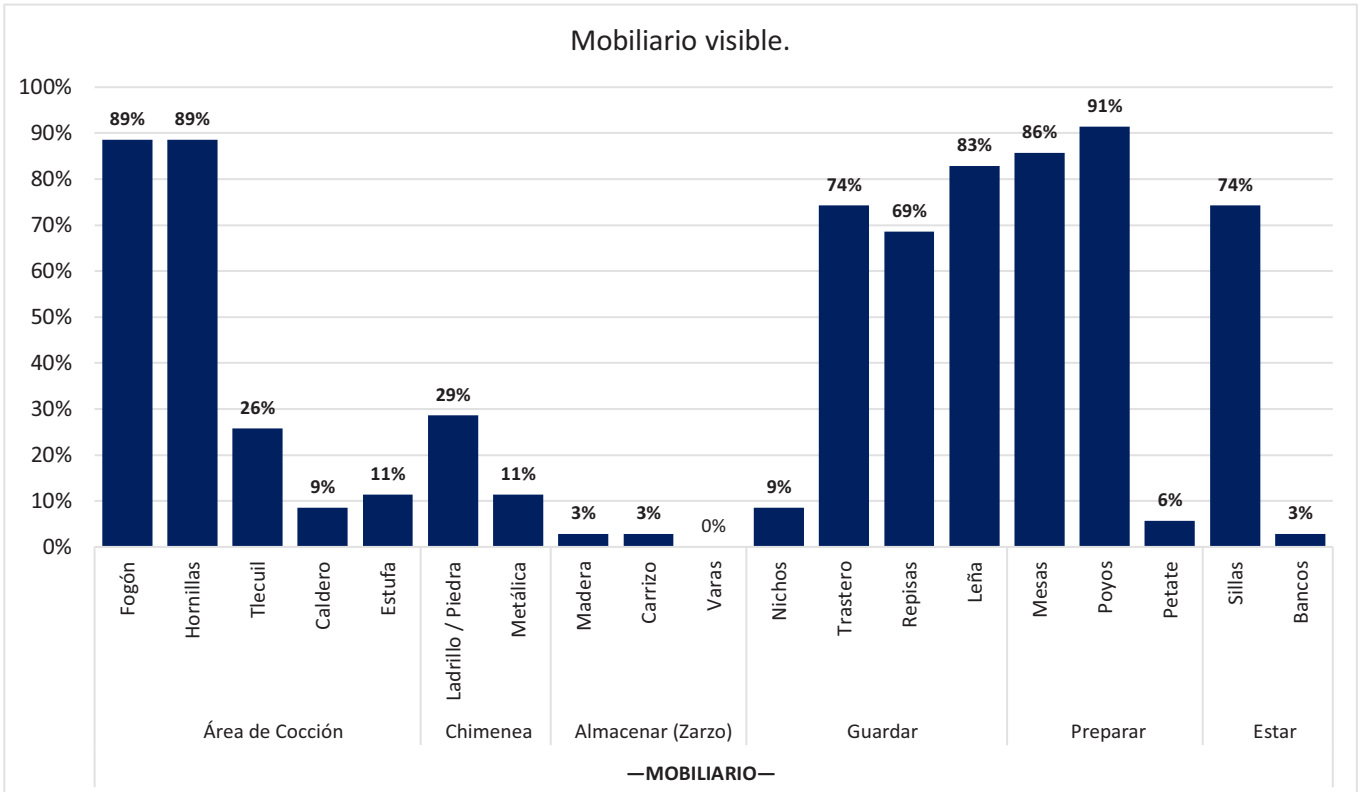
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 10.

A.10.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 10.



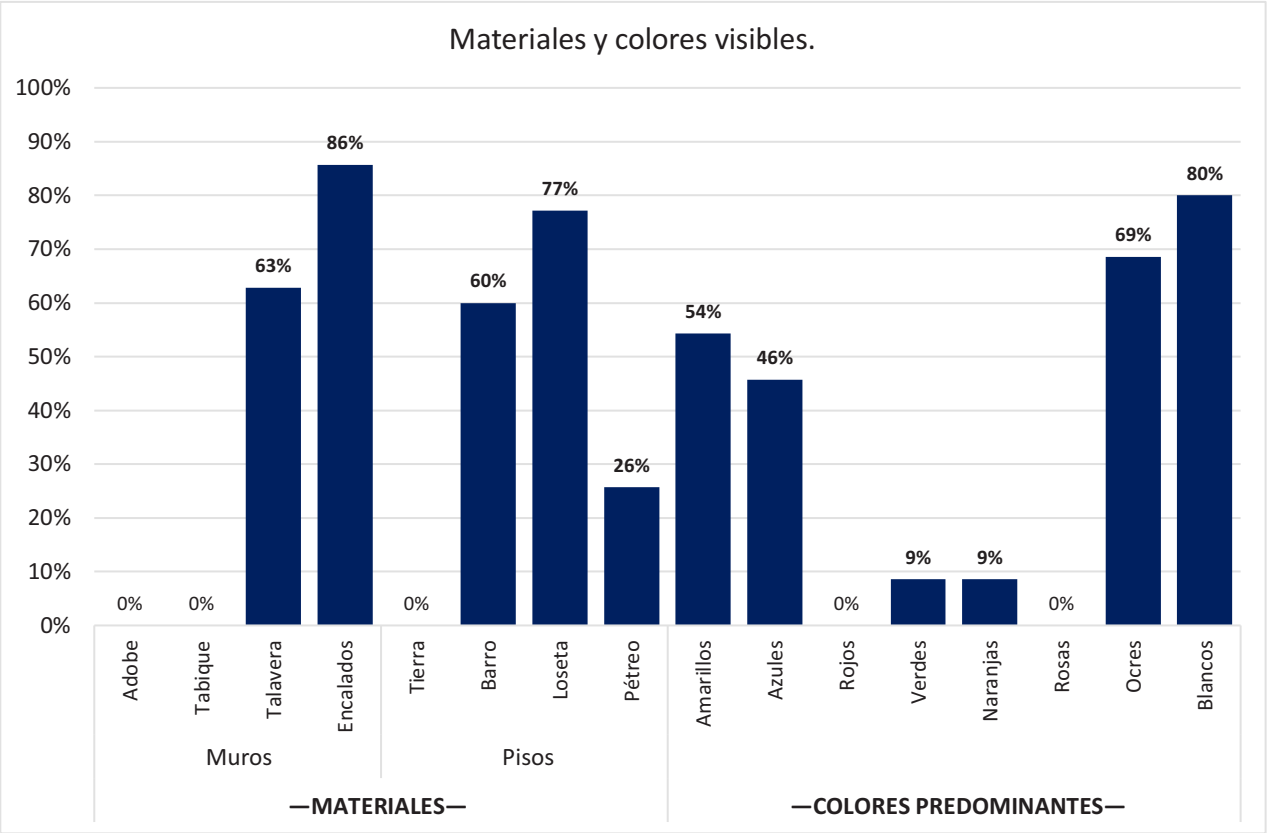
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 10.

A.10.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 10.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 10.

A.10.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 10.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 10.

2.2.11. Restaurantes.

La gastronomía mexicana como herramienta de promoción turística impulsa vínculos culturales entre los diferentes Estados del país y con otras naciones. En este sentido, los restaurantes son instalaciones físicas que se relacionan directamente con el usuario y son necesarios para el desarrollo de los servicios turísticos privados. Estos espacios atraen a turistas nacionales y extranjeros con productos perfectamente estructurados y adaptados a las satisfacciones buscadas, es decir, gracias a la puesta en valor de la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural de la Humanidad, los restaurantes como embajadores culinarios son promotores de riqueza y variedad y gozan de un papel importante como elemento de identidad del pueblo mexicano, pero no sólo de la comida en sí, sino propiamente de sus espacios, los cuales a través del tiempo han logrado crear un estilo muy particular y manera propia de resaltar y dar a conocer la cultura de este país, así como, disfrutar sus costumbres y apropiarse del patrimonio material e inmaterial, (imagen 50, 51 y 52).





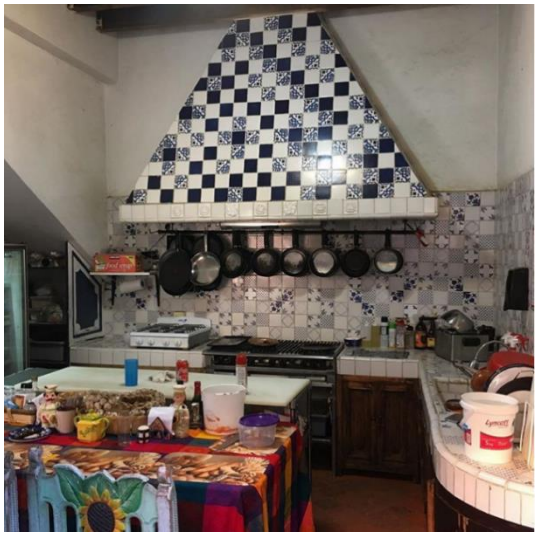


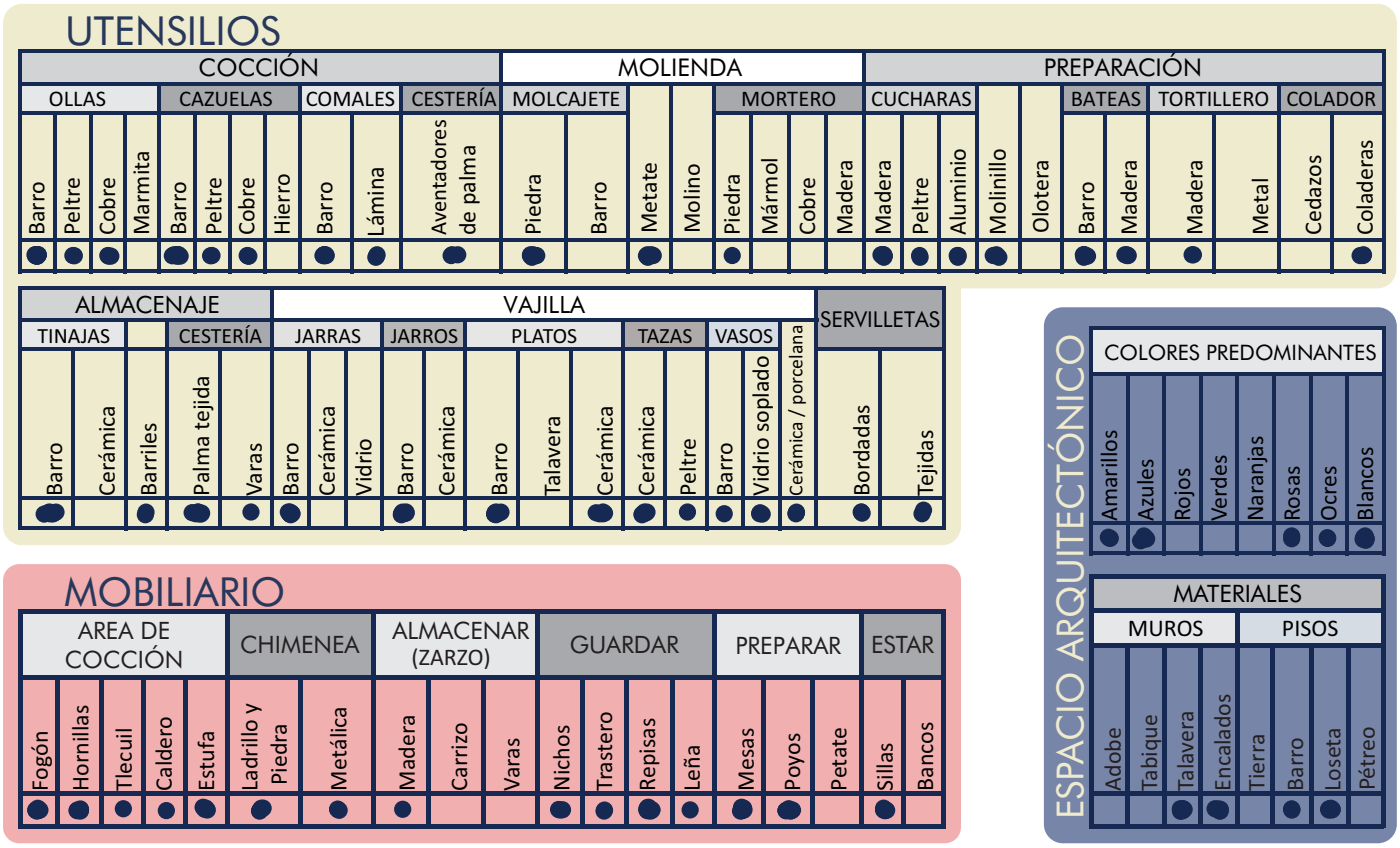
Imagen 50. Restaurante Doña Josefina, Naolinco, Veracruz
Fuente: Internet

Imagen 51. Restaurante Los Colorines, Tepoztlán Morelos.
Fuente: Internet

Imagen 52. Restaurante La cocina café del viajero, San Miguel de Allende, Guanajuato.
Fuente: Internet

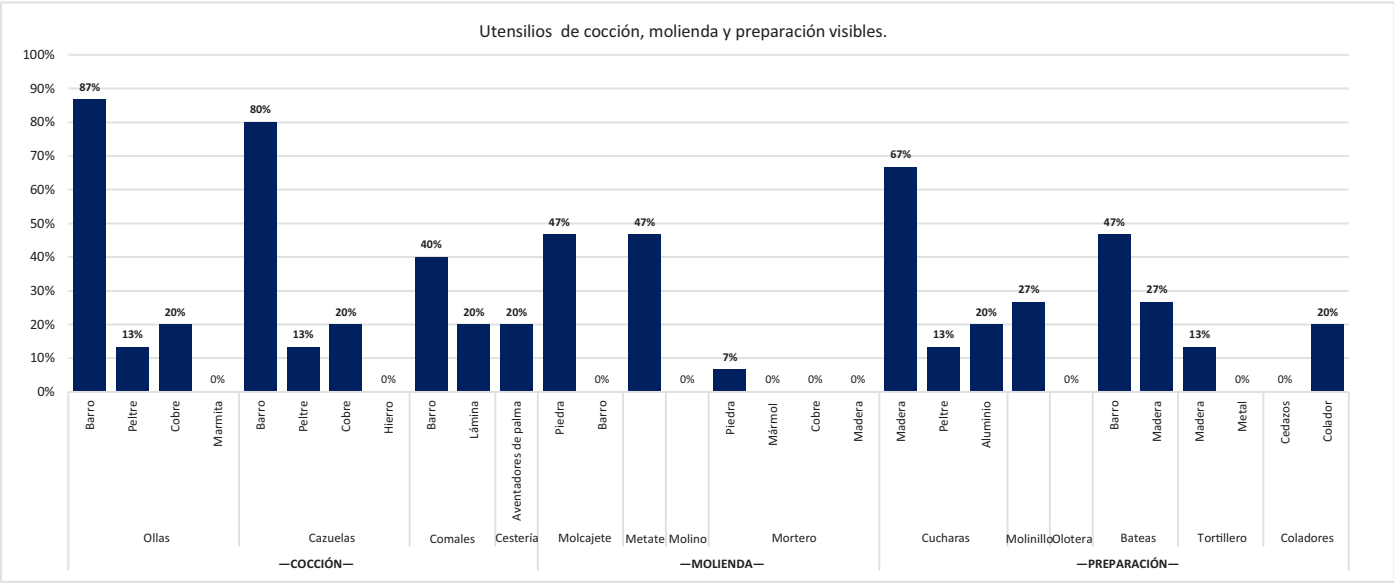
A.11. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 11. Restaurantes.

A.11.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 11.



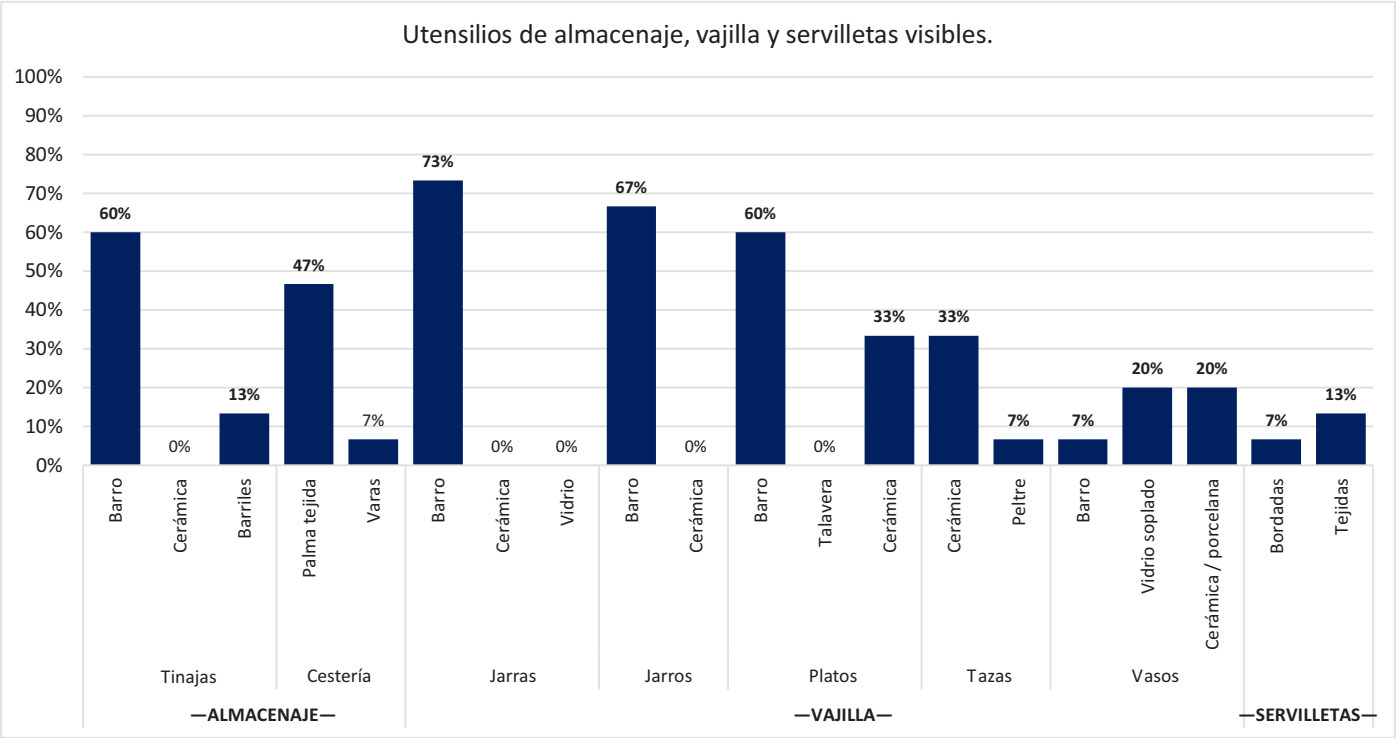
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 11. Referentes visuales de la cocina mexicana. Restaurantes.

A.11.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 11.



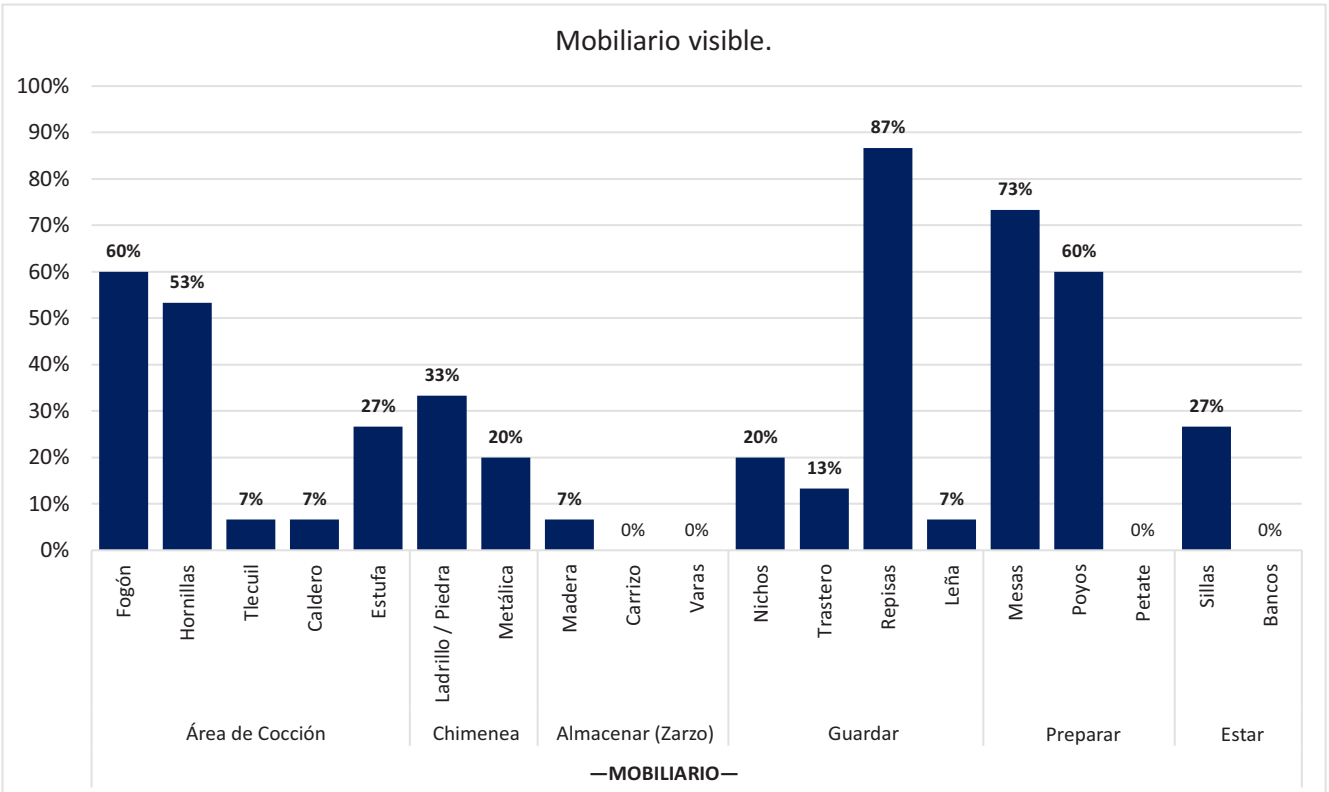
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 11.

A.11.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 11.



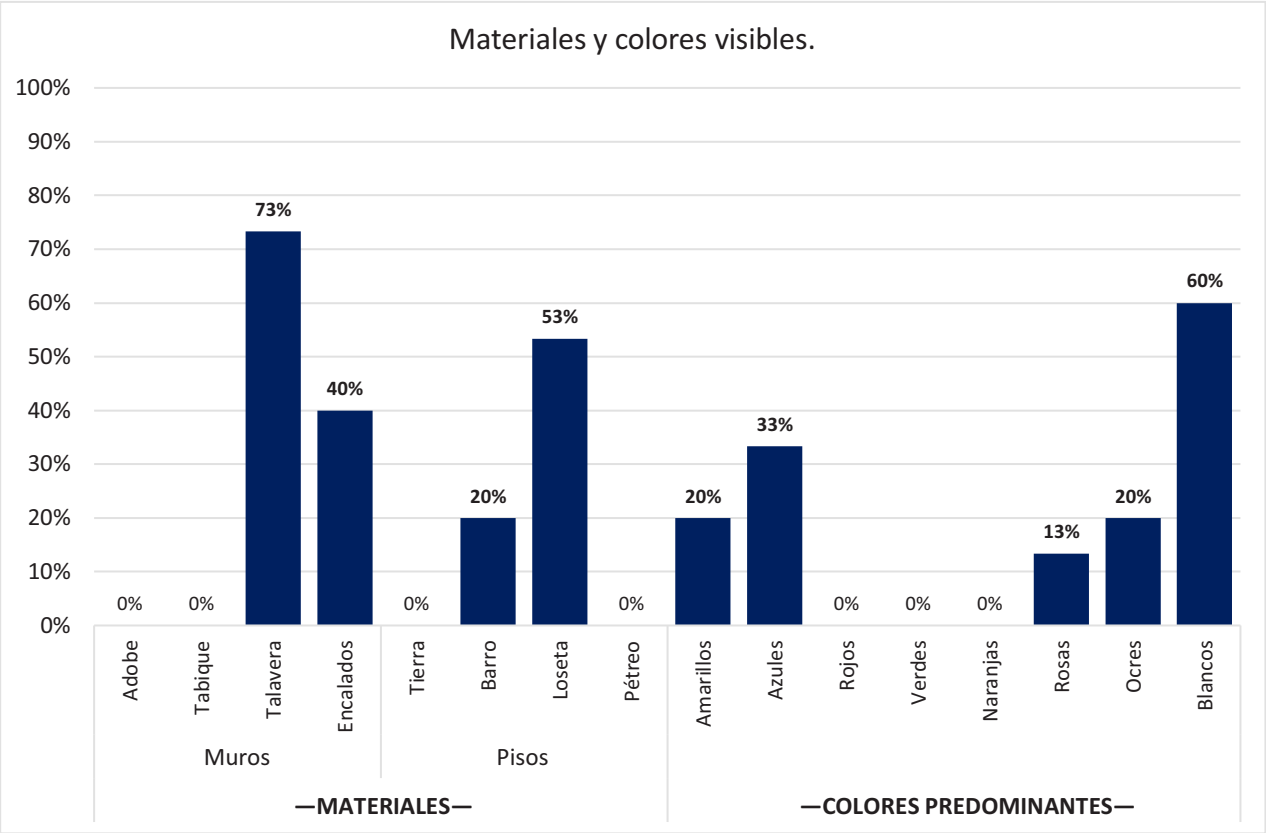
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 11.

A.11.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 11.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 11.

A.11.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 11.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 11.

2.2.12. Escuelas de gastronomía.

Hablar de la cocina mexicana es hablar de tradición, cultura, hablar de identidad, síntesis de la historia y cultura de un pueblo, de una sociedad.

La búsqueda de las raíces gastronómicas y la forma de entender la cultura de un lugar por medio de su cocina están adquiriendo cada vez mayor importancia. La cocina tradicional está siendo reconocida como un componente valioso del patrimonio intangible de los pueblos. Cada sociedad tiene su propio bagaje de tradiciones y costumbres y el turismo se vale de ellas para atraer visitantes interesados en diferentes manifestaciones culturales que se observan tanto en el ámbito urbano como en el rural. Para muchos turistas uno de los atractivos fundamentales del viaje es la experiencia gastronómica que cada lugar ofrece en la búsqueda del placer que brinda la alimentación. Una comida difiere de otra esencialmente por la significación de los momentos, lugares, y formas de preparar y servir los alimentos. Todo esto forma parte de la cultura de un pueblo representando su identidad, y de acuerdo con la cultura se ajusta a diferentes normas y valores. (Santos, 2007, pág. 239)

En ese contexto, es pertinente mencionar que el turismo es una de las mayores fortalezas y la gastronomía uno de sus más valiosos atractivos. Hoy en día vivir la experiencia de conocer nuevos sabores es parte fundamental de la motivación de un turista y —México— ofrece por descubrir una cocina rica, variada, inédita para muchos, que es expresión de la herencia de siglos de sabores y encuentros, que hoy mantiene sus altos valores en las manos de las grandes cocineras tradicionales y abre espacios con la impronta de nuevas generaciones de chefs. (Rojas, 2014)

Pero ¿quién es el turista gastronómico? de acuerdo a la Escuela de Gastronomía Mexicana (s.f.), el turista gastronómico es aquella persona que su principal interés por viajar es conocer la gastronomía de un lugar, al decir gastronomía, el concepto no se refiere únicamente a probar la comida tradicional, sino a todo lo que se relaciona con el proceso gastronómico: cultivo de alimentos, cosecha, producción, comercialización, degustación de alimentos y su entorno, como pueden ser pueblos y ciudades que conservan una fuerte tradición.

Este repunte del turismo gastronómico en México, se da a partir del año 2010 cuando la UNESCO declara a la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, muchas ciudades del

territorio mexicano han diversificado la oferta turística a partir de la gastronomía local brindando a los visitantes experiencias personales en la preparación propia de alimentos tradicionales de la región.

Esto ha permitido que diferentes escuelas gastronómicas enfocadas hacia una especialización sobre la cocina tradicional mexicana, estén actualmente consolidando su rubro, al mismo tiempo que potenciado su desarrollo, «la gastronomía forma parte de la nueva demanda por parte de los turistas de elementos culturales permitiendo que la propia comunidad sea incorporada en la elaboración de esos productos detentando los saberes y sabores culinarios locales. (Santos, 2007, pág. 240).

Escuelas de cocina como Acuyo Taller de Cocina Tradicional Mexicana (imagen 53) en el Estado de Veracruz, ofrece clases artesanales de la cocina regional enfocadas principalmente hacia un turismo gastronómico nacional o extranjero (imagen 54 y 55). Pero una de las principales características y atractivos de esta escuela de cocina para los futuros alumnos es precisamente la cocina como lugar, referente visual y espacial de la cultura mexicana, que permite a sus estudiantes vivir una experiencia verdadera plena de sentidos en donde el entorno físico, histórico, social y cultural influye sobre la percepción y la vista y; los utensilios sobre las texturas y el tacto y los ingredientes sobre el olfato y el gusto. El centro de todo, el área de cocción en forma de herradura y protagonista indiscutible evoca a las cocinas de antaño como la que pertenece a la Hacienda San Gabriel de las Palmas en Morelos, o la cocina de la Hacienda Santa Cecilia Acatitlán en el Estado de México o la que se encuentra en el Museo del Dulce en la calle Real en Michoacán



Imagen 53. Escuela de cocina Acuyo Taller de Cocina Tradicional Mexicana.
Fuente: @acuyotaller





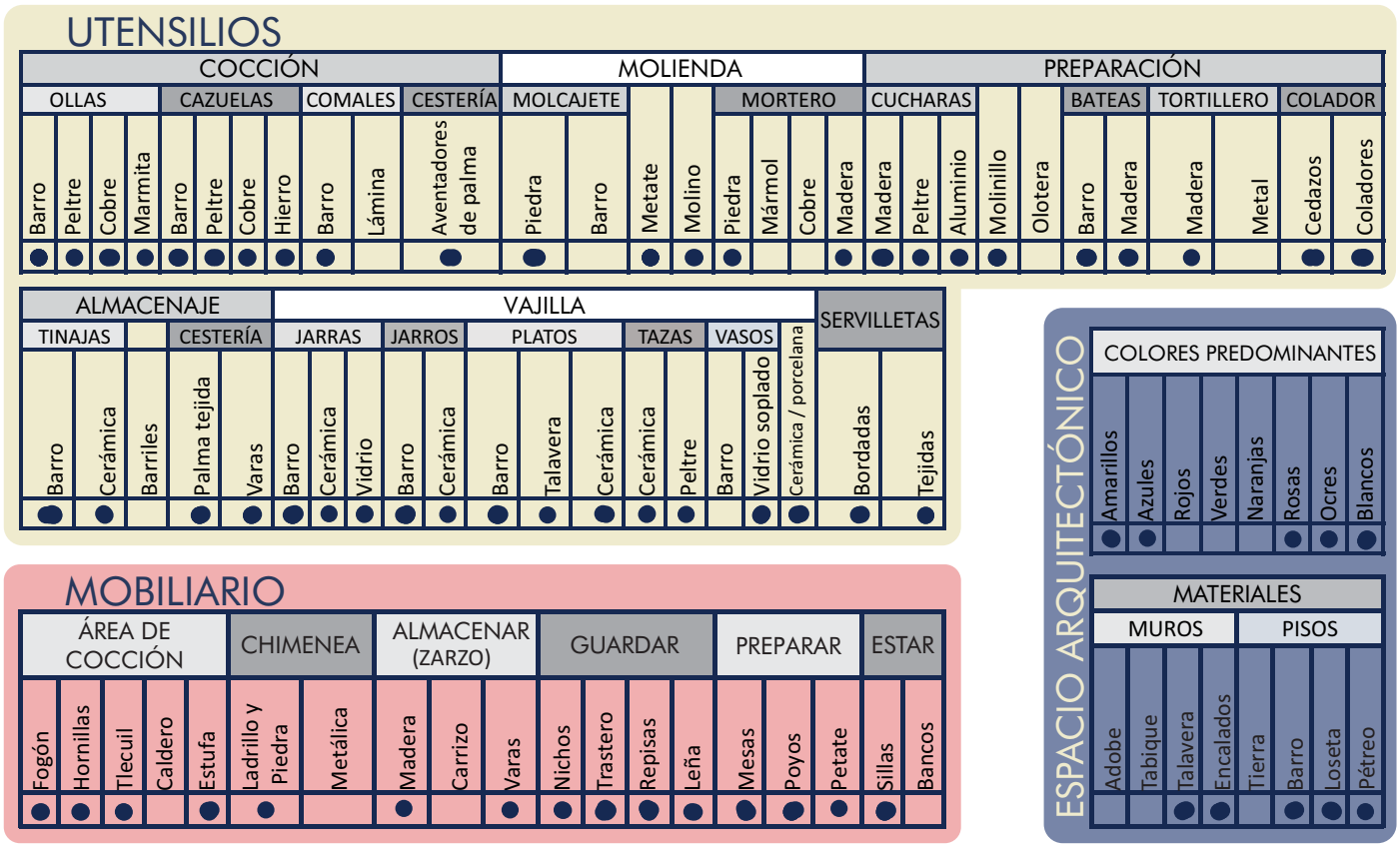
Imagen 54. Escuela de cocina Acuyo Taller de Cocina Tradicional Mexicana. Fuente: @acuyotaller

Imagen 55. Escuela de cocina Acuyo Taller de Cocina Tradicional Mexicana. Fuente: @acuyotaller

.

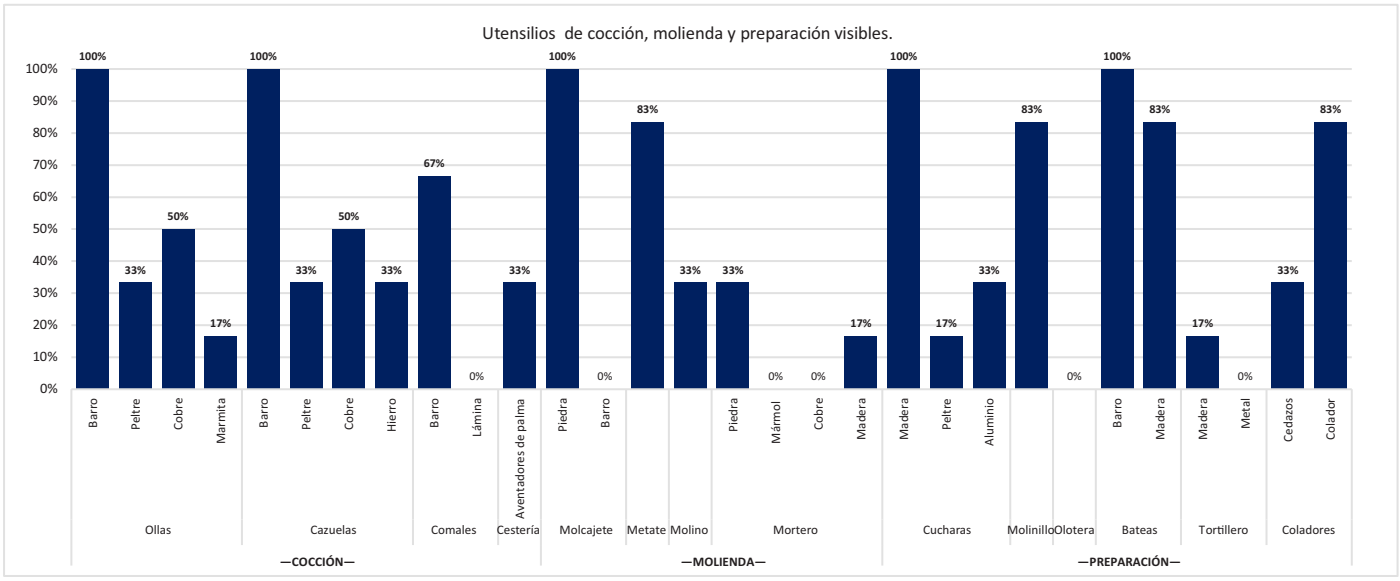
A.12. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 12. Escuelas Gastronomía.

A.12.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 12.



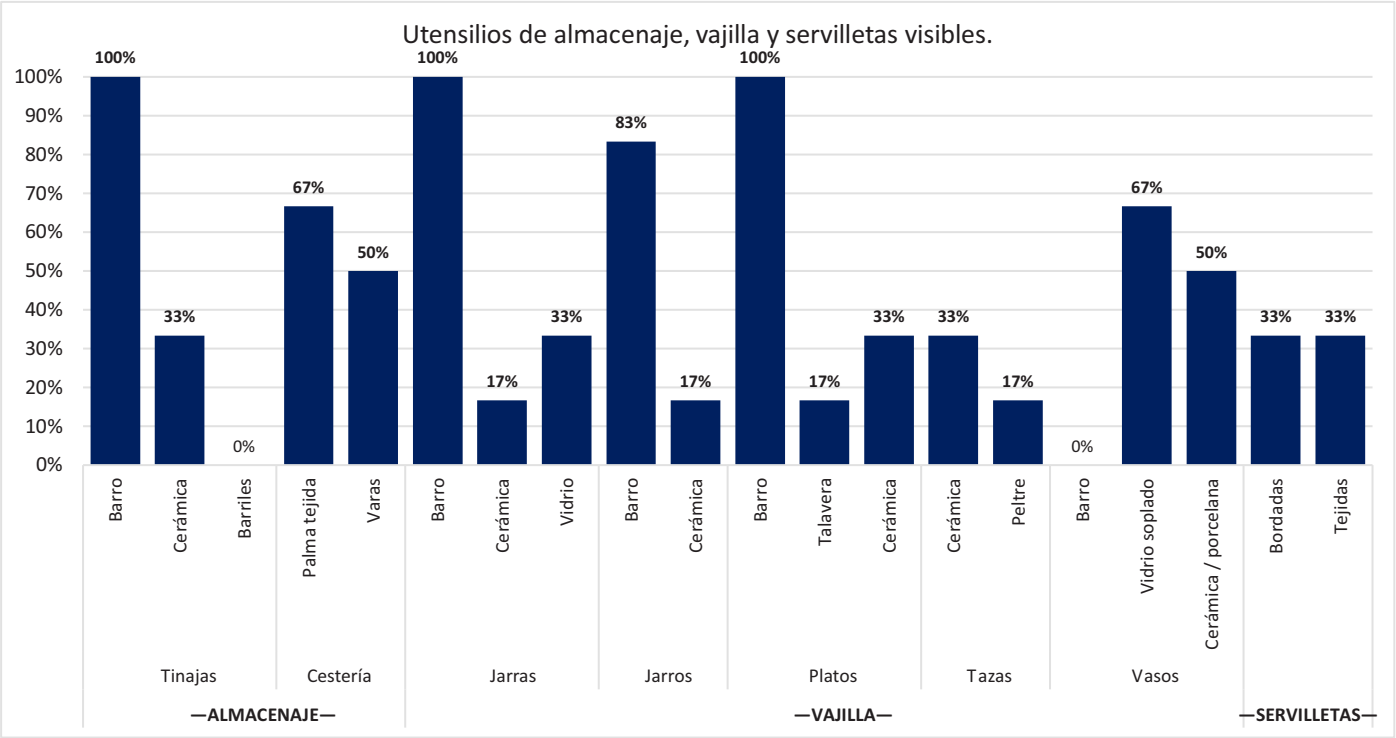
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 12. Referentes visuales de la cocina mexicana. Escuelas de gastronomía.

A.12.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 12.



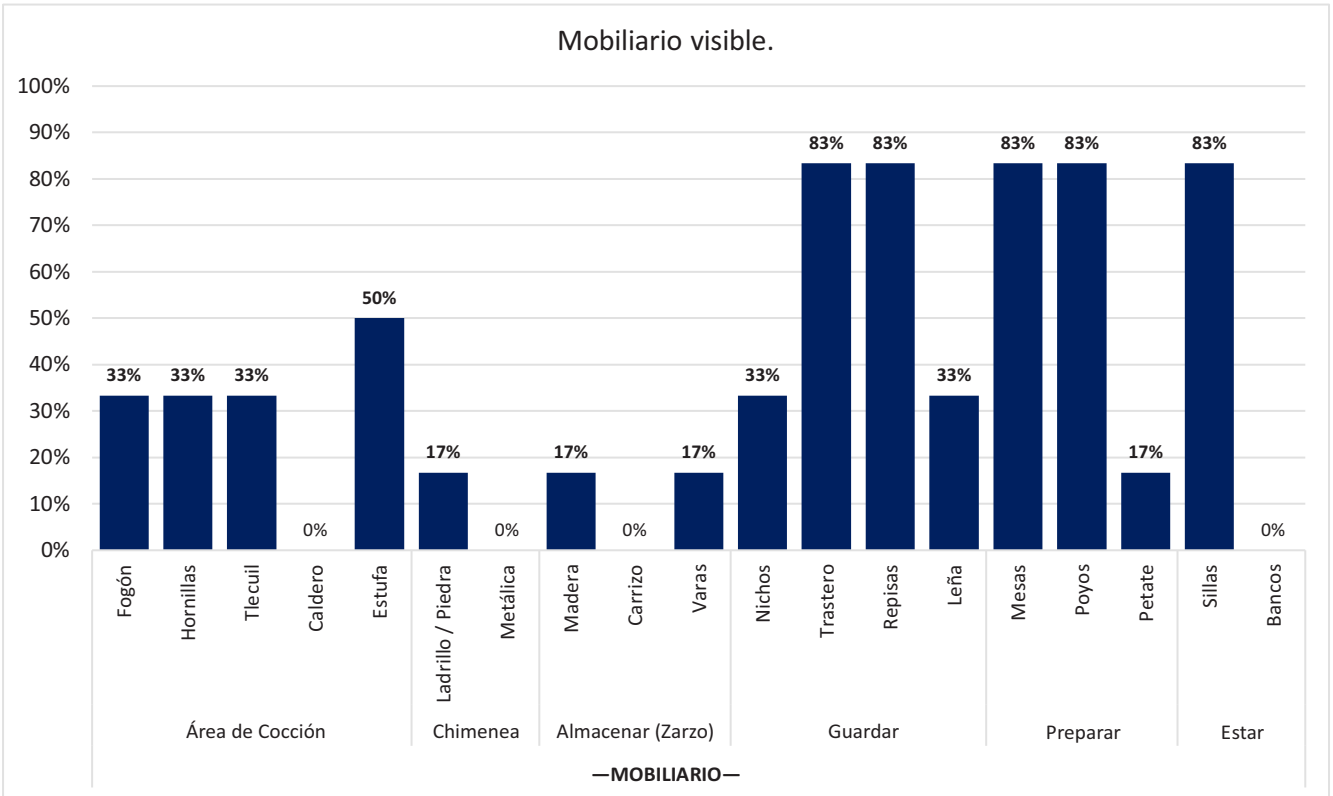
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 12.

A.12.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 12.



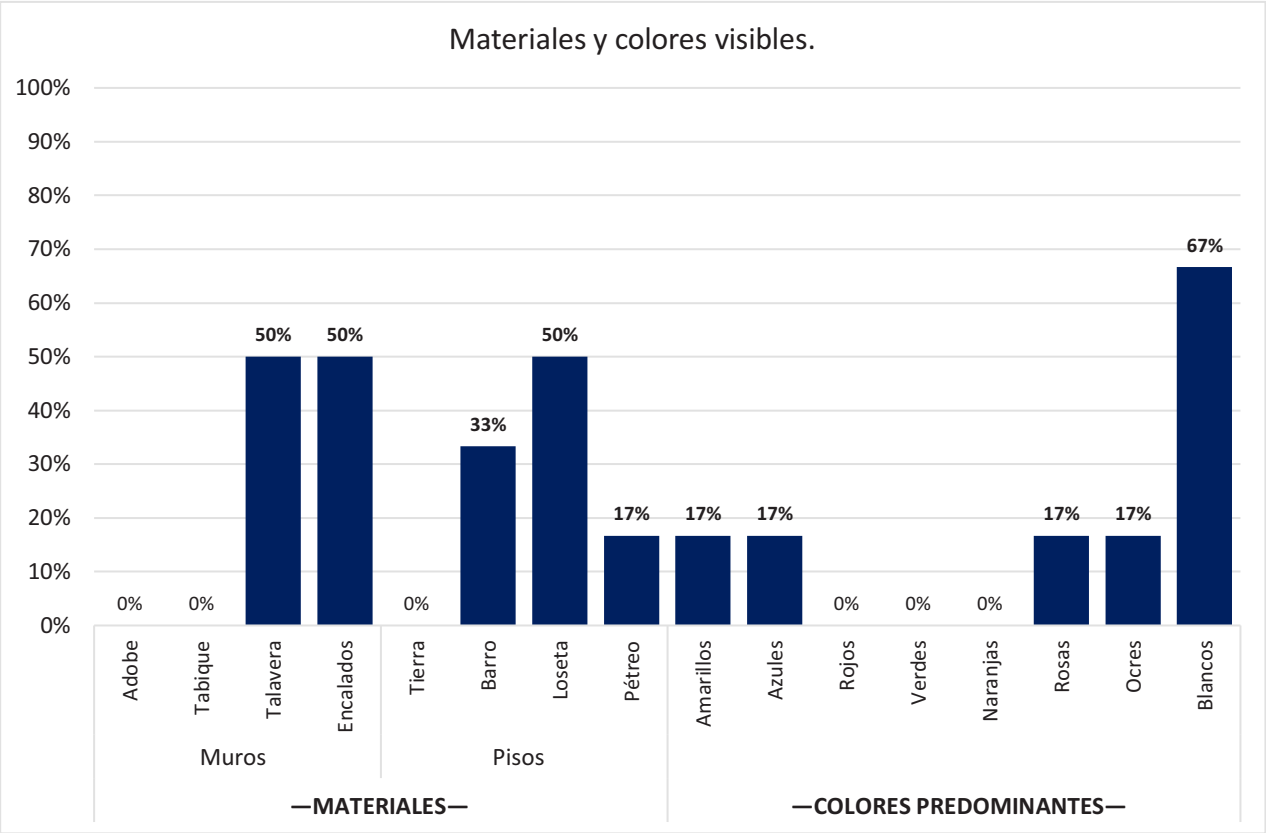
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 12.

A.12.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 12.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 12.

A.12.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 12.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 12.

2.2.13. Programas de televisión.

¿De qué manera los programas de televisión contribuyen en la formación de identidad nacional?

Entre los distintos medios de comunicación, la televisión destaca en el presente por su hegemonía y prominencia. La prensa parece que siempre ha estado ahí, y que ahí siempre seguirá... el cine tuvo su era dorada, y aún hoy, transformado y actualizado, mantiene un gran carisma como “fábrica de sueños...”, la radio vivió tiempos mejores, “días de radio”, aunque sobrevive y busca su lugar en la “era digital...”, Internet resulta una apuesta pujante, emergente, de muy rápida extensión y grandes posibilidades... para lo bueno y para lo malo... pero la televisión sigue permaneciendo en el trono, reinando en las empresas multimedia como la principal fuente de negocio en la “industria cultural”. En efecto, su omnipresencia casi total, tanto en el tiempo (innumerables horas de ocio televisivo) como en el espacio (televisores por todas partes), y, consecuentemente, su gran «influencia» en los múltiples telespectadores (la práctica totalidad de nuestra sociedad, a todas las edades, y en todas las clases sociales y niveles o grupos culturales), la convierten en un agente socializador de primer orden. (Carrasco, 2005, pág. 270)

En este sentido, Néstor García Canclini en su libro llamado *Consumidores y Ciudadanos* (1995), menciona que no fueron tanto las revoluciones sociales, ni el estudio de las culturas populares, ni la sensibilidad excepcional de algunos movimientos alternativos en la política y en el arte, como el crecimiento vertiginoso de las tecnologías audiovisuales de comunicación lo que volvió patente de qué manera venían cambiando desde el siglo pasado […] la reelaboración de "lo propio", debido al predominio de los bienes y mensajes procedentes de una economía y una cultura globalizadas sobre los generados en la ciudad y la nación a las cuales se pertenece (pág. 23, 24). La coexistencia actual de tradiciones indígenas e industrias comunicacionales, de lo local y lo global, […] en esta cohesión entre lo culto y lo popular, lo mexicano y lo extranjero determinan el uso de la información internacional y la simultánea necesidad de que puedan coexistir sin jerarquías discriminatorias, en una multiculturalidad democrática e inteligente (pág. 73, 74). Dentro de cada nación, sólo puede esperarse un desarrollo multicultural democrático si se establecen condiciones favorables para la expansión de radios y televisoras regionales, de grupos étnicos y minorías, o, al menos, tiempos de programación en que

puedan expresarse diferentes culturas, sujetándose más al interés público colectivo que a la rentabilidad mercantil. Es decir, […] sólo la multiplicación de actores puede favorecer el desarrollo cultural democrático y la representación de múltiples identidades (pág. 162, 163), y esta diversidad se expresa no sólo en la existencia de minorías étnicas, sino también en la diversidad de públicos y de consumidores.

Desde esta perspectiva, en las últimas décadas se han estado desarrollando en México programas televisivos que tienen por objetivo recorrer el territorio nacional para conocer a los protagonistas que mantienen viva la comida tradicional y transmitir mediante el consumo de imágenes procesos culturales que distinguen a los pueblos y comunidades del país, pero ¿por qué la televisión está apostando hacia este tipo de contenidos gastronómicos? Porque la comida es arte, es historia, es cultura y esto lo ha reconocido la UNESCO en el año 2010 al declarar como patrimonio inmaterial de la humanidad a la cocina tradicional mexicana.

Sin embargo, a través de esta serie de contenidos donde se presentan una gran cantidad de tradiciones culinarias, también es posible ver el protagonismo que cobra la cocina mexicana como el lugar que compromete los sentidos y modela la percepción y disfrute del entorno, de los objetos, los utensilios, los materiales, de representaciones culturales y simbólicas que comprende estos espacios como lugares sagrados del buen comer, pasando imágenes históricas de representación de la cocina mexicana que se han vuelto icónicas para la memoria colectiva nacional.



Imagen 56. La cocina Oaxaqueña.
Fuente: Canal Once. Elogio de la cocina mexicana. Temporada 1

Uno de estos programas es *Elogio de la cocina mexicana,* una coproducción entre Canal Once y Águila o Sol Producciones, S.A. de C.V. que a partir del año 2013 aborda la variedad gastronómica de distintos lugares del país como son: Oaxaca (imagen 56), Michoacán (imagen 57), Puebla (imagen 58), Guanajuato y la Ciudad de México, entre otros estados, es decir, desde el propio entorno social y cultural que dio origen a cada uno de los platillos tradicionales del lugar.





Imagen 57. La cocina Michoacana
Fuente: Canal Once. Elogio de la cocina mexicana. Temporada 1

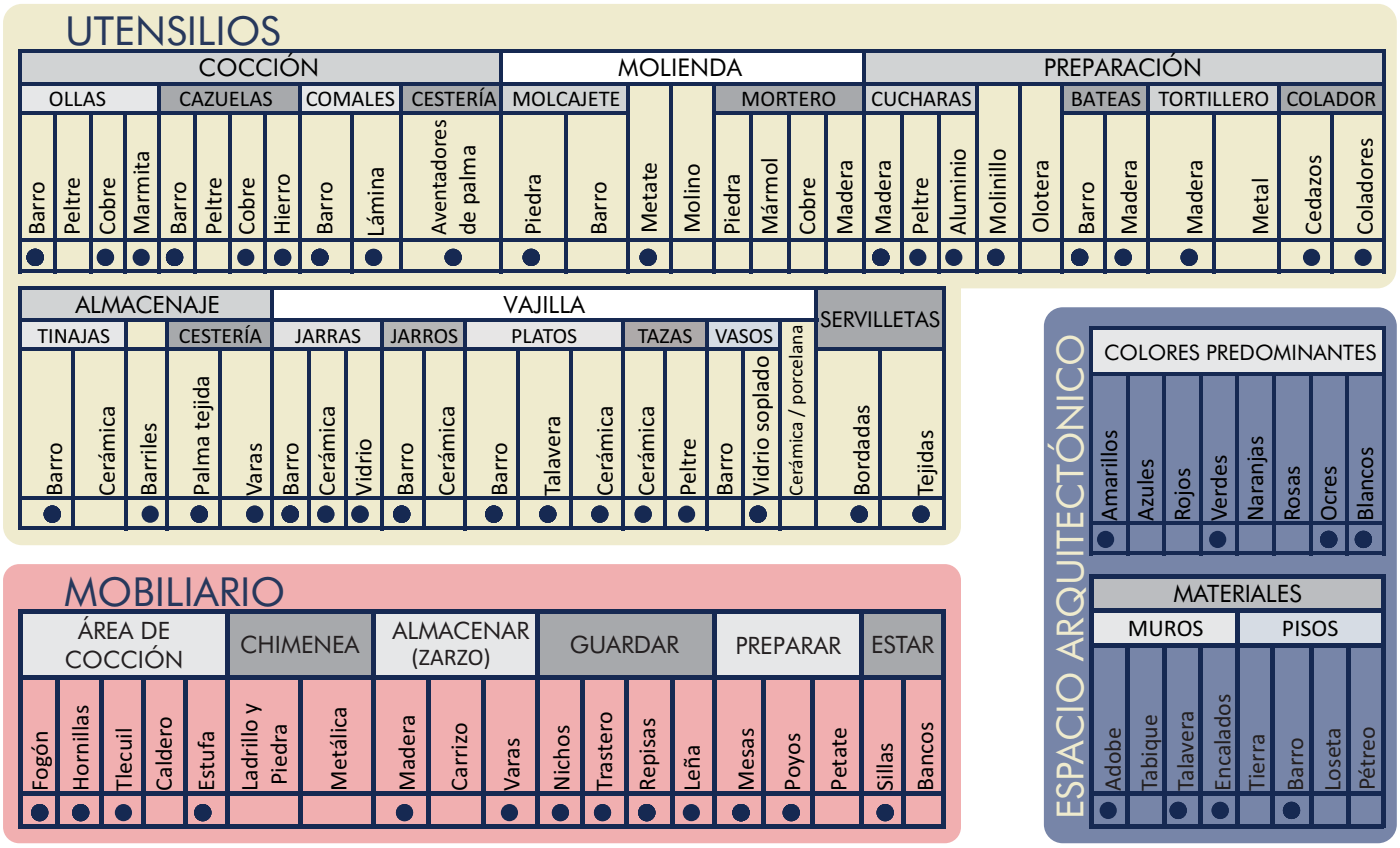




Imagen 58. La cocina Poblana.
Fuente: Canal Once. Elogio de la cocina mexicana. Temporada 1

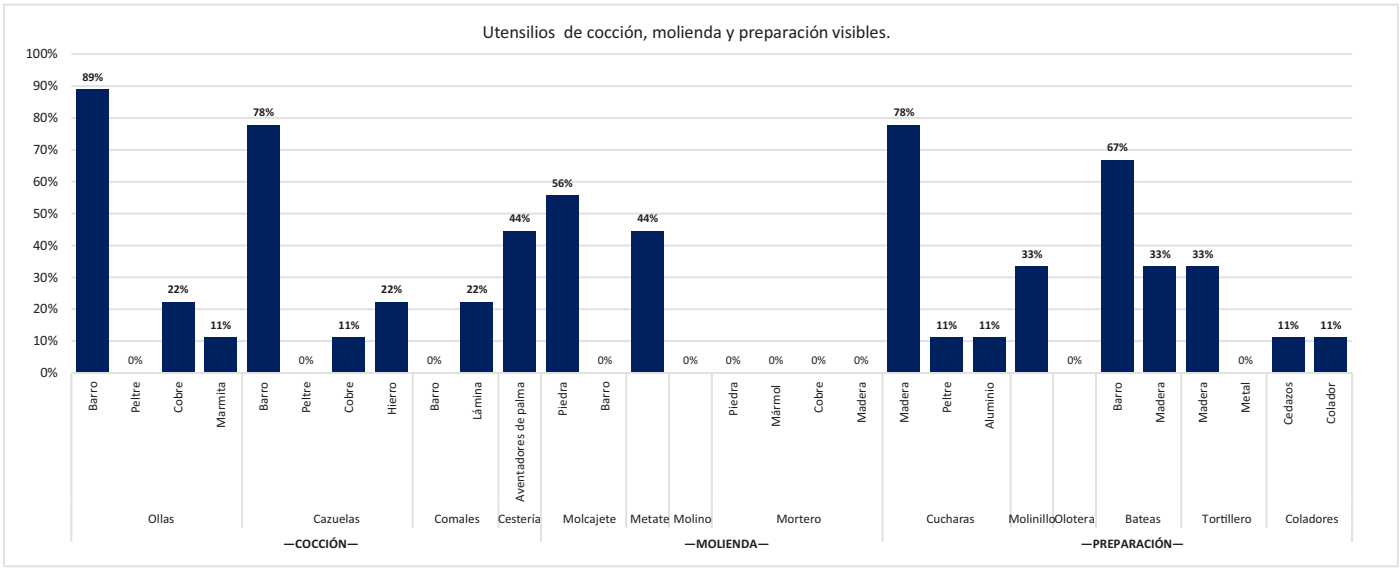
A.13. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 13. Programas de TV.

A.13.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 13.



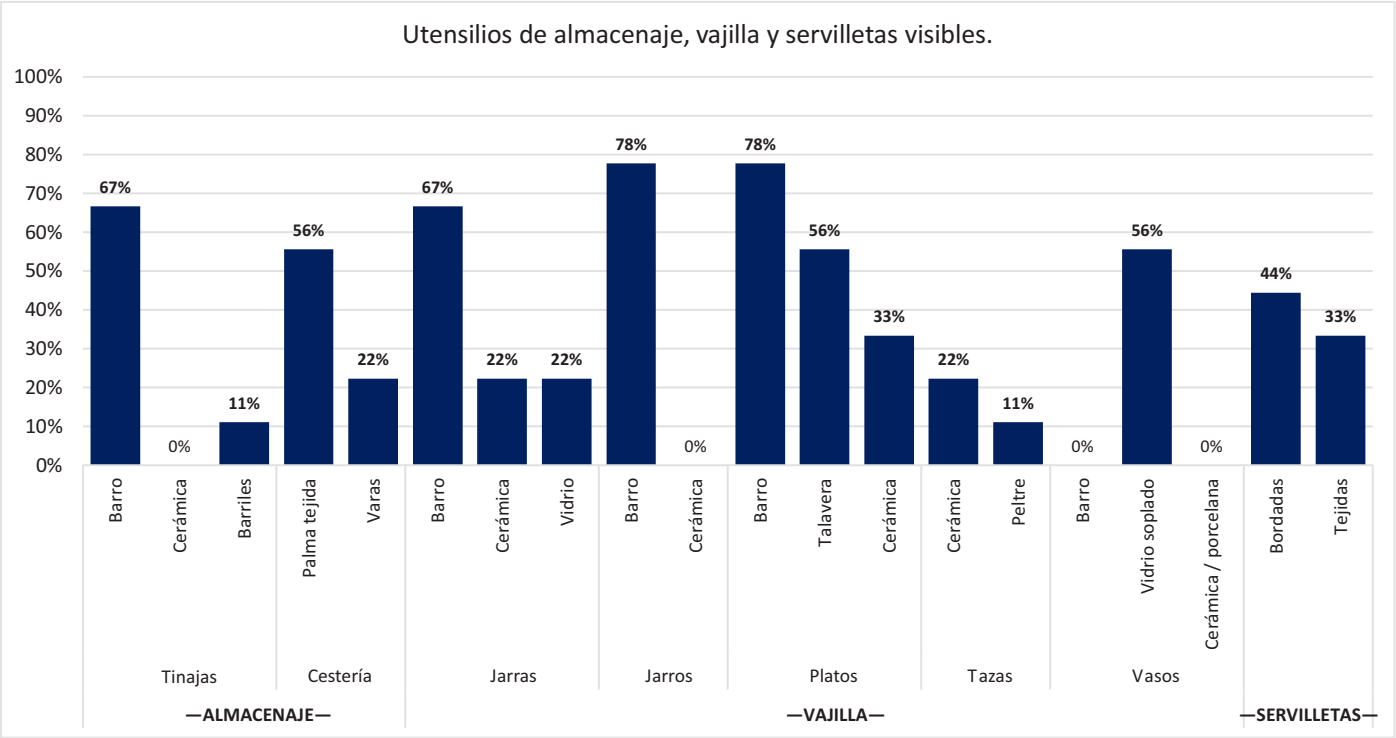
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 13. Referentes visuales de la cocina mexicana. Programas de Televisión.

A.13.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 13.



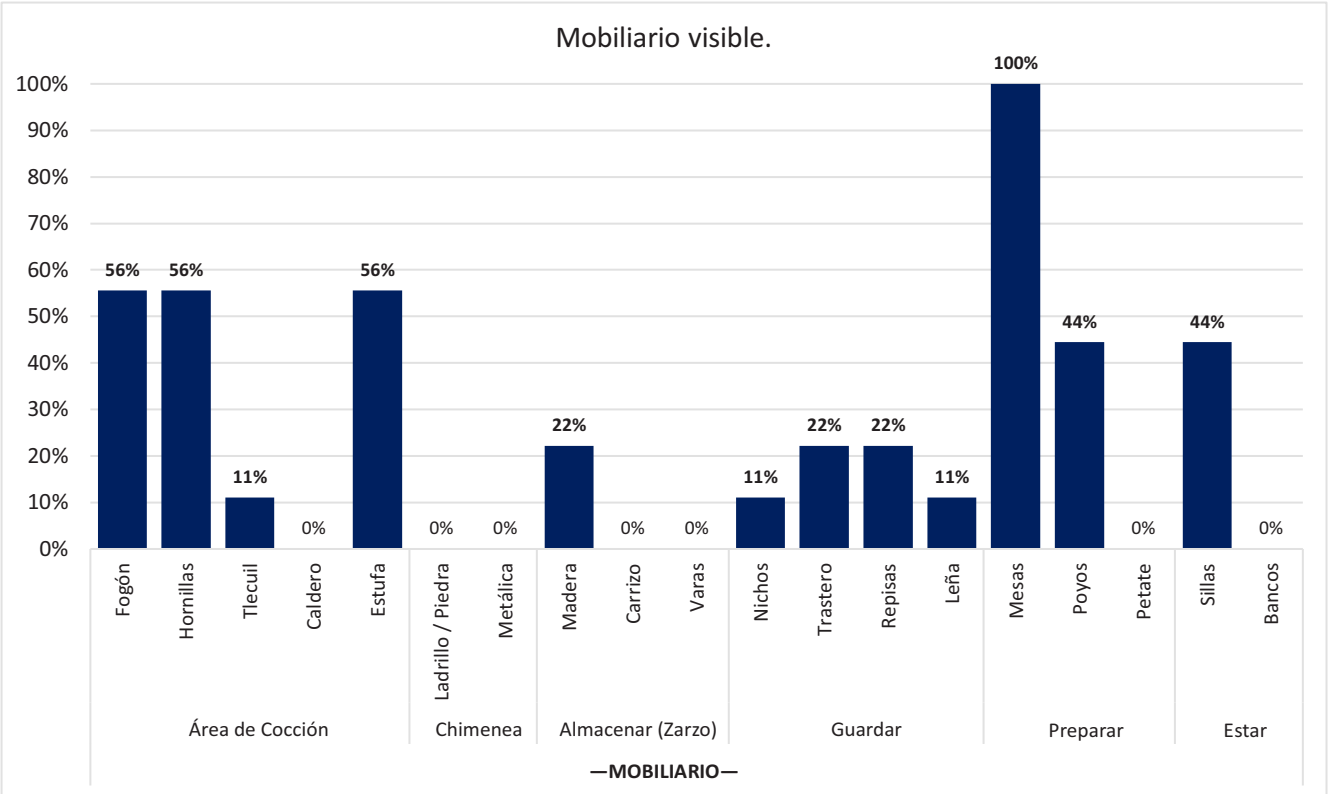
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 13.

A.13.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 13.



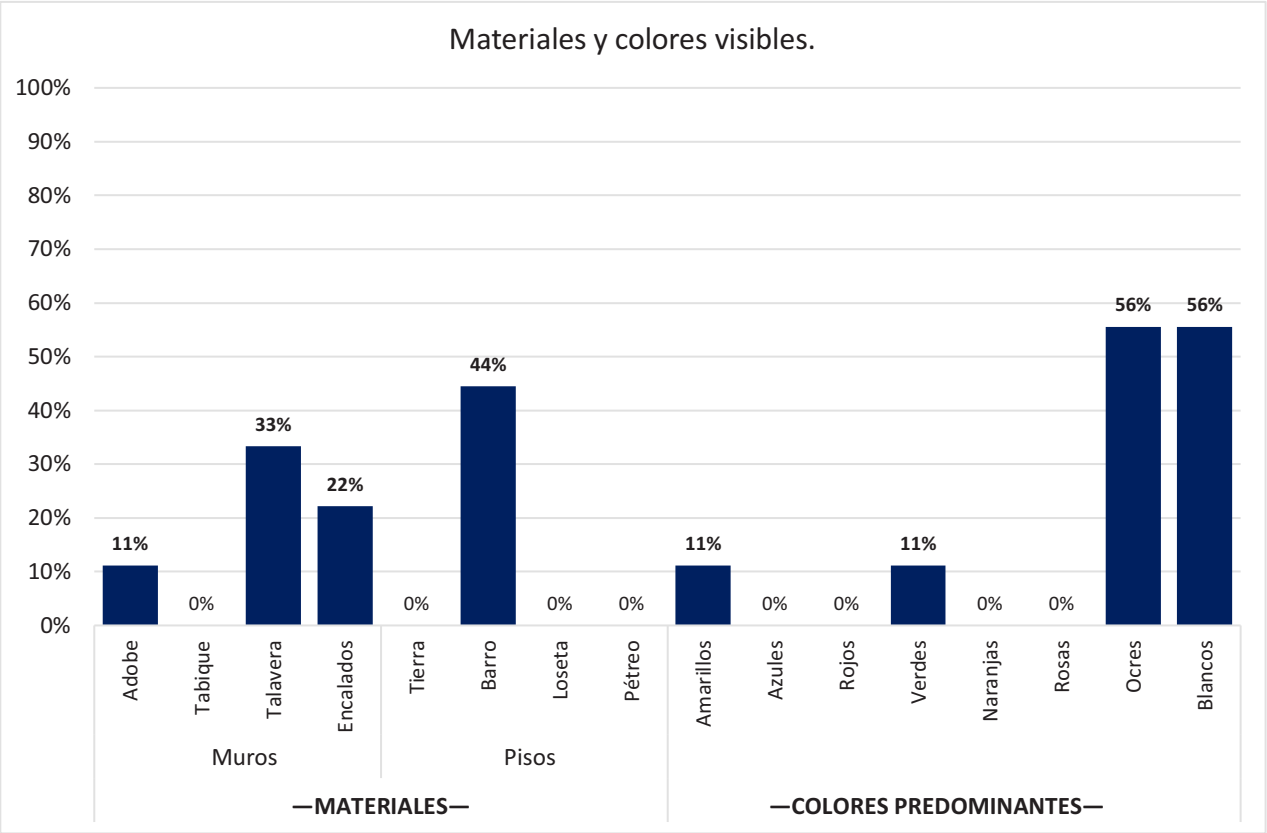
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 13.

A.13.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 13.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 13.

A.13.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 13.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 13.

2.2.14. Vivienda.

La vida humana tiene lugar. Sin embargo, estos lugares no se producen en infinitas clases de lugares, básicamente existen tres categorías de ellos que corresponden con tres modos básicos de estar en el mundo. Estas modalidades y sus lugares correspondientes son: la vida colectiva y ciudad; la vida pública y la institución; y finalmente, la vida privada y la casa. […] Esta última sirve a la vida personal y cotidiana; su naturaleza es circunstancial y su forma se relaciona con las condiciones locales y temporales. […] En general, una imagen doméstica es al mismo tiempo una imagen de la estructura espacial del "estar en el mundo" del hombre y del entorno existente. (Norberg-Schulz, 2005, págs. 234, 235).

Esta fue la intención del nacimiento de la arquitectura moderna, de proporcionar al hombre una nueva "vivienda" que satisfaga la necesidad de identificación y, por tanto, de amistad entre el hombre y su entorno. (Norberg-Schulz, 2005, pág. 17). «El problema de la casa» —escribía Le Corbusier en 1923— «es el problema de la época. El equilibrio de las sociedades depende actualmente de él. El primer deber de la arquitectura, en una época de renovación, consiste en revisar los valores y los elementos constitutivos de la casa». (pág.187).

La vivienda está presente en la cotidianidad de la vida de las personas, es el lugar donde se llevan a cabo la gran mayoría de las actividades básicas de la vida diaria, es donde se duerme, se come, se guardan las pertenencias, y el lugar al que se regresa al final de la jornada. (García, 2014, pág. 2). Sin embargo, la palabra que presenta un arquetipo significa un mundo que representa; en este sentido, cuando se dice casa, se remite a la noción de seguridad, hogar, tranquilidad, resguardo, protección y comodidad que el universo doméstico brinda frente a lo exterior a ella. (Giraldo, 2010, págs. 25, 26).

Como dato curioso, según la RAE la palabra vivienda menciona que *vivenda* es 'cosas con que o en que se ha de vivir', y este del latín *vivendus* 'que ha de vivirse' o de 'vivir', y la define como un lugar cerrado y cubierto para ser habitado por personas para vivir. A diferencia de la palabra casa, según la RAE viene del latín *casa choza*, esto hace referencia hacia los remotos orígenes de la vivienda en el mundo, a la primera casa sobre la faz de la tierra. Y, por último, en esta terna de palabras que comúnmente se consideran como sinónimos, la palabra hogar para la RAE a diferencia de

las dos anteriores menciona a la familia y dice que un hogar es un grupo de personas emparentadas que viven juntas. Estos conceptos permiten llevar a cabo una comprensión un poco más amplia sobre el lugar donde las personas viven gran parte del tiempo de su existencia. En consecuencia, una vivienda, no es lo mismo que un hogar —o una casa— tal y como propone Gifford (2007). Una vivienda es una estructura física, mientras que un hogar es un conjunto de significados culturales, demográficos y psicológicos que las personas asocian a dicha estructura física. Citado en (García, 2014, pág. 3). Igualmente, el concepto de casa respecto al de hogar, como el lugar físico, está sutilmente impregnada de un valor semántico más complejo y difuso que integra memorias, imágenes, deseos, miedos, pasado y presente; comporta un conjunto de rituales, ritmos personales y rutinas cotidianas; constituye el reflejo del habitante, de sus sueños, sus esperanzas, sus tragedias o su memoria. (Galfetti, 1999, pág. 7).

Desde una perspectiva como esta, pedirle a un niño que dibuje una casa, es pedirle que revele el sueño más profundo donde quiere albergar su felicidad; si es dichoso, sabrá encontrar la casa cerrada y protegida, la casa sólida y profundamente enraizada. Está dibujada en su forma, pero casi siempre hay algún trazo que designa una fuerza íntima. En ciertos dibujos es evidente, que hace calor dentro, hay fuego, un fuego tan vivo que se le ve salir de la chimenea. Cuando la casa es feliz, el humo juega suavemente encima del tejado. (Bachelard, 2000, pág. 79).

La casa como define Osvaldo López (2012), representa un cuerpo de imágenes que no sólo refleja un orden, sino que en ella misma se representa una concepción del mundo. Es el mundo, escondite de cada persona, es la prolongación del seno materno y punto de referencia, es un ente vivo que se experimenta a sí mismo y evoluciona junto con sus habitantes, y expresa una forma de vida. Sobrevivir sin este nicho reconfortante del ser, sería definitivamente muy complicado. Con ella la identidad es auténtica, se es alguien, mientras que con la carencia de este nido sólo el ser funciona como algo, con una pseudo identidad. (pág. 20).

Es decir, la casa es, una estructura arquitectónica que habitar, la cual proporciona un refugio al ser humano al tiempo que le ofrece cobijo y el espacio necesario sobre el que desplegar su actividad vital. De forma paralela, la casa es una construcción simbólica que acoge todo un

imaginario referido a la familia, la intimidad, los sueños y los secretos del individuo que mora en ella. (Abellán, 2018, pág. 260).

En México, en su territorio, donde coinciden todos los climas y todos los paisajes, han surgido pueblos y ciudades que muestran la variedad de las culturas que en este país han coincidido. Por lo tanto, sus casas son testigos de la variedad de naturalezas y culturas de esta nación. (Oropeza, pág. 7). En cuanto a su construcción, la utilización de ciertos materiales o no, incide en los aspectos culturales, ya que se presentan rasgos diferenciados por regiones en donde prevalecen tradición y costumbres, debido a que en áreas determinadas se cuenta con características propias del lugar, así como, aspectos ambientales derivados de las condiciones del medio que crea cierto tipo de necesidades. (Sotelo, 2002, citado en López O. A., 2012, pág. 21). En este sentido para el año 1913, Federico Mariscal en Amor a los monumentos nacionales en *La patria y la arquitectura nacional*, menciona que:

> «[…] entre los elementos que constituyen la Patria, indudablemente está comprendida la casa en que vivimos y aquellas en que viven nuestros parientes, nuestros amigos, los representantes de nuestro Gobierno y todos nuestros conciudadanos. El amor a la Patria es una de las más poderosas fuentes de solidaridad de las fundamentales condiciones para la vida del hombre como miembro de una nación: deben, por tanto, amarse los edificios del suelo en que nacimos, parte constitutiva de nuestra Patria. Más para que estos edificios realmente sean nuestros, han de ser la fiel expresión de nuestra vida, de nuestras costumbres –(imagen 59)–, y estar de acuerdo con nuestro paisaje, es decir, con nuestro suelo y nuestro clima; sólo así merecen ese amor, y, al mismo tiempo, pueden llamarse obras de arte arquitectónico nacional». (pág. 11).



Imagen 59. Cocina Casa, San Cristóbal de las Casas. Fuente: Internet

Ya en tiempos más contemporáneos, Carlos Véjar (2007), propone que la arquitectura mexicana debe ser propia, […] más humana, más acorde con lo que es, con lo que se puede y con lo que se quiere ser. Una arquitectura que abierta al mundo confirme la conciencia nacional y regional; una arquitectura, por lo tanto, plural y diversa, como el país y sus regiones mismas, y que para adquirir vigencia plena deberá cumplir además con otra importante condición: responder a su momento histórico, es decir, ser actual. […] Esto significa finalmente, que toda arquitectura de calidad, debe ser por consiguiente moderna y regional; equilibrada en su función, expresión plástica simbólica, constitución técnico-constructiva y en su relación con el entorno. (pág.40).

En conclusión, José Villagrán (1989), menciona que modernidad y nacionalismo son conceptos que se encuentran integrados en el quehacer arquitectónico al incluir necesariamente, la satisfacción de las necesidades concretas, y esto implica las propias de una localidad y de un tiempo específico. De este modo, el resultado es un objeto moderno y local, pues para ser arquitectura en primera instancia, se debieron resolver las exigencias sociales tales y como estas son solventadas en una localidad, en una región y en un tiempo siempre presente. No lo seria en cambio, aquella que trasladara formas, aun producidas en el mismo tiempo, pero correspondientes a otro lugar. Esto sería la búsqueda de la forma por la forma misma en menoscabo de las particularidades regionales y nacionales, (pág. 46). Es decir, se debe apostar a dice Villagrán a «soluciones verdaderamente mexicanas a nuestros genuinos problemas mexicanos, si queremos, como lo espero, imprimir más y más el sello personal y nacional en toda nuestra producción arquitectónica» (García J. V., 1989, pág. 47). Es decir, la práctica profesional de la arquitectura legitimada por su posición en la escala de poder adopta condiciones culturales igualmente legitimadas en el sistema correspondiente y se proyecta sobre la sociedad como modelo que contribuye a reafirmar ideologías e intereses. […] Los intereses de los habitantes son un eco de los intereses del poder, cuando estos se proyectan fuertemente sobre ellos a través de esos mecanismos. (Roa, 1988, pág. 81).

Independientemente del tiempo en que expresaron estas teorías, la arquitectura habitacional mexicana se encuentra presente, con sus semejanzas y sus diferencias, pero con su propia identidad debido a la práctica cultural de la arquitectura nacional que la dirige hacia la obtención de relaciones significativas entre los habitantes y el medio en que habitan.

Entonces cuando se habla de la casa en México como el espacio vivido, como la experiencia del habitante más allá de la permanencia del alojamiento o de la propuesta de un constructor-arquitecto, es decir, más allá de su función del mero uso de la vivienda como elemento de subsistencia (falta cita), la casa refleja un lenguaje cultural que reviste de formas y características propias de acuerdo al grupo social y el medio físico en que se encuentre, además, refleja una prolongación de las tradiciones y una identidad propia que representa la protección y la familiaridad, porque se encuentra relacionada con las memorias y los sentimientos que acompañan las formas, los gestos y los significados domésticos; como dice Bachelard (2000), por albergar en su interior, en sus refugios y en sus espacios los sueños, es decir, por proteger al soñador, (pág.29). Por lo tanto, comenta de nuevo Bachelard (2000), el elemento que mantiene a la casa en la seguridad de ser lo que representa, es la acción doméstica, es lo que une dentro de ella el pasado más próximo y al porvenir más cercano, (pág.75).

Por eso cuando se recuerdan las casas, sus espacios, los cuartos, los rincones, la cocina, inevitablemente viene a la memoria una figura femenina que rige todos los escenarios, dando a los actos más familiares un valor de iniciación. Sin embargo, es el recuerdo de la cocina el que evoca los ensueños más profundos, es decir, es la sazón de la casa materna y el mundo que representa como parte medular de la historia personal, la imagen del recuerdo del entorno en el que se crece acompañada de los sabores inconfundibles de la infancia, sonidos, -utensilios, colores y mobiliario (imagen 60)- que complementan su ámbito (Orellana, 1997, pág. 7), conmueve con una profundidad insospechada porque los recuerdos de las antiguas casas se reviven como ensueños, las casas del pasado son imperecederas (Bachelard, 2000, pág. 29); estas imágenes conmovedoras también son producto de un proceso histórico de fusión cultural entre un noble pasado prehispánico, de la vivienda virreinal con particular esmero y cuidado en los detalles y en la



Imagen 60. Cocina Casa, Yucatán.
Fuente: Internet

integración de nuevos elementos modernos en el presente (imagen 61), hacen que en su conjunto se reconozca que las cocinas mexicanas al no ser un elemento estático alcanzaran en el siglo XX un amplio repertorio de complejos diseños de composición (imagen 62), a través de patrones, ritmos (imagen 63), colores, texturas, materiales, mobiliario, utensilios y luz; sin embargo, independientemente de ese elemento creativo que cada cocina aporta, es posible observar que se mantiene presente la imagen arquetípica de la cocina mexicana.







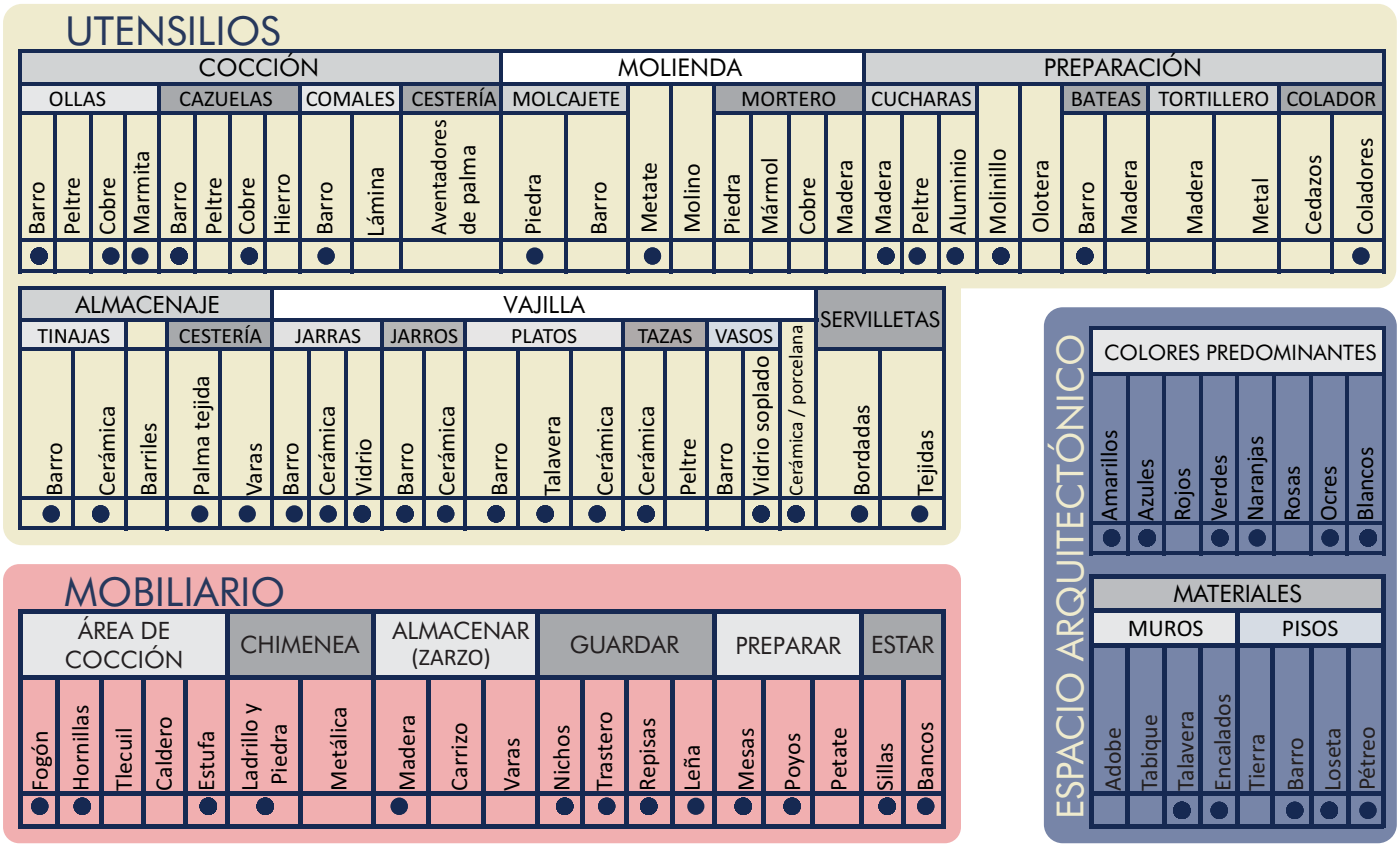
Imagen 61. Cocina Casa
Ubicación: Cuernavaca
Fuente: Internet

Imagen 62. Cocina Casa Mtro. Rodolfo Morales
Ubicación: Oaxaca.
Fuente: Internet

Imagen 63. Cocina Casa
Ubicación: San Miguel de Allende
Fuente: Internet

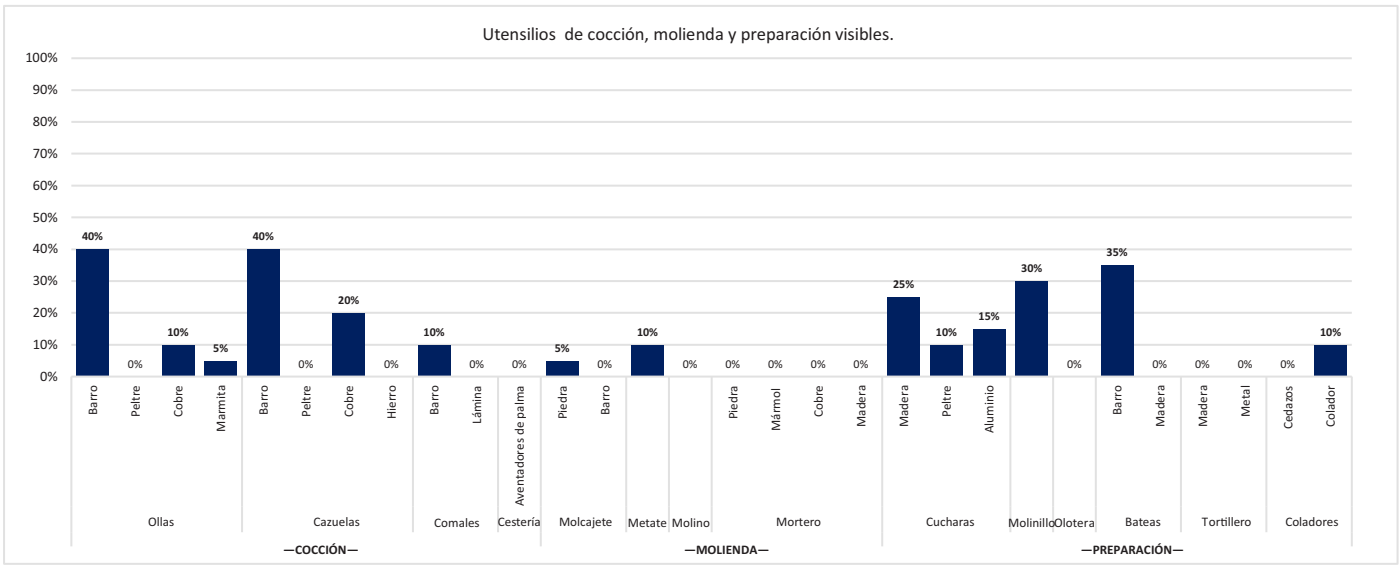
A.14. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Categoría 14. Vivienda

A.14.1. Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 14.



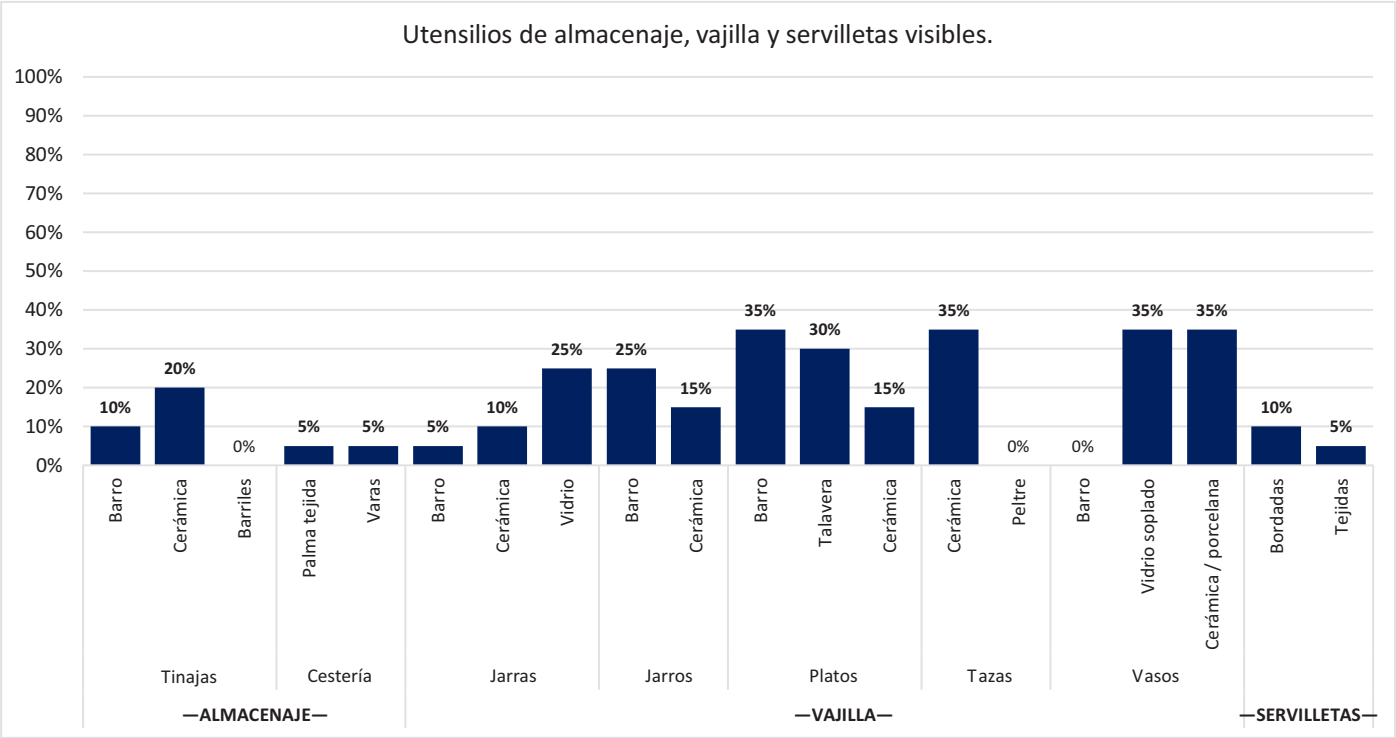
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación de datos arrojados en la Categoría 14. Referentes visuales de la cocina mexicana. Vivienda.

A.14.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles en la Categoría 14.



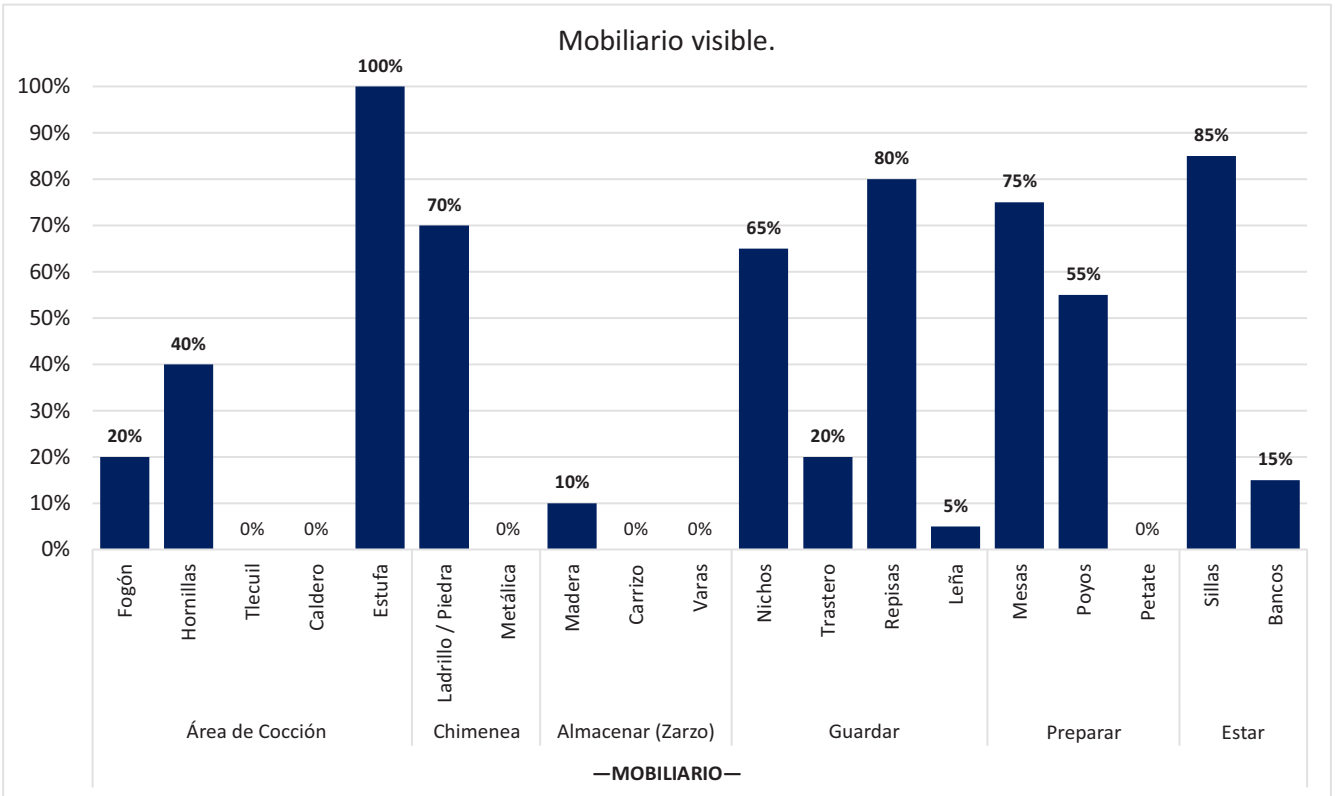
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 14.

A.14.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles en la Categoría 14.



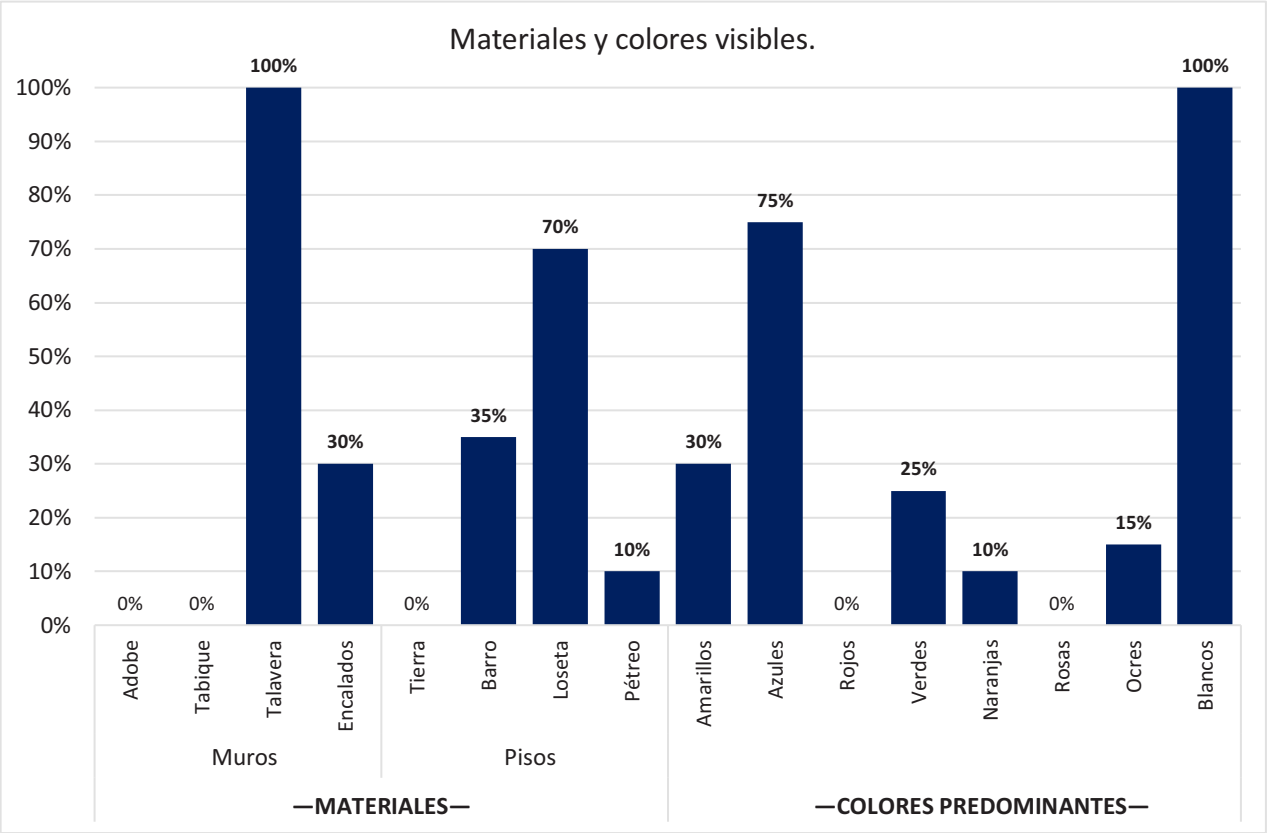
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 14.

A.14.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible en la Categoría 14.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 14.

A.14.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles en la Categoría 14.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de elementos visibles en la cocina mexicana de la Categoría 14.

2.3. Definición de la cocina mexicana como arquetipo cultural del siglo XX.

La cocina mexicana llena más que ningún otro espacio de la vivienda, el anhelo humano de lo personal, de lo íntimo y se constituye más que en un polo de atracción, pues es en efecto el centro nuclear más importante de la base social llamada familia. La cocina mexicana no irrumpe espontáneamente de la nada, como parte de los hechos históricos hace parte del legado cultural porque alberga en su interior expresiones simbólicas, producto de experiencias acumuladas desde sus firmes raíces históricas; su cosmovisión conlleva una de una serie de significaciones y creencias culturales y de identidad en relación con el territorio nacional pues cada uno de sus elementos es portador de mensajes, mitos, tradiciones culinarias, usos y expresiones propias de formas prehispánicas, coloniales y populares. Este conjunto de símbolos de los que se compone la cocina mexicana, al ser percibidos por la consciencia permite hacer visible lo no visible a la sociedad, es decir, el arquetipo se revela como representación, toma cuerpo, forma plástica, es la imagen arquetípica que se manifiesta en estructuras que son invariables, rasgos fundamentales e inmodificables con respecto al lugar y al tiempo, de manera que como portadora de mensajes, la cocina mexicana posee una gran carga simbólica y otra material producto de manifestaciones históricas de los procesos culturales que le confieren sentido de identidad, de apropiación y de pertenencia con la nación.

Estas estructuras invariables tangibles e intangibles pueden observarse a través de la técnica y la práctica en el uso de utensilios cotidianos que tienen origen desde la época prehispánica y que se han vuelto verdaderos ancestros de los utensilios, fruto de su histórica interacción personal con el usuario; entre ellos se encuentran los pertenecientes al área de cocción: comal, ollas y cazuelas de varios tamaños colgadas a los muros, aventadores de palma para avivar el fuego; molienda: metate y su metlapil o mano, molcajete con su tejolote, petate; preparación: molinillo, además algunas clases de cucharas que se agrupaban en un tipo percha al que hoy se le conoce como cucharero; almacenaje: canastos, cestos, así como, chiquihuites para servir las tortillas calientes y cántaros de barro para almacenar agua, además, de otros productos de alfarería como platos, jarras y jarritos; mobiliario: zarzo tejido con diferentes fibras vegetales y repite el petate. Todos ellos además de su funcionalidad, poseen una carga emocional, pues son objetos valiosos propios de la cultura mexicana que permiten interpretar una forma de

pensamiento en un momento determinado, son testimonios imprescindibles que se han usado por generaciones para la preparación de los alimentos.

Igualmente, estas estructuras se manifiestan a través del espacio arquitectónico como responsable de la construcción del mundo habitable y como reflejo de ese condicionamiento social en su desarrollo histórico producto del mestizaje en la época colonial, en cuanto al uso recurrente y reiterativo de pautas compositivas y de prácticas sociales en la arquitectura doméstica que han persistido como típicas, donde se llevan a cabo procesos de herencia cultural y de constitución de la memoria colectiva, esto a través del uso de colores, materiales, formas tradicionales como son el uso del brasero de adobe adosado a la pared (hoy de tabique) y cubierto de ladrillo o en forma de herradura al centro, la utilización de arcos de medio punto o peraltados en nichos incorporados a las paredes, azulejos con motivos infinitos, el uso frecuente de chimeneas para la extracción de humos.

Entonces en la cocina mexicana como una de las más bellas expresiones de la arquitectura regional, es posible reconocer la esencia del arquetipo cultural manifestado no solamente como imagen sino en todos aquellos objetos construidos por el hombre, pues su construcción como unidad conlleva en sí la significación simbólica desde el momento en que se conformó. Razón por la cual la cocina mexicana vista como un objeto simbólico y arquitectónico del patrimonio nacional es un arquetipo cultural pues se establece como un elemento de comunicación visual de un espacio territorial y como reflejo de ese condicionamiento social en su desarrollo histórico.

Capítulo tercero.
REFERENTES CULTURALES DE LA COCINA MEXICANA.

3.1 Patrimonio cultural.

El patrimonio cultural en su más amplio sentido es a la vez un producto y un proceso que suministra a las sociedades un caudal de recursos que se heredan del pasado, se crean en el presente y se transmiten a las generaciones futuras para su beneficio. Es importante reconocer que abarca no sólo el patrimonio material, sino también el patrimonio natural e inmaterial. Como se señala en *Nuestra diversidad creativa*, esos recursos son una “riqueza frágil”, y como tal requieren políticas y modelos de desarrollo que preserven y respeten su diversidad y su singularidad, ya que una vez perdidos no son recuperables. (Unesco, s.f.).

La vasta y riqueza del patrimonio arqueológico, histórico y artístico de la nación constituye un ejemplo, quizás el más palpable, de la pluralidad cultural de México. Así, monumentos, edificios y bienes culturales de diversos órdenes ofrecen testimonios del panorama histórico mexicano, signo del rostro múltiple de la identidad nacional. De ahí que la preocupación por investigar, conservar y difundir tal patrimonio tenga una larga tradición en el país y que, desde la Independencia, haya sido un objetivo prioritario de la política cultural. (OEI, s.f.).

La cocina mexicana como patrimonio cultural vista como un objeto simbólico y arquitectónico del patrimonio nacional se establece como un elemento de comunicación visual de un espacio territorial y como reflejo de ese condicionamiento social en su desarrollo histórico, por lo tanto; cada generación le imprime gustos y valores que suman a los heredados, nuevos productos y técnicas las enriquecen, y otros que ya no forman parte del estilo de vida ni del entorno cultural se destacan. Sin embargo, «en esta larga continuidad histórica permanecen objetos, técnicas, sabores y tradiciones, porque siguen satisfaciendo necesidades materiales, simbólicas o rituales de grandes núcleos de población». (Borbolla, 2013, pág. 122)

En este sentido, el desarrollo de esta investigación ha abordado a la cocina mexicana, siguiendo de cerca, pero a modo interpretativo propio, los instrumentos conceptuales imprescindibles que Parejo (2016) toma para el análisis del patrimonio cultural como son: memoria, —historia—; cultura, —tradición—; territorio, —México—; identidad, —imagen— y; patrimonio, —arquetipo espacial—; y su confluencia y tratamiento con el concepto de cocina mexicana se generan factores que permiten incentivar la construcción de nuevos conocimientos y saberes y de igual manera apropiar y heredar a la sociedad los escenarios conocidos como el patrimonio cultural (imagen 64).



Imagen 64. Gráfico con base en Parejo, J. (2016). Espacio, identidad y memoria en la investigación patrimonial. Elaboración propia.

3.1.1 Materiales

La mayor cantidad de documentos que hablan sobre el tema de la cocina mexicana, narran aspectos muy específicos, generalmente como el lugar donde se llevan a cabo las actividades más importantes en el ámbito familiar, es decir, cuando se describe a la cocina mexicana, la atención se centra en los aspectos de expresión de prácticas culturales como el lugar en donde se preparan los alimentos, omitiendo otros que complementarían una imagen más completa de lo que es la cocina mexicana como son los materiales empleados en su construcción; por lo tanto, observar el espacio

interior, la distribución y utilización de estos, puede ser un vehículo extraordinario de comunicación como instrumento de expresiones simbólicas de identidad cultural. En este sentido, incluir estas consideraciones conduce a una idea más completa de este espacio delimitado por una barrera material y simbólica con extraordinarios significados identificativos, donde vive y desarrolla el núcleo familiar.

A modo de interpretar la materialidad de las cocinas mexicanas Focillon (1955) considera un aspecto intrínseco de las formas, y por tanto del contenido de estas. Pues la vida de las formas toma cuerpo en la materia o en otras palabras no se realiza sin la materia. No es que las formas se trasladen a los materiales, sino que *están* en estos o, mejor dicho, *son* estos. Por esta razón, no es posible pensar por separado en estos tres aspectos: forma, materia y significado. Una forma conlleva una materia, una materia conlleva una forma; una materia y una forma conllevan un significado. Por eso, no es posible traducir lo que se expresó en un material, a otro; lo dicho en cada uno de los materiales elegidos no puede ser dicho en algún otro. Si cambia el material, cambia el significado. (Águila, 2013, pág. 108)

Entonces, ¿por qué es importante la materialidad para la cocina mexicana? Su importancia radica en que gracias a ella la imagen de un objeto se vuelve tangible, palpable, manipulable, puede cambiarse, medirse, modificarse y hasta destruirse; un objeto a través de la materialidad igualmente puede ser ocultado, exhibido, adorado, odiado, copiado, reproducido. Además, también puede ser tocado, incluso huelen, se escuchan y se saborean. […] Sin embargo, la materialidad también conlleva otras facetas, por ejemplo, cuando las personas se enfrentan a una imagen importante, como una imagen religiosa, no suelen separar una "parte material" de una "parte conceptual", como tampoco separan sus valores visuales de sus demás valores sensibles. El carácter físico de la imagen no es, por lo tanto, un simple soporte material de algún contenido espiritual o conceptual: la materia de la imagen *es* significado, *es* espíritu, *es* concepto. […] Entonces las formas, auténticas organizadoras del espacio son el puente entre la materia como práctica y la psicología como espíritu en acción. Estas se organizan en grupos afines entre sí y a la vez, las formas materiales ejercen su poder creador. Es decir, cuando se vierten en obras de alto valor creativo se producen mundos; cuando se vierten en obras religiosas se producen dioses: *la forma produce su propio contenido.* (Águila, 2013, págs. 109, 127)

El desarrollo de un código estético propio, entre materia, forma y significado, inicia desde la conquista española, en la que se van adquiriendo inmediatamente tradiciones de unos y otros pueblos, así como, costumbres y usos. La cocina mexicana al ser un espacio con una actividad claramente diferenciada tiende por si misma a condicionarlo debido a que conlleva una característica común que la distingue del resto de la casa y es la presencia del fuego y el agua en su interior, además, de un mobiliario que se necesita para guardar utensilios específicos. Razón por la cual el tratamiento y la elección de ciertos materiales particulares, son casi siempre diferentes al resto de la casa, ya que no sólo deben ser resistentes tanto al fuego, como a la humedad, sino, que además le confieren a la cocina mexicana una imagen específica producto de patrones de composición precedentes que la han transformado hasta consolidarla en una nueva imagen de expresión cultural, como menciona Noriega (1968), surgida de un hibridismo entre el proceso de conquista y colonización y la cultura local, hasta ya no conocerla como española o indígena, sino mexicana. (p.9).

Desde una perspectiva como esta, el primer material que tradicionalmente se usa en la cocina mexicana para llevar a cabo las principales funciones de resistencia a los cambios de temperatura y la humedad es el azulejo poblano o talavera de puebla, además, por su valor ornamental que enriquece cualquier superficie al interior de la cocina mexicana con sus diseños variados, algunos geométricos y otros aludiendo a figuras de la naturaleza. Por ser uno de los materiales más versátiles utilizados en la arquitectura en México, el azulejo ha sido usado de las más diversas maneras, algunas veces con gran creatividad. Su geometría ofrece un reto a la imaginación por su gran disponibilidad a las más variadas composiciones. Además, el azulejo en México es una muestra de los orígenes árabes en la cultura nacional. Pero con sus estilos, formas, usos y colores, es ya una de las marcas profundas de lo mexicano. (Lacy, 1999, pág. 9).

El azulejo es una de las expresiones culturales de mayor impacto en Puebla y España y una de las contribuciones más originales a la cultura universal. El azulejo, en cualquier parte del mundo, ha sobrepasado ampliamente su mera función utilitaria o su destino dentro de las artes decorativas para alcanzar el estatuto trascendente de Arte, como intervención poética en la creación arquitectónica y urbana. La palabra azulejo es una de las tantas que han pasado del árabe al portugués y al

castellano. Designa una placa de cerámica, un ladrillo, con una de sus caras decoradas y vidriadas.

Su utilización es común también en otros países, sobre todo en España, Italia, Holanda, Turquía, Irán o Marruecos, pero en Puebla, por ejemplo, adquiere una importancia particular dentro del conjunto de la creación artística; por varias razones: primero, por su uso ininterrumpido durante cinco siglos; segundo, por su aplicación como elemento arquitectónico para revestir grandes superficies interiores y fachadas de edificios; y tercero, por el modo como ha sido entendido a lo largo de los siglos, no sólo como arte decorativo, sino también como expresión de la renovación estética y del imaginario artístico. (Arte Ventosa, s.f.).

Sin embargo, es la especialista Luz Thierry (1999) quien con gran detalle puede aportar una mejor comprensión al uso histórico de este valioso material en la construcción del arquetipo de la cocina mexicana en su artículo *Perfil del Azulejo*.

En México los datos más antiguos que se tienen respecto a la producción de azulejos poblanos, se refieren a los loceros Alberto de Ojeda y Bartolomé de la Reina que los hacían en 1574. […] En 1653 los maestros loceros Diego Salvador Carreto, Damian Hernández y Andrés de Haro redactaron las ordenanzas y las condiciones requeridas para llegar a ser maestro de oficio, así como, la separación de la loza en tres géneros:

1. Fina: con los cinco colores del arte, o azules con guarniciones en negro, (imagen 65),
2. Entrefina: de calidad media, (imagen 66),
3. Loza amarilla: para el uso cotidiano en las cocinas, (imagen 67 y 68);



Imagen 65. Fina: azulejo mezquita.
Fuente: Uriarte Talavera



Imagen 66. Entrefina: azulejo ronda.
Fuente: Uriarte Talavera



Imagen 67. Loza amarilla
Fuente: Uriarte Talavera



Imagen 68. Ejemplo aplicación de loza amarilla en la cocina mexicana.
Fuente: Museo Amparo, Puebla.

Hasta mucho tiempo después en 1721 se dispuso que el color verde se destinara únicamente a las piezas comunes, dejando el azul para aquellas de mayor calidad.

Thierry, proporciona datos cronológicos clasificados por historiadores de arte que ayudan a determinar la influencia en los diseños de la loza y del azulejo poblano, sin embargo, es importante mencionar que hubo entretejidos temporales entre ellos, aumentando aún más su riqueza visual, así pues, se encuentran las siguientes modalidades: el estilo árabe o hispano-árabe que estuvo presente entre los años 1575 a 1700; el español o de Talavera desde el siglo XVII hasta finales del siglo XVIII; la influencia china que tuvo mayor tradición se puede observar entre los años 1650 y 1790, y por último es estilo mexicano o hispano-poblano presentó sus propuestas entre los años 1800 y 1860. […] Este último estilo se desarrolló tomando como ejemplos motivos ornamentales de las lozas procedentes de Alcora y de Italia. Además, integró nuevos colores en la decoración como son el amarillo, café, malva y azul punche, de tono aperlado, llamado así precisamente por el dulce poblano del mismo color.

Siguiendo a Thierry, ella menciona que el uso del azulejo se dio primero en la arquitectura religiosa y posteriormente en la civil. Durante el siglo XVII

sirvió fundamentalmente para la decoración de interiores, presentándose una proliferación en su empleo durante el siglo XVIII, convirtiéndose en la modalidad ornamental de la arquitectura barroca poblana.

—Un dato interesante es que sólo en la cocina del Convento de Santa Rosa fue empleado el azulejo poblano para revestir de piso a techo todo el interior, característica que generalmente no se acostumbraba—. Lo más importante de esta construcción, menciona Thierry, es su cocina revestida de azulejos. Los hay lisos de color crema en la mayoría de los muros y buena parte del techo. Este último consiste en tres bóvedas totalmente recubiertas con este material. Algunos llevan rosas como motivo del símbolo de esta orden religiosa. En el piso se combinan ladrillos y azulejos, estos presentan un dibujo de un pájaro en azul y blanco. La cocina tiene azulejos con diseños muy variados, unos monocromos, otros bicromos y también policromos, como aquellos colocados en pisos, muros, techos, fogón, fregadero y diferentes repisas. Entre los azulejos más usuales se encuentra el conocido como medio pañuelo (imagen 69), piezas que llevan dos colores dispuestos diagonalmente. Con ellos se obtenían diferentes diseños geométricos. […] Los diseños más comunes representaban un motivo en cada pieza. Esos azulejos se usaban con otros de un sólo color, o con ladrillo, para obtener efectos más efectos ornamentales. […] También se llegaron a combinar dos o cuatro azulejos que jugaban con la continuidad del dibujo, lo que permitía realizar una gran variedad de motivos diferentes, ya que casi siempre coincidían los dibujos en los vértices y colindancias de unión de los materiales.

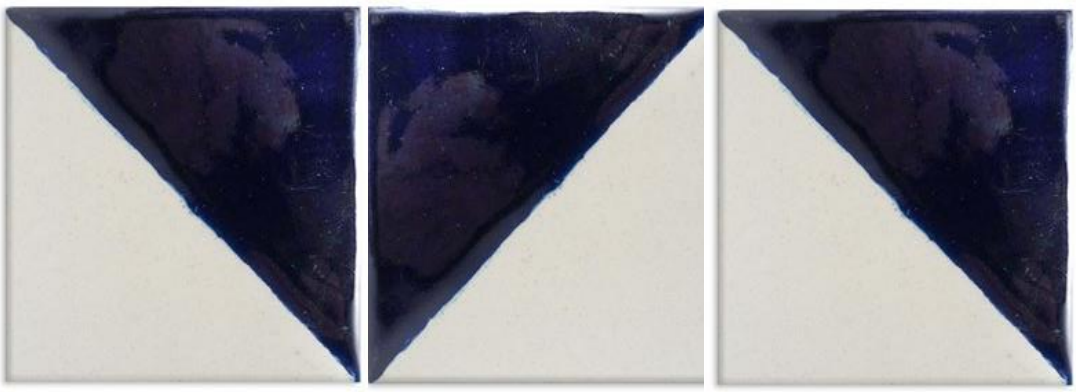


Imagen 69. Azulejo medio pañuelo. Fuente: Uriarte Talavera

Otro dato interesante que aporta Thierry es que Puebla no fue el único centro productor de azulejos durante el Virreinato, también hubo loceros tanto en México como en Guanajuato; así como, ella menciona que la fabricación de talavera de Puebla en el siglo XIX se vio afectada por diversas situaciones políticas, razón por la cual las fábricas de mayólica de Puebla tuvieron que limitarse a la fabricación de azulejos, tazas y platos para uso del pueblo, exportándolos a los estados vecinos. Sin embargo, esta situación tendió a cambiar nuevamente empleando el azulejo en la arquitectura durante la época del Porfiriato y en los inicios del siglo XX.

Por ultimo comenta Thierry, que, pasada la revolución, se puso de moda el estilo arquitectónico conocido como neocolonial, razón suficiente para intentar renovar la tradición de talavera de Puebla, y hacer resurgir la técnica y la ornamentación. Esto motivó a que las nuevas piezas se inspiraran a la manera del virreinato, introduciendo a su vez nuevos diseños con motivos mexicanos (imagen 70, 71), esta fue una innovación de Enrique Ventosa, por lo que en construcciones modernas se emplearon los azulejos para decorar a la vieja usanza, —tanto en interiores, principalmente en las cocinas—, así como en uso exterior en fachadas.



Imagen 70. Azulejo Tradicional Mexicano
Fuente: Uriarte Talavera



Imagen 71. Azulejo Tradicional Mexicano
Fuente: Uriarte Talavera

Las cocinas domésticas que se construyeron desde el siglo XVII tuvieron una larga permanencia a lo largo de los dos siglos siguientes. En las casas se siguieron edificando espacios culinarios con la estructura básica de los conventos. Los pisos de las cocinas eran generalmente de petatillo de barro,

las paredes iban encaladas y las mesas eran de madera. (Farías, 1997, pág. 40).

En México, durante el siglo XIX antes de la paulatina adopción de un nuevo concepto de espacio culinario, las cocinas siguen obedeciendo a la misma noción surgida en el siglo XVII. Se trata de la misma construcción de obra elevada y adosada a la pared cuya altura facilita el manejo de ollas y cazuelas. Las hornillas superiores se alimentaban con leña, carbón u otros combustibles, los cuales son introducidos por los orificios del frente de la estufa. Aunque estas cocinas han sido construidas según la misma concepción que las conventuales de los siglos anteriores, tiene una decoración más rica. Los muros están encalados y parte de ellos, cerca del fogón, pueden llevar revestimiento de azulejo. El piso se recubre con losetas o petatillo de barro cocido. (Stoopen, 1997, pág. 53).

Otros materiales empleados que se usaban en las construcciones habitacionales como las haciendas o casas virreinales para fines del siglo XIX eran el ladrillo, teja de barro, cantera y el hierro, combinados con la técnica tradicional de construcción con adobe, muros de mampostería, bóvedas y arcos. […] Uno de los materiales que escasamente se empleó durante la colonia fue el hierro. […] pues el desarrollo de la industria siderúrgica en México se da hasta las primeras décadas del siglo XIX. […] En cuanto a los recubrimientos, los más empleados en los muros fueron el aplanado y la piedra, en los pisos el ladrillo y la piedra. El aplanado de cal y arena se utilizó hasta para recubrir muros y retablos de piedra. […] Los estudiosos de la arquitectura señalan que para el siglo XIX la belleza deja de ser una cualidad banal y se convierte en una utilidad agradable y así en aras de este concepto, se construyeron y remodelaron las casas y haciendas llegándose a edificar en algunos casos verdaderos palacios con pretensiones de confort, […] y si algo fue típico del Porfiriato, fue la arquitectura ecléctica. (Sharrer, 1997, págs. 147-158).

Igualmente las cocinas estaban regularmente iluminadas y aireadas por una ventana amplia con marco y contramarco de madera y cristal totalmente trasparente, y por otra más pequeña localizada en la parte superior de la pared opuesta, esta última únicamente resguardada por barrotes de hierro, facilitando así la circulación permanente de aire. (López, 2012, pág. 44).

3.1.2 Mobiliario

Estabilizada la nación después de la gesta revolucionaria el Movimiento nacionalista que buscaba la consolidación del país y a través de la creación de la Secretaria de Educación Pública, dirigida por José Vasconcelos, se buscó formar una imagen nacional por medio de diferentes expresiones disciplinarias, es decir, a través de la pintura, la arquitectura y el arte que buscaban revalorar las expresiones de arte popular trayendo de regreso los valores regionales. «La gastronomía y las artesanías son elementos de identidad en los que una gran mayoría de mexicanos se reconoce; están íntimamente ligadas a las costumbres y tradiciones de cada región cultural» (Borbolla, 2013, pág. 122).

En este sentido, la integración de las diversas disciplinas participantes generó otras áreas de interés hacia los objetos y muebles que también debían ser regionales, porque eran estos los que debían componer los espacios interiores y exteriores de la llamada arquitectura nacional en los ámbitos colectivo, público y privado. De esta manera se reconoce el trabajo del mueble popular al interior de la cocina mexicana, los ejemplos más representativos para los muebles móviles son el equipal y la silla de madera torneada natural o pintada de colores intensos con asiento de tejido de fibra de ixtle. Sin embargo, también es importante el mobiliario que por sus características tiene la particularidad de permanecer fijos, es decir, que se encuentra sujeto y asegurado al espacio de manera que no puede moverse ni desprenderse, estos son los hechos *in situ* con adobe o mampostería de diversos materiales, que pueden ser o no complementados por otros materiales ornamentales o con madera para dividir espacios al interior de ellos. Igualmente se considera como una variante de muebles fijos aquellos que por su peso o sus grandes dimensiones permanezcan en un sólo lugar por mucho tiempo.

El poyo elevado para el área de cocción en la cocina, denominado como mobiliario fijo, generalmente su construcción es de forma rectangular y se encuentra adosado a la pared (imagen 72); sin embargo, como se mencionó en el capítulo 2 también se puede encontrar la variante del poyo elevado separado de la pared formando un tipo herradura o medio arco (imagen 73). La construcción de este elemento puede ser de diversos materiales, sin embargo, cuando es de adobe encalado, como acabado final se aplican pigmentos que tradicionalmente son en tonos ocres rojizos y

cuando son de mampostería, se recubren en su mayoría con azulejos de talavera de Puebla.



Imagen 72. Poyo elevado rectangular adosado a la pared
Fuente: Hotel Mexicanos 10 Casa vieja San Cristóbal de las Casas.



Imagen 73. Poyo elevado tipo herradura separado de la pared.
Fuente: Hacienda Acamilpa, Morelos.

Anteriormente las hornillas funcionaban con diferentes tipos de combustibles como carbón, leña, entre otros; las cuales eran alimentadas por la parte frontal de la estufa, sin embargo, hoy día, la combinación de tecnologías no impide crear una cocina moderna a la vez conservar y ser respetuosa de la tradición surgida en el siglo XVII; en diversas cocinas se continúan realizando los fogones *in situ* de 40x40cms o pueden llevar parrilla o estufa empotrable de gas. En la parte inferior de este poyo, hasta el siglo XIX se guardaban las materias primas que alimentaban los fogones, en la actualidad se dejan libres o se instalan repisas horizontales de madera o del mismo material empleado para construir el poyo. En su interior se guarda la mayor cantidad de utensilios disponibles necesarios para la elaboración de los alimentos y por lo regular es en forma de arco que recuerdan aquellas cocinas virreinales.

Las cocinas deben disponer generalmente de un sistema de ventilación para la extracción de vapores y olores producto de la cocción, a este sistema se le conoce con el nombre de chimenea de cocina o campana extractora. Aunque no todas las cocinas cuentan con ello, a menudo las cocinas mexicanas aludiendo a las cocinas virreinales, si lo integran al espacio, no sólo para cumplir una función específica de conducir los humos hacia el exterior, sino que obtiene el papel protagónico enmarcando la visual y el orden en el espacio. La forma, puede agruparse en dos áreas: la primera la tradicional tipo campana o en forma de embudo invertido, como objeto independiente del poyo, de grandes dimensiones adosada a la pared y hecha *in situ*; el acabo exterior es el que reafirma la jerarquía visual con

recubrimientos que contrasten, pero al mismo tiempo que armonicen la composición espacial (imagen 74). En segunda instancia se encuentran aquellas que forman un “módulo” o un “centro de cocción”, es decir, se encuentran remetidas en un nicho junto con el poyo elevado que alberga el área de cocción, dando la imagen de un volumen todo integrado; su forma exterior es representada por un arco de tres puntos (imagen 75).





Imagen 74. Chimenea para extracción de humos tipo campana o embudo

Imagen 75. Chimenea para extracción de humos tipo centro de cocción. Fuente: Sofía Aspe, Interiorismo

También dentro de esta clasificación de mobiliario fijo, se encuentran las hornacinas o nichos empotrados a las paredes, aunque históricamente tenían fines religiosos su función fue evolucionando hacia un uso ornamental y práctico en la cocina. Estos pueden ser de varios tamaños dependiendo si funciona como alacena o para guardar utensilios y objetos en su interior; la forma puede ser de tipo cuadrangular (imagen 76) o en sus variaciones coronados por un arco de medio punto o arco peraltado (imagen 77), incluso hay ejemplos de hornacinas coronadas por una cocha abovedada, que tiene el nombre de hornacinas aveneradas..



Imagen 76. Nicho u hornacina cuadrangular
Fuente: Museo Casa Zuno, Guadalajara



Imagen 77. Nicho u hornacina coronado con arco de medio punto.
Fuente: Museo Ex Convento de Santa Ana Tzintzuntzan, Michoacán.

Dentro de la categoría de mobiliario móvil, se encuentran principalmente la silla de madera torneada natural o pintada de colores intensos con asiento de tejido de fibras vegetales de ixtle (imagen 78); el trastero de madera de diferentes tamaños, como los que se encuentran en el Museo Frida Kahlo, están adosados a la pared pintados en amarillo vivo, (imagen 79), ganchos para colgar los utensilios, repisas, el zarzo de carrizo o madera y el garabato.





Imagen 78. Silla de madera con tejido de ixtle. Fuente: Eco Hotel IXHI, Michoacán

Imagen 79. Trasteros de madera. Fuente: Museo Frida Kahlo

3.1.3 Utensilios

El recuerdo, producto de la memoria, consiste en el conjunto de imágenes, conceptos, valores, etc., en que un objeto se conserva en el espíritu, dura en el tiempo, habita en el presente como un acontecimiento pasado. (Bachelard, 2009, pág. 37).

La estética intrínseca en el arte popular empezó a ser percibida y apreciada por artistas e intelectuales en una etapa en que se pugnó por que el mexicano se identificara con su nacionalidad y se educara para valorar

sus raíces y conocer su origen. En 1921, José Vasconcelos, entonces secretario de Educación, concibió y lanzó una cruzada cultural para servir a un México que emergía después de diez años de revolución. Con esa cruzada Vasconcelos buscó que el pueblo se identificara con su patria y tuviera el orgullo de ser mexicano. […] El ingenio y la espontaneidad de estas creaciones populares del mexicano no eran aparentes, hasta principios del siglo XX. Los objetos utilitarios fabricados por el pueblo –sí acaso se encontraban en los inventarios hogareños-, eran imprescindibles en la cocina, el aseo o en infinidad de afanes domésticos de todos los días, pero hasta ahí llegaba su importancia. No se consideraban como "arte", eran simplemente enseres útiles. No existía la sensibilidad para percibir la belleza en algo tan pequeño y necesario como el molinillo de madera que permitía levantar, con sus múltiples aros tallados, la espuma del chocolate. Las cazuelas y los jarros permanecían en la cocina, al igual que el aventador y los cucharones de palo. De tanto servir, todos los enseres cotidianos se vuelven casi invisibles y ya que no se repara en ellos hasta el momento de reponerlos. Pero los objetos del arte del pueblo no necesitan reivindicación. De una manera u otra, siempre han estado presentes recibiendo una validación táctica en la vida de los mexicanos. (Cantú, s.f.)

Todo objeto producido tiene una historia propia, es producto de la relación de dos sujetos, por lo menos el necesitado como antecedente y el potencial proyectista como consecuente, ya que es el que domina los modos y maneras de concebir y ejecutar la producción. Así el futuro objeto fue una necesidad tenida, sentida, imaginada y reflexionada, pasó por múltiples tanteos de solución y de análisis de su factibilidad y después fue proyectado en un paso previo a realizarlo con la transformación de materiales accesibles, por medio de técnicas disponibles y mediante trabajos de mano de obra, adquirido todo esto con los recursos económicos disponibles. (Lobo, 2012, pág. 19).

Los utensilios de cocina son las herramientas utilizadas para llevar a cabo acciones que se realizan en este espacio culinario, cocinar, moler, preparar, almacenar y servir; razón por la cual se convierten en una extensión y en una especialización de la mano que altera sus posibilidades y capacidades naturales. Cuando se utiliza un cuchillo el usuario no piensa en la mano y en la herramienta como objetos diferentes o separados; el utensilio se ha desarrollado para ser parte de la mano, se ha transformado en una especie de órgano totalmente nuevo, es decir, en una mano-herramienta. […] Las grandes herramientas están directamente moldeadas

por la mano y su acción. Por ejemplo, los utensilios básicos en la cocina mexicana como el metate con su metlapil, el molcajete con el tejolote y el comal son herramientas que poseen una belleza especial e incuestionable, una belleza ocasionada por causalidades absolutas en lugar de ser la materialización de una idea estética, […] porque expresan su uso en el asir de la mano y transmiten el incuestionable placer de su funcionalidad y su funcionamiento perfectos. (Pallasmaa, 2015, págs. 51-52).

Los objetos así mimados nacen verdaderamente de una luz íntima: ascienden a un nivel de realidad más elevado que los objetos indiferentes. Ocupan no sólo su lugar en un orden, sino que comulgan con ese orden. De un objeto a otro, en el cuarto, los cuidados caseros tejen lazos que unen un pasado muy antiguo con el día nuevo. (Bachelard, 2000, pág. 75).

El desarrollo de los objetos utilitarios «marca por decirlo de alguna manera, el ADN especifico que guía la evolución» (Pallasmaa, 2015, pág. 52) de la cocina mexicana. Es por ejemplo, como las bellas artes, no pueden avanzar si no se producen desarrollos técnicos y es esto algo que comparte con el arte culinario: éste se ha desarrollado al grado que lo ha hecho, porque se han inventado multitud de utensilios y aparatos de lo más variado y para las más fantásticas de las funciones. (Yucatán, 2002, pág. 10). Estos objetos utilitarios evolucionan gradualmente entre las manifestaciones del arte popular de las cocinas y las artesanías muestran, como se solucionan en la práctica las necesidades básicas para contener, trasladar y almacenar productos, o cosechar, recoger, pescar, cazar, cocinar y comer. (Borbolla, 2013, pág. 122).

Los distintos materiales de los utensilios usados en la cocina mexicana influyen en la sazón y el sabor de la comida, por esta razón se opta por usar los enseres y utensilios tradicionales indígenas en los que predominan aquellos que son de barro, piedra o madera (Fernández, 1989, pág. 25). La cocina mexicana es suculenta, variada y muy extensa. Se le reconoce y califica entre las mejores, y a su riqueza y deleite se tribuyen en parte los utensilios y trastos donde se prepara y se sirve. (Paalen, 1968, pág. 47). Por lo tanto, en la actualidad, coexisten objetos utilitarios que compartieron los pueblos mesoamericanos hasta llegar hoy día a convivir con los nuevos utensilios modernos, todos con sus variantes de acuerdo a la región son, indispensables en la formación de la imagen del arquetipo de la cocina mexicana pues «difícilmente se puede encontrar una cocina

mexicana que carezca de cazuelas, jarros, ollas de barro y morteros» (Fernández, 1989, pág. 25), de madera o piedra como el molcajete.

De esta manera, el arte popular mexicano siguió captando las escenas cotidianas del país y siguiendo la tabla de análisis de elementos se mencionarán en el siguiente orden:

1. **Utensilios de cocción: ollas, cazuelas y comales de barro, cazos de cobre y aventadores de palma.**

Las cazuelas, los comales y las ollas de barro, menciona Sánchez (2005), constituyen objetos cerámicos tradicionales que se utilizan en la vida cotidiana y en celebraciones comunitarias para la cocción y consumo de alimentos. En sus técnicas de producción, se advierte el sincretismo cultural de dos contextos históricos, el mesoamericano y el periodo colonial, (pág. 186). Esa herencia cultural, contribuye al conocimiento de la cosmovisión de un grupo humano específico, pues sus aportes simbólicos y estéticos forman parte del patrimonio cultural que es portador de la identidad de una cultura que se construye colectivamente. En este sentido, la cerámica mexicana, dice Fernández (1989), es una de las más ricas artesanías, pues sorprende la extensa variedad que existe en cada una de las regiones del país. Sus maravillosas formas estéticas constituyen parte esencial de decoración espontanea al interior de las cocinas. […] La mayoría de los alfareros usan la técnica de modelado a mano y tornos. Dependiendo de la calidad del barro este puede ser puro o mezclado con dos o varias clases de arcillas […]. Para la cocción abundan los hornos circulares construidos sobre la tierra, […] para el decorado se usan tierras, anilinas o esmaltes.

Las **ollas** tienen dos asas “dos orejas” (imagen 80), hay pequeñas, medianas, grandes y gigantes; cada tamaño tiene su particular uso en la cocina; las pequeñas ayudan en el cocimiento de alimentos comunes; las grandes son, principalmente, aguafresqueras, y las gigantes, contribuyen en las grandes fiestas, de ellas salen los mejores platillos regionales. (Paalen, 1968, pág. 47)

Las **cazuelas** se utilizan especialmente para los guisos poco caldosos o secos como el arroz (Fernández, 1989, pág. 25), además, otorgan gran belleza a las cocinas en su interior por su variedad de estilos, tamaños, colores, decoraciones y formas y vidriadas en su interior (imagen 81); su fondo es plano cuando se destinan a los buñuelos, redondo y muy profundo sin son para preparar el mole; (Paalen, 1968, pág. 47)



Imagen 80. Olla con asas
Maestro artesano: Ma. Magdalina Rivera
Fuente: Instituto del Artesano Michoacano



Imagen 81. Cazuela molera dibujada
Maestro artesano: Rigoberto Sánchez Espicio.
Fuente: Instituto del Artesano Michoacano

Sin duda, el **comal** (imagen 82) constituye otro objeto de uso tradicional en las comunidades rurales, (Sánchez, 2005, pág. 190). Es un disco de barro que se coloca sobre el fuego que es destinado a la cocción de las tortillas y el tostado de semillas y otros alimentos como chiles, tomates, hongos, entre otras verduras. (Fernández, 1989, pág. 26). Los comales se hacen por la magia del alfarero, que pueden estirar el barro hasta alcanzar diámetros sorprendentes por su gran tamaño. Una vez cocidos, los venden generalmente en los mercados (Paalen, 1968, pág. 47).



Imagen 82. Comales de barro de distintos tamaños.
Fuente: Internet.

Los **cazos** de cobre (imagen 83), son originarios de Michoacán, Santa Clara del Cobre, son recipientes donde se preparan los mejores dulces como cocadas, natillas, frutas y calabazas cubiertas entre otros, igualmente son utilizados para preparar pozole y carnitas. De acuerdo con Paalen (1968), los cazos son el producto de largas horas de martilleo sobre la lámina de cobre que, al calor del golpe de la flama que manda un fuelle de potente resoplido, se dobla hasta dar forma de la vasija terminada en un

borde grueso, doblado y rematado con dos grandes asas, en puntos opuestos que lo hacen fácilmente manejable (pág. 48).



Imagen 83. Cazo de cobre
Fuente: Internet.

El **aventador** tejido con ixtle, tule o palma, es utilizado para avivar el fuego de un anafre. En Tlaxcala, por ejemplo, es tradicional la elaboración de esta artesanía con el tule tierno que crece en ciénegas y zonas lacustres. Se corta, para dejarlo secar, se seleccionan los tallos y procede al tejido con ayuda de las manos y los pies. En Puácuaro Michoacán, el aventador es tejido en chuspata (imagen 84). Ésta fibra que crece a las orillas de ríos y lagos es un junco natural que es utilizada por artesanos con gran destreza para crear múltiples objetos, tanto decorativos, como de uso doméstico.



Imagen 84. Aventador Puácuaro Grande
Fuente: Artefacto. Expendio de arte popular

2. Utensilios de molienda: molcajete, metate, molino, mortero

Los utensilios ancestrales de la cocina mexicana más utilizados son el metate/metlapil y el molcajete/tejolote, de origen prehispánico poseen una parte pasiva que soporta el producto, vegetal o mineral, y una parte activa que muele. (Rodríguez-Yc, 2018, pág. 53). El **metate** viene del

náhuatl *métlat*l que significa *piedra donde muelen maíz* y su metlapil también del náhuatl *metlapilli,* es una herramienta que usa principalmente para moler los granos más duros para obtener harina (imagen 85). Las dos partes que lo integran, es decir, la parte pasiva y la parte activa, son elaboradas generalmente por manos artesanales en una sola pieza de piedra volcánica o basalto; el metate de forma cuadrangular y con pendiente para una mejor molienda, se soporta sobre tres patas dos delanteras y una más alta en el parte de atrás; pueden ser de varios tamaños; y el metlapil es en forma de rodillo, más robusto al centro y un poco más delgado en sus extremos apropiado para un manejo más confortable. Todavía para las primeras décadas del siglo XX, el metate era un regalo muy apreciado entre la comunidad, (imagen 86).

Su forma es el resultado de varios milenios de modificaciones y adecuaciones hasta su actual conceptualización. Tiene diferencias particulares en estilo, sólo el ojo entrenado puede discernir estas variables morfológicas. En este sentido no es lo mismo un metate de Tecolutla, uno de Michoacán o de San Salvador El Seco. El metate trípode tiene mayor presencia en el territorio mexicano son de superficies abiertas, buscando una inclinación de la superficie de molienda pero hay diferencias en el ángulo. Una característica es el peso, considerado un buen atributo para definir su función. (Rodríguez-Yc, 2018, pág. 397).



Imagen 86. Metate.
Fuente: …Y la comida se hizo, pág16.

El **molcajete**, recipiente cóncavo de piedra (imagen 87) o de barro (imagen 88) , que va acompañado del tejolote o cilindro pequeño del mismo material, (López M. G., 2014, pág. 51), sólido como una bella escultura, donde han de prepararse salsas verdes con tomate, chile y cilantro, o rojas con chile seco que puede ser ancho, largo, chilacate, Catarina, chipotle, pasilla o cascabel, o cualquier otro de tanta y tan gran variedad. (Paalen, 1968, pág. 48)



Imagen 87. Molcajete/Tejolote.
Fuente: Internet.



Imagen 88. Molcajete/Tejolote de barro.
Maestro artesano: Eduardo Martínez Hernández
Fuente: Casa de las Artesanías Michoacán

También en México se utilizan **morteros** de otros materiales como la madera o el mármol (imagen 89), para machacar, desmenuzar o aplastar alimentos o condimentos con tonos más suaves o dulces, son familiares cercanos del molcajete por lo tanto su uso en la cocina se remonta a la antigüedad compartiendo características como el peso, no sólo para garantizar la estabilidad y solidez suficiente al momento de machacar o mezclar los alimentos, sino para brindar un mayor confort y eficacia al momento de utilizarlo.



Imagen 89. Morteros madera y mármol
Fuente: Internet

3. Utensilios de preparación que ayudan al servicio diario de la cocina: cucharas, molinillo, olotera, bateas, tortillero y colador

Las **cucharas** de madera utilizadas en la cocina mexicana cuelgan generalmente en sus repisas pegadas a la pared, algunas son ornamentales como las talladas en Pátzcuaro Michoacán (imagen 90), un dato importante para tener en cuenta es, anteriormente cada pieza era usada exclusivamente para la preparación de algún platillo en particular, esto debido a la porosidad del material el cual puede absorber sabores.

En cuanto a los tipos de madera también las hay de madroño, rojas y fuertes; de madera blanca con copa redonda (imagen 91) y suave que generosamente sirven pozole, el atole, los caldos; pequeñas para las salsas, medianas para menear los dulces o machacar los frijoles. (Paalen, 1968, pág. 48).



Imagen 90. Cucharero al natural pajaritos
Maestro artesano: José Hernández Prudencio
Fuente: Instituto del Arte Michoacano



Imagen 91. Cucharero de madera
Fuente: Cocina Ex-Convento de Santa Mónica, Puebla
Fotografía: LAME.

El **molinillo** es torneado a partir de una sola pieza en madera natural (imagen 92). Su función principal es machacar el chocolate sólido en el fondo de la olla y batirlo para oxigenarlo y que genere espuma. Su significado, de acuerdo al Diccionario de Autoridades editado en España en 1732 da para molinillo, como primera acepción: instrumento pequeño para moler; y como segunda: "se llama también el instrumento que sirve para batir y desleir el chocolate, formado por una bola cavada ú dentada y un hástil, que se mueve estregándole con ambas manos á un lado y otro". La

jornada, (s.f.). Históricamente se han conservado dos técnicas para la generación de espuma en el chocolate que pueden usarse conjuntamente: la primera, es el transvasado, los Chinantecos y Zapotecos usan este método de transvasado para crear espuma estable que dura al menos media hora sin deshacerse; y la segunda, el molinillo cuyo diseño se ha sofisticado a través del tiempo, lo que ha llevado a la diversidad de diseños que hoy en día se conocen.





Imagen 92. Molinillo de madera natural
Maestra artesana: Virginia Pedro Santiago
fuente: Casa de las Artesanías Michoacán

Imagen 93. Molinillo de madera hecho a mano.
fuente: Internet

[…] En la actualidad, el molinillo tradicional mexicano tiene diversos diseños que varían en tamaño, número de discos, anillos y diámetros de los mismos; cantidad de ranuras (dientes o aspas) y su profundidad, y el largo del mango con el que se sostiene y agita (imagen 93). A pesar de esta gran variedad, se desconoce la razón técnica de cada uno de estos elementos en el diseño de cada tipo de molinillo y su posible impacto sobre la calidad de bebida espumosa preparada. Por ejemplo, los molinillos más adornados cuentan con varios anillos cuya función es, según la creencia popular, “sacarle buena espuma al chocolate” (Enrique Galindo, 2014, págs. 5-6)

La **olotera** es un utensilio para desgranar el maíz. Esta forma cilíndrica, está conformada por varios olotes sujetos con dos alambres gruesos, muy apretados para que no se desprenda ninguno (imagen 94). Sirve para desgranar mazorcas con facilidad. La persona que desgrana, en posición sentada, apoya la olotera sobre sus piernas sosteniéndola con una

mano, de modo que pase la mazorca sobre los extremos para que se desprendan los granos y caigan sobre un canasto. (INAH-Lugares, s.f.)



Imagen 94. Olotera Macehualmej/Nahua
Fuente: Museo Nacional de Antropología.

Por otra parte, las **bateas** son cuencas de madera casi planas u hondas en las que se preparan ensaladas de frutas o verduras. Sirven también para almacenar algunos alimentos (Fernández, 1989, pág. 27). Los productores de bateas son ejemplo de procesos de producción tradicional que mantienen una organización social como la de los antiguos purépechas (imagen 95). Sin embargo, también se tienen bateas y charolas trabajadas sólo con finalidades ornamentales (imagen 96), decoradas artísticamente con **maque**, barnizadas y algunas de ellas trabajadas en oro. En la elaboración de bateas se usan especies como *harapiti, pinabete*, *aile, cucharillo* y *cirimo*. S.T (s.f.).



Imagen 95. Batea de madera
Fuente: Internet



Imagen 96. Batea negra con flores. Ornamental
Maestra artesana: Lucinda Ortíz Reyes
fuente: Casa de las Artesanías Michoacán

La técnica del **maque**, es una técnica decorativa de origen prehispánico el cual consiste básicamente en la aplicación de una pintura al óleo mezclada con tierras, sobre bases o soportes de resina completamente secos y exentos. El óleo se obtenía a partir de la mezcla de una cera, extraída de un insecto, el aje *Coccus axin*, y aceite de chía *Salvia chian* o de chicalote *Argemone mexicana*; esta mixtura produce el medio ideal para la adaptación de tierras o pigmentos sobre los soportes de trabajo. Durante la época prehispánica se practicó regularmente la decoración de jícaras (xícale o tecomate) y calabazos con esta técnica, que algunos estudiosos han comparado con el cloisoné o esmalte (Dávalos, 1996, pág. 46).

La **prensa para tortillas** es un sencillo utensilio usado para preparar las tradicionales tortillas de maíz que son parte esencial de la gastronomía mexicana. Consiste en dos superficies planas y redondas de unos 20 centímetros de diámetro, con una palanca que permite hacer presión entre las dos placas de modo que la masa de maíz se adelgace hasta lograr un espesor fino. Las prensas para tortilla suelen fabricarse de madera (imagen 97), aluminio o acero inoxidable (imagen 98). Si bien hoy en día las tortillas se producen industrialmente y se comercializan en los supermercados, muchas personas aún prefieren preparar las suyas de forma manual pudiendo así consumirlas frescas y sin adición de ningún conservante



Imagen 97. Prensa de madera para tortillas
Fuente: Internet



Imagen 98. Prensa de acero inoxidable para tortillas
Fuente: Internet

4. Utensilios de almacenaje: cestería, tinajas

La cestería es una de las actividades artesanales más antiguas y arraigadas de la humanidad; se trata de entrelazar fibras duras o blandas de origen vegetal, para crear objetos diversos, requiriendo una gran habilidad y un profundo conocimiento de los materiales que se utilizan para su elaboración. Entre los materiales empleados destacan las palmas, bejucos, raíces y cortezas que se encuentran en forma silvestre. La mayoría de los objetos elaborados son usados para el trabajo en el campo, el transporte y el almacenamiento de frutas y semillas. De igual forma se emplean como elementos decorativos al ser confeccionados en numerosas figuras artísticas. (Artefacto, s.f.).

Por ejemplo, en el proceso de elaboración de un **Chiquihuite** mediado (imagen 99), las piezas de cestería que se utilizan son de palma criolla (fibra natural semirigida) recolectada, tratada y tejida a mano con la técnica de “entrecruzado”. Las técnicas para convertir ésta fibra natural en hermosas artesanías son resultado del conocimiento que tienen los artesanos de su entorno y el respeto al mismo, transmitiéndolo de generación en generación. Conocen a la perfección que fibra y el ciclo lunar en que la pueden cortar, el tiempo en que se debe cosechar, (Artefacto, s.f.). Se usan para transportar tortillas, semillas, tlayudas, nixtamal, en las cosechas para recolectar frijoles, maíz o verduras.



Imagen 99. Chiquihuite
Maestro Artesano: Felix, Toluca
Fuente: Artefacto. Expendio de arte popular

La loza suave de Guadalajara fue usada ampliamente en tiempos coloniales, sobre todo para almacenar el agua potable. Los artefactos sin

vidriar, porosos, blancuzcos, rojizos y negros, se llamaron búcaros. (Farías, 1997, págs. 40, 41).

5. **Utensilios para servir, vajilla: jarras, jarros, platos, tazas, vasos, jícaras.**

Si de **jarros** se habla hay de todos los tipos y colores como rojos, pintados y vidriados (imagen 100); algunos son rectos y medianos los cuales se usan para preparar y batir el chocolate; otros son gorditos de cuello corto, para tomar el atole y el café de olla; otros más, finos y pequeños, llamados poncheritos porque en ellos se toma el ponche; también hay algunos más altos y elegantes, de base corta y cuello esbelto, llamados “calderetas” para preparar el champurrado y otros atoles (Paalen, 1968, pág. 47).



Imagen 100. Jarritos. Técnicas varias
Fuente: Internet

Los líquidos más frescos se servían comúnmente en **vasos** de barro (imagen 101), copas, tazas e incluso jarras y cántaros de los que aún existen buenos ejemplos. En este contexto cultural los alfareros constituían un importante gremio. (Farías, 1997, pág. 11)



Imagen 101. Juego de jarra con 6 vasos de barro rojo
Maestra Artesana: Claudia Santiago Cipriano
Fuente: oaxacaXamor

Las **jícaras** también se utilizaban para servir las bebidas. En algunas regiones de México aún se usan tres especies de árboles *(Leucaena esculenta, Crescentia alata y Crescentia cujete)* y una de arbusto *(Lagenaria siceraria - tecomate)* (imagen 102) para hacer utensilios empleados en la vida cotidiana. En el México central se llama comúnmente guaje a los frutos de esas cuatro especies de vegetales; con él se hacen jícaras, cucharas, pipetas, coladores, entre otros. La palabra jícara, que es un *nahuatlismo* y viene de *xicalli*, es utilizada en el sentido de vaso o recipiente. (Vela, 2010).



Imagen 102. Juego de jícaras de tecomate
Fuente: Cielo Verde

El **jicalpextle** o jícara reluciente (imagen 103), constituye una variedad de jícara adornada, comúnmente denominada “jícara laqueada” que se realiza bajo la técnica de maque o laca, es decir que está decorada con motivos fitomorfos que se pintan sobre fondos coloreados de verde, rojo, negro o amarillo. El uso del jicalpextle tiene especial relevancia en las fiestas de Teotitlán del Valle, Oaxaca, pero también en múltiples grupos de Chiapas y Oaxaca. El uso de estos objetos tiene una carga simbólica, ya que es un distintivo de alta jerarquía o alta distinción de una persona. MNA. (s.f.).



Imagen 103. Jicalpextle zapoteco
Fuente: Archivo Digital Museo Nacional de Antropología

Una de las cerámicas consideradas con mayor trabajo por su decorado barroco, es la mayólica de Puebla, una loza blanca y vidriada. Esta industria de **Talavera de Puebla** (imagen 104) ha proporcionado un gran número de tazones, jarros, lebrillos, platos y objetos para usos conventuales y domésticos. (Farías, 1997, pág. 41).



Imagen 104. Vajilla Flor de Liz
Fuente: Uriarte Talavera

6. Utensilios textiles: servilletas

En Michoacán hay una gran producción de textiles tejidos en telar artesanal de cintura o de pedal, en algodón y algunas fibras sintéticas, como los de Pátzcuaro y Uruapan. Los manteles y servilletas deshilados de San Felipe de los Herreros adornan las mesas y las canastas en las que se vende el pan en los portales de Uruapan, Chilchota y Tinguindín. (Borbolla, 2013, pág. 125). Las servilletas son un utensilio indispensable para envolver las tortillas (imagen 105) que deben llegar calientes a la mesa. (Paalen, 1968, pág. 48), los colores vivos resaltan y homenajean las tonalidades de México.



Imagen 105. Servilletas tejidas para envolver tortillas
Maestra Artesana: Juana Cano Sebastián
Fuente: Casa de las Artesanías Michoacán

De los telares de Cholula prevenía la mayor parte de las servilletas y paños usados para cubrir los chiquihuites de las tortillas […]. La mantelería se importaba de Europa y era bordada o deshilada por las monjas de los conventos de la ciudad de México, Puebla o Querétaro, o bien elaboradas por las mujeres novohispanas. (Farías, 1997, pág. 40).

3.2 El patrimonio cultural inmaterial como referente cultural interpretativo

3.2.1. De la cocina como arquetipo. Como Experiencia vivencial de quien lo escribe

3.2.1.1 La Cocina Mexicana.

por: Ismael Reza Urbiola
Profesor Investigador de Tiempo Completo
Facultad de Arquitectura UAEM

El cocinar transita de ser una necesidad para vivir, pues los alimentos que nos dan vida física se cocinan, sin embargo, es el único acto creativo que satisface todas las sensaciones, lo sensorial se satisface, lo racional y lo místico también, es difícil comer un poema, es difícil oler una escultura, es difícil saborear una pintura, y, sobre todo, no hay obra de arte efímera que cumpla su misión al comerla, al digerirla, después de haberla saboreado, contemplado y olido. Y en una fusión casi mágica, el saber, deber, poder y querer COCINAR se realiza en un espacio físico llamado COCINA.

Momentos en la percepción en la cocina

Lo cocinado mexicano como Patrimonio Cultural: Patrimonio como lo que se hereda, como parte de la memoria, del territorio físico. Que da identidad como individuo y como grupo.

La cocina como lugar (elemento físico materializado): Sin que se separe la cocina de lo material que le da forma, y de las invariantes arquitectónicas, que la conforman, es decir que objetivaban el espacio pensado, para fines definidos, estas invariantes son los cimientos, los muros y las cubiertas, que se perciben por momentos, momento que sucede cuando se entra al espacio como contenedor de lo que llamamos cocina, espacio que se separa de lo natural por ser domesticado por la o el oficiante del hacer arquitectónico, se domestica al momento de sepáralo de lo natural, se divide el espacio en cerrado y abierto, atendiendo al destino socioeconómico del que o la que hará uso, del espacio es decir la acción se da, es decir se cocina.

Cocina cerrada o cocina abierta (el momento físico materializado): Se cocina y se diseña el espacio para su uso, con varios fines: El primero, como espacio para la preparación del alimento:

Como un saber
Como una experiencia
Como demostración
Como fenómeno

El segundo, como placer

Como satisfacción química (el gusto)
Como soberbia
Como experimento

El Tercero

Como necesidad
Como mercancía
Como satisfactor

La cocina como espacio activante para cocinar alimentos: ¿Cuántos momentos se pueden vivir, cuando se experimenta en el espacio llamado cocina, como los que intervienen en la preparación y la cocción de los alimentos deseados?

Momentos:

-Pensar, que alimento se desea cocinar, partir de la necesidad de alimento y del satisfactor del gusto, entonces se contesta la pregunta ¿qué comer?
A la respuesta del que comer

¿Qué suministrar?
¿Dónde?
¿Cuándo preparar lo requerido, para quién, cuánto?
Selección / Discriminación

-Cocinar, el momento de la verdad, el cambio físico de lo no digerible a lo digerible, momento donde olores, sonidos, cambios que estimulan los sentidos, del que cocina y delos presentes en el cocinar.

-Presentar, lo preparado para su consumo, momento donde se percibe visualmente lo preparado servido de tal manera que es un placer visual, por la armonía que se da entre, el color y la forma que el que o la que cocina propone como presentación de lo cocinado.

-Digerir, momento donde el gusto o la aceptación física a través de la química se acepta con placer la comida en la boca, para encontrar el sabor,

la combinación de los opuestos, en un equilibrio perfecto, momento que precede a la digestión

-Lavar y guardar, los utensilios, las herramientas usadas, se lavan se secan y se guardan en el espacio origen, los deshechos se separan, por naturaleza para su recolección, y el espacio queda limpio en espera de otro momento.

La cocina como metáfora: espacio donde se genera el calor, como centro de la energía, espacio donde se prepara el alimento, como acción creativa, que no se repite, pues el seguir una receta tiene su tropiezos y desviaciones emocionales, del que o la que cocina, generando una sorpresa en cada alimento, espacio para la comunión, momento donde se reúne la comunidad familiar con algo en común el alimento, que se goza de manera individual y se comunica al grupo, la experiencia aprendida, que será un misterio cada vez, pues ni los sabores, ni la percepción de estos, se repite.

La cocina como experiencia
La cocina como aprendizaje
La cocina como tradición
La cocina como presunción
La cocina como experimento
La cocina como sensación erótica
Mitos, fantasía y realidades en la cocina

La cocina en el cine: algunos ejemplos donde la cocina, como espacio, como acción es protagonista.

“Como agua para chocolate”
“El cocinero, el ladrón, la esposa y el amante”
“Chocolate”
“La gran Comilona”
La cocina mexicana en la obra de Luis Ramiro Barragán Morfín.
La cocina mexicana en Puebla
La cocina mexicanizada en Cuernavaca “Casa Brady”
La cocina donde YO cocino, experiencia vivencial, momento de la verdad.

3.2.1.2. La Cocina Mexicana

por: Norma Angélica Juárez Salomo
Profesora Investigadora de Tiempo Completo
Facultad de Arquitectura UAEM

La cocina mexicana, como entorno y testigo vivo de tradición, evoca recuerdos entrañables. Cada una de las cocinas se establece como testigos silentes de historias de familia sazonadas por la vida cotidiana, las fiestas memorables, los secretos de sus habitantes y mucha, pero mucha convivencia. Como decían las abuelas de antaño "lo que ocurre en la cocina ocurre en el corazón", siendo estos espacios en muchos casos el corazón del hogar, la vuelta al vientre materno donde se alimentan sueños y se nutren esperanzas.

Referir a la cocina mexicana es hablar de identidad, es remitirse tanto a los recuerdos personales como a los imaginarios de un pueblo. Al surgir en un país lleno de color y tradición, las cocinas de los diversos Estados proporcionan elementos que las caracterizan ¿cómo pensar en Oaxaca sin recordar esas grandes cazuelas colgantes y sus enormes cucharas de madera? ¿cómo olvidar las cocinas Poblanas engalanadas por mosaicos de talavera que dibuja patrones exquisitos? ¿cómo borrar de la memoria olfativa el olor a leña, a barro humedecido y una fiesta de esencias de hierbas, frutas y caldos Queretanos?

Son tan características este tipo de cocinas que inmediatamente se piensa en amplios muros, sólidas encimeras, utensilios expuestos, sean para uso o como elementos decorativos, y una combinación de colores y formas que han sido reconocidas como herencia cultural de México y proyectada hacia el mundo.

Aun cuando existen múltiples diseños que obedecen a los gustos, tamaños y necesidades, las cocinas mexicanas poseen elementos comunes que permiten identificarlas como tales. Utensilios prehispánicos, como los molcajetes o metates, son parte esencial de la imagen, así como canastas y cestas, pesadas mesas y sillas de madera y recipientes de barro que, todos ellos en sí mismos, constituyen verdaderas obras de arte producto de la inspiración y de las "manos mágicas" de los artesanos del país.

Finalmente, la cocina mexicana es sabor, es el espacio donde se gestan deliciosos platillos que han logrado reconocimiento internacional. Estos entornos son fuente de inspiración y una suerte de templos del sabor, de la tradición culinaria, de la gastronomía de un país que nace y se recrea como herencia patrimonial para la humanidad.

3.2.1.3. La Cocina Mexicana

por: Miguel Ángel Cuevas Olascoaga
Profesor Investigador de Tiempo Completo
Facultad de Arquitectura UAEM

Es muy común hoy en día hablar de gastronomía como una palabra inalienable a la producción de alimentos culinarios. Así, se habla de Gastronomía Peruana, Gastronomía Colombiana, Gastronomía Española, para el caso de nuestro país de igual manera se le denomina como la Gastronomía Mexicana, y en términos de la proyección que esto representa se ha re conceptualizado no sólo el término, sino que también el termino gastronómico representa un quehacer más bien comercial que cultural, una creación hecha por talentosos y estudiosos de los procesos de preparación de ingredientes para crear platillos especiales que logren potenciar los sabores; sin embargo es necesario precisar que en conceptos prácticos aun cuando el término gastronomía se considere como un binomio entre los alimentos y las culturas que los producen en un cierto ámbito o región, el término corre un riesgo de tergiversar la percepción de lo cultural y lo puramente comercial.

En consideraciones particulares las expresiones culturales de los pueblos relacionados a la producción de alimentos deviene de una práctica ancestral que no necesariamente es producida para obtener un reconocimiento (riesgo que se corre hoy en día al catalogarla como Gastronomía Mexicana) sino, más bien para satisfacer una necesidad primordial del ser humano, en el ámbito de la diversidad de ingredientes de un territorio como el mexicano, se crea una gran gama de alimentos adheridos a un conocimiento ancestral que resulta en una herencia cultural sumamente importante; bajo este criterio sería preferible considerar estas expresiones culturales como “cocina tradicional mexicana”; aun con este criterio se torna sumamente complejo el abarcar todas las expresiones culturales de la cocina tradicional de cada uno de los pueblos en todas las diversas regiones de un país como el nuestro, sin embargo, habrá que considerar que hay una base primordial de al menos seis o siete ingredientes que invariablemente son usados como base en nuestra diversidad de cocina tradicional.

Por otro lado, las expresiones culinarias de esa cocina tradicional mexicana, no son un componente aislado, usualmente son el punto final de un ritual que inicia con la recolección como un elemento ritual y original aunado al proceso de transformación de ingredientes, asociado a ello

tenemos en el contexto espacial una de las proyecciones tipológicas más representativas al conocer a la cocina mexicana en términos arquitectónicos como ese otro elemento indispensable para la producción de una cocina tradicional identitaria. Existen en el ámbito del diseño espacial, desde colores, texturas, ambientes con olores y por supuesto utensilios que se conjugan con ese gran conocimiento heredado entre familias que producen o reproducen las expresiones culinarias en un binomio sumamente interesante y complejo a la vez, dependiendo de la zona o región las tipologías de las cocinas cambian tanto en interior como exterior; dos de las más representativas, la primera de ellas la ***cocina de humos***, elemento coyuntural de familias numerosas en la arquitectura vernácula, donde el espacio físico y su característica tipología son el centro sobre el cual giran las prácticas familiares, y la segunda de ellas la tipología por demás representativa de las **cocinas coloniales** representativas de las haciendas mexicanas, en ambos casos las dos son cocinas mexicanas, pero con connotaciones distintas que a su vez son capaces de producir o reproducir platillos exóticos con exquisitos sabores y texturas, a tal punto que la cocina tradicional mexicana se ha ganado su lugar como una de las más ricas y variadas cocinas del mundo entero. Y arquitectónicamente reconocidas como de gran colorido, con ambientes definidos por sus espacios y sus utensilios.

Para finalizar con esta breve reflexión solo resta decir que es de suma importancia mantener de manera coherente el respeto y buscar preservar los saberes de este tipo de expresión cultural, dejar un tanto de lado “cosificar” el patrimonio, es decir ***patrimonializar*** la cocina tradicional mandándola como embajadora llamándola *Gastronomía Mexicana*. Los gobiernos y los especialistas conocidos como gastrónomos son indiscutiblemente una parte esencial de la proyección, pero esta debe ser basada en lo cultural en primera instancia y no en lo comercial, se deberá revertir en la medida de lo posible esta percepción para mantener mayormente la originalidad de nuestra cocina tradicional mexicana de todos nuestro pueblos, como un mosaico multicultural de sabor, color y textura, aunado al espacio físico de cocina que nos identifica con un sello indiscutible de identidad mexicana.

3.2.2. Saberes culinarios: creencias populares, hábitos y costumbres.

En regiones que se desarrollaron por fuera del ámbito del pensamiento filosófico, el acto de producir, preparar y consumir los alimentos más bien forma parte de la dimensión sagrada y religiosa de la vida comunitaria. En su sobrevivencia y adaptación a las dinámicas urbanas, los pueblos originarios siguen reproduciendo prácticas y relaciones que los distinguen, protegiendo con ello su cultura e identidad. En esos espacios, la tradición es la brújula que ha ido orientando la formación de la telaraña en que se van entretejiendo los saberes y creencias personales y colectivas y, en este caso, también del entramado del arte culinario desde el surco, hasta la mesa, hasta abarcar otras expresiones artísticas y productivas relacionadas con la comida, (Morales G. L., 2013, pág. 14); es decir, la cocina tradicional mexicana está también asociada con antiguas celebraciones prehispánicas, eventos religiosos, fiestas patronales que tienen sabor a campo a pueblo, por lo tanto, no debería sorprender que estas prácticas perduren en los núcleos agrarios, pues las relaciones y experiencias comunitarias siguen estando presentes en la dinámica cotidiana. Lo que se tendría que reconocer es que a las manifestaciones rituales que explican las fiestas se pueden sumar otros sentidos —como el físico espacial— como los que están fortaleciendo la tradición, la identidad y la pertenencia grupal, incluso la pervivencia misma de la comunidad o la continuidad de la resistencia frente a las sociedades que han tratado de transformar su cultura, (Álvarez G. L., 2018).

En arquitectura, Norberg-Schulz (2005) menciona que Portoghesi recalcaba el «valor de la memoria» y señalaba que una verdadera obra de arquitectura no puede existir fuera de una tradición. Además, sostenía que las referencias históricas presentes no consisten en motivos aislados, sino en métodos de organización y caracterización espacial que siguen siendo válidos porque están «profundamente enraizados en cada uno de nosotros». Es decir, Portoghesi mencionaba que el miedo a la tradición era una “idiosincrasia senil” que debería desaparecer de entre los arquitectos de la nueva generación, (pág. 198).

Ese núcleo de tradición es su autenticidad. La autenticidad de una cosa es la quinta esencia de todo lo que, en ella, a partir de su origen, puede ser transmitido como tradición, desde su permanencia material hasta su

carácter de testimonio histórico. (Benjamín, 2003, pág. 44), una de estas prácticas es la fiesta.

Por ejemplo, en la Huasteca de Hidalgo cerca de la ciudad de Huejutla hay un pueblo pequeño alfarero llamado Chililico, famoso productor de cerámica de toda la comarca y es considerado como una especie de museo viviente, porque en la actualidad puede observarse la misma tecnología alfarera que se utilizaba en la época prehispánica. (Hernández A. V., 2009, pág. 3). En esta zona se producen principalmente, menciona Borbolla (2013), objetos para la vida diaria como los comúnmente usados en la preparación y consumo de alimentos y objetos de tipo ritual (pág 130), sin embargo, Hernández (2009) observa que curiosamente en Chililico aun siendo un pueblo alfarero no se elaboran comales de barro para cocer y calentar las tortillas; estos se hacen en otras comunidades huastecas y que la producción del menaje cotidiano se centra en los chichapales (grandes ollas de barro para cocer alimentos), oyules (especie de garrafones de barro, de cuello largo y angosto), braseros y juguetes de barro (págs. 4, 5).

La alfarería de Chililico, siguiendo a Hernández (2009), es realizada principalmente por mujeres, respondiendo a condicionantes que tienen su origen en modos de vida muy antiguos, por lo que constituye un puente entre las tradiciones ancestrales y las necesidades de vida actuales. Además, de su uso cotidiano, como se mencionó anteriormente, juega un papel importante en la celebración del *Xantolo* festividad pagano-religiosa más importante en la Huasteca Hidalguense con el que se cierra el ciclo agrícola, que coincide con la celebración del Día de Muertos y; de la semana santa.

Igualmente, en el municipio de Tlayacapan, Morelos, como plantea (Sánchez, 2005, pág. 183), los usos y funciones culturales de los objetos cerámicos que son utilizados en procedimientos de tipo gastronómico o religioso los cuales son elaborados a partir de su función social, esto es, su función simbólica, estética, productiva, técnica o hasta de denominación lingüística como el comal, metate, molcajete, etc. De esta manera, estos utensilios cerámicos reproducen el sentido social de la colectividad de este municipio; es decir, de su identidad anclada a su universo cultural. Por lo tanto, estos objetos remiten a la identidad tradicional de la población agraria e indígena que las reproduce y consume habitualmente en función de sus necesidades y prácticas ceremoniales. Pierre Bordieu (1998) señala que no

existe herencia material que no sea a la vez una herencia cultural, es decir, que su función no es sólo la de dar testimonio físico de la antigüedad y continuidad de la familia, sino, la de consagrar su identidad social no disociable de la permanencia en el tiempo, (pág. 75). Razón por la cual Sánchez (2005), reitera que la función utilitaria o simbólica de estos utensilios cerámicos no pueden entenderse sin un contexto cultural que los legitima. Por ejemplo, los braceros para el sahumerio que conmemoran un evento ritual o religioso o el comal que va de la mano de la tradición de hacer tortillas a mano; también el molcajete para la preparación de las salsas martajadas y las cazuelas de gran formato son parte de los festines comunitarios, (pág. 185). En conjunto o individualmente estos utensilios informan sobre las convenciones que históricamente han regido el consumo de determinados alimentos en función de la jerarquía de los comensales y del escenario temporal y espacial, (pág. 188). Esto quiere decir que las dimensiones de los utensilios se apegan a la necesidad de reafirmar como comunidad, mediante la fiesta, su cohesión y el acervo de sus tradiciones históricas; esto es, su identidad cultural específica, (pág. 187).

3.3 Modificaciones espaciales en la cocina mexicana y su apariencia visual

3.3.1. *The mexican kitchen*. Reinterpretación de la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

La identidad se inserta en procesos de construcción simbólica que se manifiestan en todos los niveles, individual, social y colectivo. Si bien cada uno requiere de referentes, pertenencias, expresiones e identificaciones que se manifiestan en distintos ámbitos, en este caso, el culinario y la cocina mexicana, como parte de la identidad y la cultura, es un espacio que incorpora símbolos, tradición, experiencias, memoria, además de sazón y gusto (López I. C., 2017, pág. 18). En este sentido, la cocina mexicana, como se ha mencionado con anterioridad, tiene una estrecha vinculación con identidad nacional debido a su protagonismo e importancia en diversos momentos históricos; además, que constituye un fenómeno cultural y económico con proyección desde lo local a lo nacional, así como, trascendiendo fronteras.

El impacto de estos acontecimientos en la construcción de un fenómeno cultural dinámico y sumamente complejo como es la identidad nacional, es realizada en México por mexicanos y extranjeros y abordado de manera puntual en un ir y venir entre la historia y la imagen —la imagen de México y de su arquitectura forjada y promovida desde el exterior (Ettinger, 2017, pág. 12)—, mediante sus productores, los medios en los que se dan a conocer y por quienes las valoran, aprecian y estudian (Montfort, 2014, pág. 15).

Esta visión de la cultura mexicana por parte de los viajeros extranjeros, dice Rodríguez (2015), forma parte del proceso de construcción de una concepción de lo mexicano en el mundo occidental, —incluso ayuda a estudiar el proceso de configuración del arquetipo espacial de la cocina mexicana *the mexican kitchen*— en los viajeros que definieron desde una óptica distinta a través de atributos culturales, la conformación de una imagen única que tiende a ser verídica por la cantidad y homogeneidad de las imágenes y las descripciones en representaciones literarias, pictóricas —y arquitectónicas— realizadas por un conjunto significativo de extranjeros venidos a México, brindando la posibilidad de rastrear la conformación y enaltecimiento de las propias costumbres, caracteres y formas de vida mexicanas (pág. 60).

Los extranjeros que han vivido en México, han escrito sobre su arquitectura y difunden sus valores, han sido participes de la mirada mexicana a través de sus amistades, de los amigos o arquitectos que les han servido de guías, así como, de la lectura de textos mexicanos. Y los mexicanos, editores y anfitriones de los visitantes, conocen muy bien lo que se publica sobre México en el extranjero e introducen en cierto sentido la mirada del visitante. En realidad, las perspectivas de adentro y de afuera están imbricadas, son inseparables y en muchos casos, coincidentes (Ettinger, 2017, pág. 12).

Ciertamente, estas perspectivas coincidentes de adentro y de afuera contribuyen en el desempeño que estas imágenes realizan como papel fundamental a la hora de transmitir información y promover y representar la cultura y la vida cotidiana en México; así como, su influencia en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX, tanto por mexicanos y extranjeros en el territorio nacional y en el ámbito internacional.

Esto quiere decir que la cultura cumple la función de limitar y pautar el comportamiento social de quienes pertenecen a —o buscan formar parte de— una agrupación. Es decir, una visión de mundo compartida se reproduce por medio de prácticas de significación asociadas con artefactos de todo tipo, objetos, acciones, acontecimientos, arquitectura, entre otros, (Golubov, 2015, pág. 18); de quienes viniendo de tierras lejanas han dejado sus sentimientos e ideas en —expresiones arquitectónicas— para manifestar su asombro, valores y esfuerzo por reconocer a la cultura mexicana, esto es, aunque la visión desde la otredad no sustituye los juicios propios desde el corazón mexicano, sí los complementa (Iturriaga, 2014, pág. 24).

La otredad de México, dice Mraz (2014) ha hecho de este país uno de los más fotografiados del mundo; también ha originado un estereotipo ya elaborado de exotismo que muchos creadores de la imagen encuentran atractivo. La cuestión es cómo esta otredad se ha producido en medios de difusión arquitectónica, fotografías, revistas, libros, tarjetas postales, guías de turismo y la arquitectura misma –es decir, como se posiciona en la producción de la identidad, o como ha ayudado a conformar y consolidar un arquetipo; ya que la representación no sólo está en función de lo que se elige mostrar, sino también de cómo son representadas las cosas (pág. 24).

Como se mencionó en el capítulo 2, en el transcurso del siglo XX, la cultura mexicana fue buscando o inventando la anatomía de un ser nacional cuya presencia imaginaria ejerció una gran influencia en la configuración del poder político (Bartra, 2014, pág. 11); esa gran búsqueda histórica emergió durante la época de Revolución (Brading, 1998, pág. 1) y; la Revolución trae el nacionalismo el cual durante el periodo posterior a ella, México se enmarca en una búsqueda implacable de una identidad nacional incluyendo la arquitectura. Esta identidad arquitectónica Zohn (1996) la describe como una serie de características que relacionan a las construcciones con el lugar donde están y con la época en que se realizaron, de tal manera que al ver alguna de ellas sea posible deducir y adivinar, intuir o leer su ubicación, tanto en su situación geográfica como en su tiempo. Es decir, se debe considerar las características físicas del lugar como el clima o el terreno; por otro lado, los elementos humanos como la cultura, las tradiciones, los factores socioeconómicos y lo étnico; y finalmente, se encuentran los sistemas constructivos como los materiales y la forma de ejecutarlos, es decir en la artesanía o en la tecnología (pág. 99).

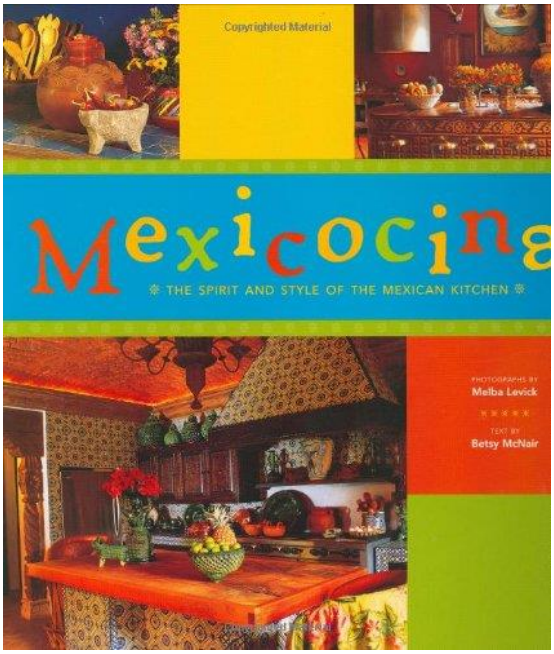


Imagen 106. Libro Mexicocina. The spirit and style of the mexican kitchen
Fuente: Melva Levick Photography

Sin embargo, como señala Ettinger (2017), durante la década de los treinta llegó al territorio nacional y con gran popularidad en la arquitectura residencial una corriente de tipo colonial californiano denominado *Spanish style* o *Spanish Colonial* con antecedentes de una nostálgica referencia arquitectónica de las misiones franciscanas de finales del siglo XIX, pero que en esencia es mexicana, es decir, los elementos decorativos identificados como auténticos, en realidad fueron encontrados en la arquitectura mexicana, pero publicados con el sello hollywoodense en libros (imagen 106) con fotográficas de gran formato (pág. 19).

La casa, en estos libros se presenta como un objeto de deseo que materializa los valores que se asignan a la cultura mexicana, incluyendo la continuidad con un pasado remoto, la espontaneidad y la creatividad (pág. 48). En este sentido, la casa para aquellos extranjeros comprometidos con México y activos en la difusión de sus valores asociados a una vida regida por la tradición y de prácticas culturales arquitectónicas (imagen 107, 108), mediante el uso del color, los materiales naturales, los muebles tradicionales y las artesanías; es una concreción de los anhelos que prometen una manera distinta de vivir (pág. 20), que sólo hasta entonces era vislumbrado en sueños.

Entonces al hablar de imaginarios sobre la —cocina mexicana o *the mexican kitchen*—, es posible referirse precisamente a esa construcción de una noción compartida, de imágenes y fragmentos de memoria, que se reconoce de manera individual y colectiva. La constitución de un imaginario no se fundamenta en la razón, sino en el sentimiento y en el símbolo. Pertenece, no al mundo de los especialistas, sino a un ámbito más amplio (Ettinger, 2017, pág. 14), un arquetipo.



Imagen 107. Cocina mexicana
Fuente: Museo Robert Brady
Fotografía: LAME.



Imagen 108. Cocina mexicana
Fuente: Casa Museo Gene Byron
Fotografía: Internet.

3.4 Consolidación de la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

El nacionalismo, como menciona Bojórquez (2011), surgido a partir del movimiento revolucionario mexicano buscó la consolidación de un país con ideales diferentes. La difusión de símbolos identitarios nacionales fue un esfuerzo llevado a cabo por el grupo gobernante para consolidar la identidad de patria y nación (pág. 257).

En este sentido, la expresión de lo nacional que aparece en los catorce Referentes Visuales de la Cocina Mexicana analizados en el capítulo 2, abarcó desde aquellas remembranzas de las culturas antiguas reconocidas como nacionales de la época prehispánica, pasando por las construcciones coloniales, neocoloniales y/o neoprehispánicas como representaciones arquitectónicas genuinas de México, para, posteriormente, integrar todas aquellas formas artísticas que buscan la representación estética y cultural del mundo y su realidad, tales como pintura, fotografía, cine, expresiones alternativas de la cultura popular, publicaciones, entre otros que respondieron al diseño de espacios que denotan especiales características en la construcción, que igualmente respondieron a las maneras de vivir de los mexicanos por el uso de materiales regionales como adobe, tabique, talavera, encalados, el manejo del color tanto en muros como en el ajuar, hasta el uso de proporciones, distribuciones espaciales y decoraciones; es decir, la estética también refleja la cultura de la sociedad que construye su hábitat, por lo que elementos considerados en México como signos identitarios (Bojórquez, 2011, pág. 258), pueden ser expresados igualmente en la cocina mexicana.

Esta observación y análisis de un lenguaje visual en los catorce Referentes Visuales de la Cocina Mexicana, jugaron un papel fundamental en el momento de consolidar la imagen arquetípica de la cocina mexicana, puesto que el hincapié proporcionado en la selección de imágenes fortalece el mensaje de la imagen arquetípica en términos de tradición arquitectónica. Es decir, imágenes con elementos repetitivos y constantes en las pautas compositivas vinculadas deliberadamente año tras año, siglo tras siglo, en la disposición del espacio arquitectónico de las tradicionales viviendas. Detalles que se han repetido una y otra vez durante un largo periodo de tiempo como el transcurrido desde de la época prehispánica hasta el día de hoy, son los que asientan las bases de la imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX.

Hay que recordar que un arquetipo únicamente es posible hacerlo perceptible en el momento que ya fue percibido por la consciencia y que es evidente y por lo tanto perceptible, actualizado, o representado, es cuando se habla entonces de una imagen arquetípica (Águila, 2013, pág. 223); pues el arquetipo es una imagen cultural que se convierte en un símbolo que constituye la base para la formación de una identidad propia y que ayuda a la comprensión de la socialización, ya que es altamente efectivo, al proveer a la gente de explicaciones y definiciones de sí misma y de los demás lo cual contribuye a la construcción de una imagen de una sociedad (Rodríguez, 2015, pág. 64).

El arquetipo espacial de la cocina mexicana se ha formado a través del tiempo y desde diferentes ángulos, todos aportando un grano de arena o, en este caso, su imagen para su consolidación; en este sentido, la imagen arquetípica de la cocina mexicana como reflejo de ese condicionamiento social en su desarrollo histórico tiene la posibilidad de definirse a través de atributos culturales para conformar una imagen única que tiende a ser verídica por la cantidad y homogeneidad de las descripciones (Ettinger, 2017), en cuanto usos y costumbres, utensilios, mobiliario, materiales, gastronomía, color, folclor; por lo tanto, cada generación le imprime gustos y valores que suman a los heredados, nuevos productos y técnicas las enriquecen, y otros que ya no forman parte del estilo de vida ni del entorno cultural se destacan.

Sin embargo, en esta larga continuidad histórica permanecen objetos, técnicas, sabores y tradiciones, porque siguen satisfaciendo necesidades materiales, simbólicas o rituales de grandes núcleos de población (Borbolla, 2013, pág. 122); estas imágenes arquetípicas son una tendencia a formar representaciones de un motivo —como la cocina mexicana—, que puede variar muchísimo en detalle, pero, sin perder su modelo básico (Águila, 2013, pág. 223).

Capítulo cuarto.
CONSTRUCCIÓN DE UNA PROPUESTA METODOLÓGICA.

4.1. Definición del método de análisis

El análisis se llevó a cabo pensando acerca de la cuestión de los conceptos de imagen, arquetipo y arquitectura buscando el diálogo y el equilibrio entre ellos de acuerdo a los puntos de vista que de un modo u otro, generan la relación característica entre las disciplinas desde los cuales son estudiadas; para finalmente llegar a una intersección de ideas donde se encuentra el símbolo, es decir “imagen y símbolo”, “arquetipo y símbolo” y “arquitectura y símbolo” como el elemento que integra el eje central que define y establece una dualidad indisoluble entre la materialidad –tangible– y la inmaterialidad –intangible– en el objeto arquitectónico que nos ocupa: la cocina mexicana. Entonces, mediante este principio o técnica metodológica se llevó a cabo el siguiente esquema de análisis correspondiente en torno al criterio de pertenencia de los conceptos.

Para fines de exposición y dar un tratamiento más profundo y objetivo al tema, en esta tesis se utiliza un método que en particular ejerce una función mucho más protagonista, se habla de la investigación con imágenes el cual privilegia el análisis como columna vertebral con el fin de encontrar explicaciones causales a las manifestaciones culturales que incidieron en el espacio de la cocina mexicana, buscando reconstruir de una manera objetiva la imagen que tenían las cocinas mexicanas de la temporalidad propuesta en este documento. Sin embargo, también se plantea la necesidad de recurrir a otros métodos de investigación, pues no hay uno que sea único y universal, debido a que la cocina mexicana es un campo que puede ser abordado desde diferentes perspectivas y por estudiosos de varias disciplinas, por el hecho de ser un lenguaje por el cual se puede explicar una estructura cultural o un fenómeno social, por lo tanto, su análisis implica múltiples parámetros (López J. L., 2012, pág. 11); incluso a pesar de que cada opción metodológica se sustenta en supuestos diferentes y tiene sus reglas y formas básicas de acción, establecidas y compartidas por la propia comunidad científica, no son métodos excluyentes, se complementan. (Álvarez, 2011, pág. 10). Por lo tanto, cada método de acuerdo con su función en el proceso de la investigación aportará criterios relevantes para conducir el trabajo hacia una interacción

y acercamiento con el objeto de estudio, mismos que se describen a continuación:

Investigación con imágenes: partiendo de la afirmación de que «la conciencia de la realidad en el ser humano del fin de siglo se estructura a partir de la imagen» (Mendoza, 1997, pág. 90), en esta investigación se ha privilegiado el análisis de las imágenes como fuente primaria de investigación como producto de un momento y de una historia hacen las veces de testigos polivalentes, pues son ventanas al pasado y al presente, y constituyen fuentes fundamentales del conocimiento de las sociedades y de las épocas que las producen. (Montfort, 2014, pág. 12).

En México, como parte del complemento de un discurso histórico intelectual nacionalista en el siglo XX, se utilizó la presencia de la imagen de la cocina mexicana, como un elemento de influencia indispensable de representación cultural, formas regionales que se transformarían en arquetipos nacionales; en este sentido, este fenómeno requiere de una larga documentación, la cual consiste en analizar lo que se muestra visualmente de ellas, es decir, donde está presente la cocina mexicana, donde se representa la cocina mexicana y donde se hace una difusión de la cocina mexicana en diversos momentos históricos, también la evolución de los diferentes escenarios; así como su clasificación y la valoración de los distintos géneros de difusión, igualmente poniendo atención a las repeticiones y ausencias que forman el punto de vista de los creadores de estos objetos y documentos.

Para ello desde luego se llevó a cabo la necesaria reflexión y análisis sobre la contribución que genera la imagen a la historia social, imágenes que pueden desempeñar un papel fundamental como transmisora de información a la hora de promover y representar la cultura material y la vida cotidiana, así como, su influencia en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX, el cual establece una base fundamental en cuanto a conocimientos sobre los cambios físicos de estos escenarios, así como, los cambios de percepción por los que han pasado las imágenes de la cocina mexicana a través de la historia en México. Como comenta John Mraz (2007) las imágenes documentan las relaciones sociales, hablan acerca de clase, raza y género, tanto al mostrar su existencia misma como al representar sus transformaciones, (pág. 16).

Inductivo-deductivo: este método, permitió trascender del análisis del objeto de estudio de manera aislada o particular, es decir, analizar la cocina

mexicana desde los diferentes referentes visuales propuestos como son vivienda, museos, publicaciones, pintura, entre otros; hacia un conocimiento más general, reflejando lo que hay en común en los fenómenos individuales. Su base es la repetición de hechos y fenómenos de la realidad, encontrando los rasgos comunes, –frecuentes y repetitivos de pautas compositivas de representación sensible– en un grupo definido para llegar a conclusiones de los aspectos que lo caracterizan, (Jacinto, 2017, pág. 10), es decir, la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

Histórico-lógico: su finalidad es la búsqueda de información como parte del momento de la red de indagaciones. Lo histórico se refiere al estudio del objeto en su trayectoria real a través de su historia, con sus condicionamientos sociales, económicos y políticos en los diferentes periodos. Lo lógico interpreta lo histórico e infiere conclusiones. La combinación de lo histórico con lo lógico no es una repetición de la historia en todos sus detalles, sino que reproduce sólo su esencia. (Jacinto, 2017, pág. 13). Así pues, abordar la historia de la cocina mexicana a través del estudio de los hechos del pasado implica un cierto enfoque respecto a la naturaleza y la forma con que se obtiene conocimiento sobre la vida cotidiana las personas y los elementos significativos para ellas, (Ruiz-Bueno, 2009, pág. 97), remite a realizar de entrada tres consideraciones: en primer lugar, asumir la responsabilidad de formar una nueva historia que tome en cuenta temáticas como la cocina al considerarla parte del devenir de los pueblos (López J. L., 2013, pág. 9); en segunda instancia, revisar el discurso nacional posrevolucionario en México que la ha diseñado, es decir, en este proceso de gestación del canon nacionalista y revolucionario de lo mexicano participaron expresiones de la cultura popular vinculadas a las artes plásticas, la ficción literaria, los programas radiotelevisivos, el cine, la televisión, la música (Bartra, 2014, pág. 11), la fotografía, la gastronomía y la arquitectura, todas «representando una revaloración de las tradiciones que empezaban a desvanecerse» (Brading, 1998, pág. 11), tradiciones propias de las formas prehispánicas, coloniales y populares y; en tercer y último lugar, el diseño, y la arquitectura, así como, el uso de utensilios que complementan su ámbito espacial, pues la cocina implica y expresa la cultura de quien la práctica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario medio de autorepresentación y de comunicación no sólo como elemento de identidad cultural nacional (Montanari, 2003, pág. 11), sino como medio para entrar en contacto con la imagen arquetípica de la cocina mexicana. Pues no hay que olvidar que la principal cualidad de la investigación histórica, es

mantener una actitud crítica y también propositiva hacia los puntos de vista que contienen los documentos.

La Historia construye su conocimiento a partir de vestigios (Le Goff, 2005) que las distintas sociedades históricas han legado, estas son las fuentes primarias y secundarias, –producidos en el contexto del fenómeno estudiado, es decir, la cocina mexicana–; las cuales servirán como base argumentativa para las afirmaciones futuras producto del análisis general. Es importante señalar dos puntos, el primero es que los vestigios no son una ventana a los hechos por sí mismos, sino que a través de la mirada crítica del investigador los convierte en fuentes de estudio con un sentido especifico; en segunda medida, que dichos vestigios se presentan en cualquier soporte de información. […] Transformar estos vestigios para que sean válidos en la generación de nuevo conocimiento requiere tener preguntas sobre lo que se desea estudiar. (Roca, 2012, pág. 8), por ejemplo, ¿cuándo se habla sobre el arquetipo espacial de la cocina mexicana del siglo XX, a que se refiere este concepto? ¿cuál es la imagen arquetípica de la cocina mexicana? ¿Qué elementos la componen? ¿Cómo se vive en la actualidad? ¿Cómo reconocerlo salvaguardarlo? y ¿Cómo potenciar su valor heredado y trasmitido para las generaciones futuras?, entre otras.

El universo de esta investigación está conformado por aquellas cocinas localizadas en los siguientes contextos:

- Contexto histórico: el instante en el acontecimiento, es decir la temporalidad de la imagen del siglo XVII al XX.
- Contexto social y económico: conventos, haciendas y habitación residencial
- El contexto cultural: artístico o estético

Como fuentes primarias, los museos juegan un papel fundamental en la construcción de autoconocimiento colectivo, pues son una herramienta para que una sociedad afirme la posición física y simbólica de su patrimonio. Los museos fortalecen la identidad, porque legitima la historia y los valores propios, proyectando la forma de vida de la comunidad hacia adentro y hacia fuera de ella. (Morales C. C., 2009, pág. 15). En México, el trabajo que han ejercido los museos en este sentido, puede catalogarse como ejemplar y exitoso, pues en su papel como promotor cultural han sabido proyectar física y virtualmente un pasaje de la historia nacional o estatal. En cuanto a la historia nacional se encuentran los Museos de México en su

versión web, que como lo manifiesta la propia Secretaría de Cultura, esta plataforma digital es un proyecto estratégico de la Agenda Digital de Cultura, que tiene como objetivo poner a disposición del público el patrimonio cultural digitalizado de siete museos paradigmáticos de México, a través de una plataforma web práctica e intuitiva, centrada en la colección de estos museos, y en los usuarios (Cultura, 2018), de los cuales seis de estos siete museos aportan material estratégico para esta investigación donde se alude de una u otra manera a la cocina mexicana, como son:

- Museo Nacional de Antropología e Historia con la colección de arqueología y etnografía mexicana.
- Museo Nacional de Historia el cual alberga las obras más famosas y reconocidas de pintura costumbrista sobre la cocina mexicana de autores como Édouard Pingret, Agustín Arrieta y Manuel Serrano.
- Museo Nacional del Virreinato inaugurado en 1964, edificio declarado monumento nacional expone la cocina mexicana trabajo de restauración realizado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Museo Nacional de Culturas Populares, el cual expone diversos trabajos de arte popular con representación en forma de retablos de la cocina mexicana. Además de ciertos utensilios característicos de la misma y donde algunos de ellos han mutado hacia el plano ornamental por su alto valor artístico.
- Museo Nacional de Arte
- Museo Nacional de la Estampa con ilustraciones de José Guadalupe Posada, Manuel Manilla, Jean Charlot.

En el ámbito estatal, los museos pertenecientes a Gobiernos Estatales, fundaciones o propietarios privados, así como, la Red de Museos del INAH; son aquellos que dan cuenta y refuerzan los conocimientos sobre la historia nacional o estatal, así como, sobre una localidad, un sitio histórico importante. Sin embargo, los museos que para esta investigación tienen la particularidad de ofrecer información clave, son aquellos que a partir de la experiencia cotidiana dentro de sus instalaciones presentan físicamente y como exposición permanente a la cocina mexicana. Esto permite interactuar y analizar los objetos reales que se usaron en el interior de estos espacios y que se encuentran exhibidos.

Las fuentes secundarias que formaron en su mayoría el material analizado y que para Ivo Mattozzi (2004), estas últimas “no son simplemente fuentes secundarias que sólo proporcionan datos e informaciones, sino también conceptualizaciones, problemáticas, explicaciones, valoraciones, etc.” (pág. 40) que facilitan la aproximación a la imagen de la cocina mexicana a través de las imágenes en la historia, por lo que se recurrió a bibliografía especializada, así como, a diversas publicaciones relativas al tema tales como recetarios, en diferentes temporalidades.

Para explicar el concepto del arquetipo de la cocina mexicana se realizó una serie de tareas que incluyen: analizar lo registrado en cada una de ellas, efectuar una investigación de los medios que las contienen y determinar las coincidencias y repeticiones que dan sustento a la hipótesis de esta tesis.

Mediante la observación sistemática de imágenes se recolectó información acerca de los elementos que aparecen en las cocinas, así como las características físicas del espacio; en el análisis y registro se emplearon las siguientes herramientas:

- Documentar los distintos elementos donde se hace presente la cocina mexicana.
- Documentar los diferentes medios y elementos donde se difunde la imagen de la cocina mexicana.
- Observación de imágenes donde exista la representación de la cocina mexicana.
- Llevar un registro de los elementos presentes en la cocina mexicana y de sus características a través de las diferentes formas de representarlos.
- Representar de manera cuantitativa los datos registrados y analizados en los diferentes elementos donde se hace presente la imagen de la cocina mexicana

Para ir empleando cada una de estas herramientas, fue necesaria la creación de un catálogo de fuentes que hicieran visibles las diversas características y relaciones que nos permitieron acercarnos a su análisis dentro de un contexto preciso, de acuerdo con las diferentes preguntas de investigación a través de diversas imágenes que se presentan en la pintura, el dibujo, la fotografía, la televisión y el cine.

De acuerdo a del Valle Gastaminza, (2010) una de las características más relevantes de la fotografía y por lo tanto de las imágenes en esta tesis analizada es su polisemia, es decir, que su significado cambia con el paso del tiempo, en este caso: una imagen de la cocina del siglo XIX se transforma así en un documento de carácter social en el que es posible estudiar usos y costumbres de la época.



Imagen 30. Kitchen in Mexico (cocina en México).
Autor: Colección C.B. Waite.
Fuente: Mediateca INAH.

4.2. Criterios y atributos a considerar en el análisis de las imágenes de la cocina mexicana.

En el análisis documental realizado en diversas fuentes con el objetivo de obtener una representación de la cocina mexicana de cada uno de ellos, se tuvo que recurrir a criterios que nos permitieran encontrar y recuperar las imágenes a través del método para el análisis documental de fotografías de Félix del Valle Gastaminza y que fue adaptado para este caso a las imágenes aquí presentadas a través de los siguientes atributos.

a) Atributos biográficos: Una imagen tiene un origen; fue creada en un momento determinado por un autor determinado y, en algunos casos, hasta fue "bautizada", tal es el caso de las pinturas, ilustraciones y fotografías. Serán atributos biográficos de la imagen, por tanto, el autor y sus circunstancias (fuente, técnica, año, escuela, estilo o colección, por ejemplo) la fecha y el lugar de realización y el título, si los hubiere.
b) Atributos relacionales: son las relaciones que pueden establecerse entre la imagen que se va a analizar y otros documentos.
    - Relaciones por pertenencia a un mismo conjunto. Son las que se dan entre las imágenes de una misma serie o colección.
    - Relaciones de carácter intrínseco. Son las que se establecen entre una imagen de prensa y el texto de la noticia correspondiente. Tienen un origen común, el acontecimiento que cubren y son complementarias.
    - Relaciones de carácter extrínseco. Son las que se establecen en entornos hipertextuales o en el proceso de ilustración como, por ejemplo, las que se establecen entre el texto y las ilustraciones en un libro infantil ilustrado o en una enciclopedia o las que se establecen entre una película de origen literario y la obra en la que está basada.

c) Atributos temáticos: una imagen tiene un tema, un argumento, un significado; representa algo y trata sobre algo. Una cosa es lo que aparece en la imagen, lo que se ve, concreto y objetivo, y otra lo que la imagen sugiere, aquello sobre lo que la imagen trata, abstracto y subjetivo. La pintura costumbrista "Cocina poblana" de Edouart Pingret y sus múltiples lecturas e interpretaciones muestran este hecho: el cuadro podría describirse de forma precisa y objetiva: es una pintura de dos mujeres cocinando y realizando actividades domésticas en una cocina donde se muestran los fogones y hornillas, con muros cubiertos hasta media altura con azulejo de talavera y posteriormente muros encalados en colores ocres, etc. Pero no se puede expresar de forma objetiva lo que representa: las actividades cotidianas por la mañana en la cocina, que comenzaban con avivar los fogones con carbón y madera para preparar los alimentos del día, los olores a madera quemada, ollas de barro, especias, vapores y sazones de la tradición culinaria, o también el trabajo duro de la servidumbre en las casas señoriales, opiniones todas ellas subjetivas y sin duda fuertemente condicionadas por un entorno cultural concreto y por unos referentes personales muy determinados.

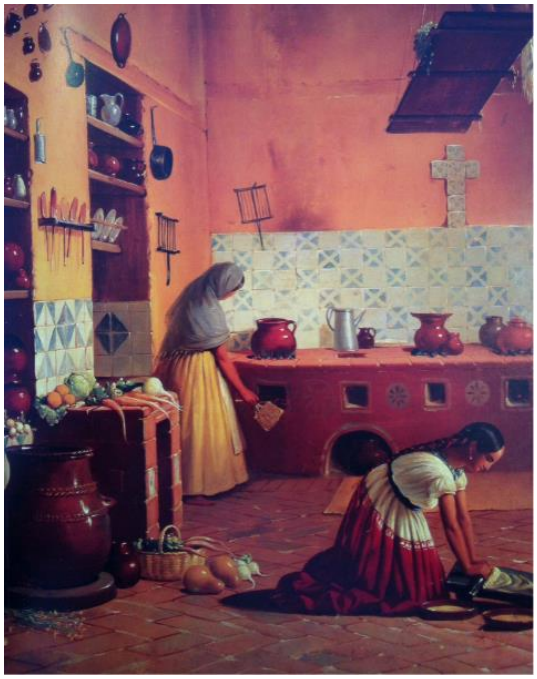


Imagen 111. Cocina poblana, Año: 1855
Autor: Edouart Pingret.
Técnica: Óleo sobre tela

En este estudio se tomaron en cuenta sólo los atributos temáticos concretos y objetivos para realizar el análisis.

Al analizar el contenido de una imagen se encuentran tres aspectos diferentes: la denotación y la connotación; lo que aparece en la imagen y lo que ésta sugiere; y el contexto en el que se produce.

La expresión de la denotación surge de una lectura descriptiva de la imagen y señala con claridad lo que realmente aparece en ella. En el campo de la semiótica se entiende por denotación la indicación que se desprende de la relación directa entre un significante y un significado. El significado denotado sería aquel contenido explícitamente reconocido de forma unívoca tanto por el emisor como por el receptor. En una foto un gato es un gato, una pipa es una pipa y una rosa es una rosa es una rosa. La analogía existente entre la fotografía y el referente permite al lector identificar el contenido. El análisis de la denotación puede hacerse de varias formas:

A. Jerarquización de la imagen: Los componentes temáticos representados por una imagen pueden ser de tres categorías:
    - Componentes vivos: Seres humanos y animales.
    - Componentes móviles: Medios de locomoción, agua, nubes, fenómenos naturales…
    - Componentes estables: Una montaña, un grupo de árboles, un edificio, un objeto cualquiera…

    Generalmente la percepción del elemento vivo precede a la del elemento móvil y ésta a la del elemento estable, sin embargo, para esta tesis los componentes estables fueron los primordiales en el análisis factor que se tuvo que considerar al momento de la elección del material, aunque, en ocasiones, el encuadre favoreciera otro modo de percepción.

B. Interrogación de la fotografía: Aplicación de las cinco W's características de la noticia periodística, para averiguar todo su contenido, sin embargo, en este estudio se aplicaron las cuatro primeras, ya que como se mencionó con anterioridad en este caso el motivo de análisis de las imágenes son los componentes estables:
    - ¿Quién aparece en la fotografía?: Identificar a las personas que puedan ser consideradas protagonistas de la misma: Nombre, edad, sexo, profesión, función: Yuri de Gortari, Chef y cocinero tradicional del programa: "Tu cocina".
    - ¿Qué situación o qué objetos están representados por la fotografía?: Se trata de identificar situaciones, objetos, infraestructuras, animales: Cocina del convento de Santa Rosa, edificación conventual del siglo XVII.
    - ¿Dónde se ha hecho? ¿Qué lugar representa?: Ciudad de Puebla, Puebla; México.

- ¿Cuándo?: Se debe establecer con la máxima precisión la fecha.
- ¿Cómo?: Describir las acciones de las personas, máquinas o animales: Señoras moliendo nixtamal para la elaboración de masa…

La connotación es, evidentemente, el resto: Lo que no aparece en la imagen de forma referencial y, sin embargo, la imagen sugiere: los aspectos religiosos, míticos, el psicoanálisis, el inconsciente, la ideología… es decir, lo que la imagen hace pensar al lector. Hay una parte "objetiva" de la connotación, válida en un determinado contexto cultural: ciertos gestos o actitudes, símbolos o, incluso, colores cambian su significado en cada país o cultura. En este sentido, la lectura de la imagen pasa pues por la memoria colectiva, y que en este estudio de la imagen arquetípica de la cocina mexicana estuvo representada por la categoría de los exvotos religiosos donde precisamente se representa la cocina mexicana a través de esa memoria e imaginario colectivo popular.

Por último, se tomó en cuenta la generacidad y especificidad de la imagen. Una imagen es genérica y es específica, y puede haber distintos niveles de especificidad. Una fotografía de la cocina del convento de Santa Rosa es, a su vez una fotografía de una cocina o, de forma más específica, una fotografía de una cocina conventual mexicana del siglo XVII.

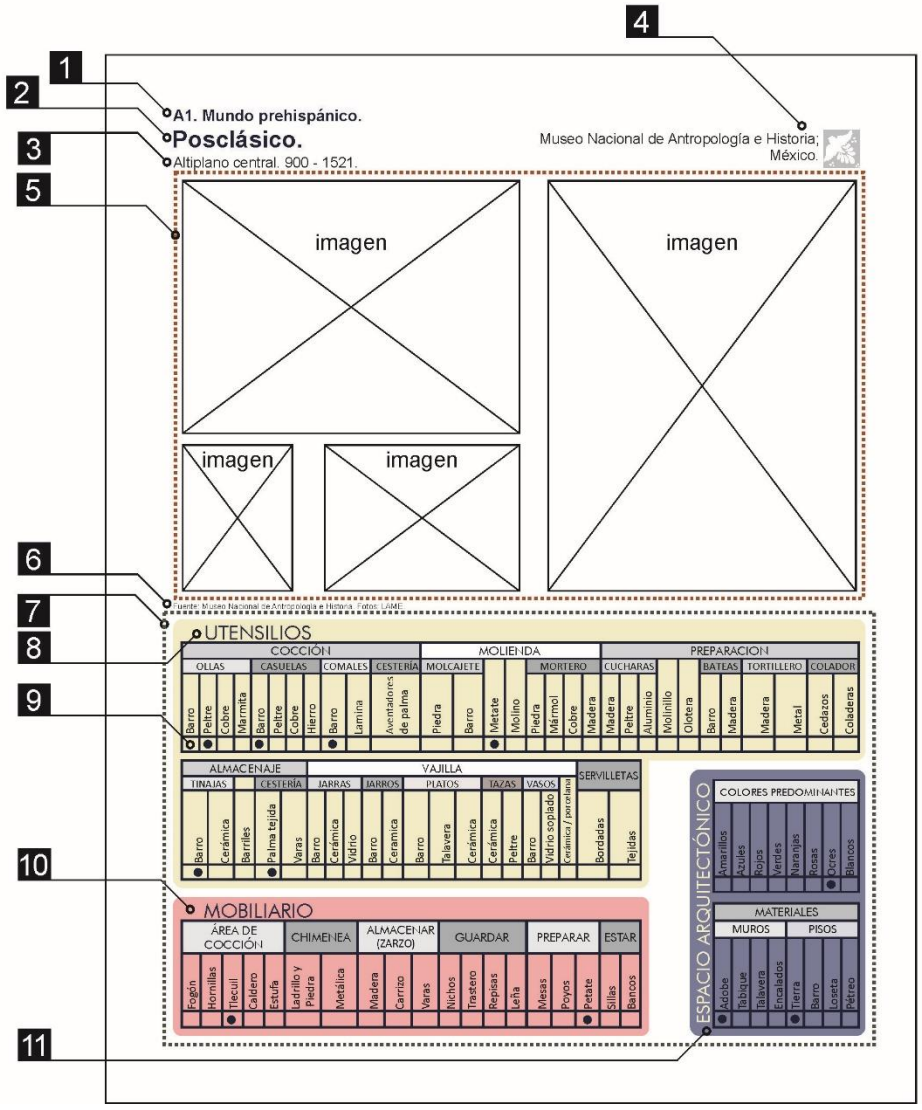
4.3. Lineamientos para el análisis y descripción de las imágenes de la cocina mexicana.

4.3.1. Diseño de la cédula de análisis

Elementos de la Cedula de Análisis.

Elaboración propia.

1. Categoría a la que pertenece la cedula.
2. Elemento que se analiza, autor ó titulo de obra.
3. Temporalidad.
4. Ubicación o fuente.
5. Imágenes que se analizan.
6. Fuente o autor de las imágenes.
7. Tabla de análisis.
8. Sección de utensilios visibles.
9. Celda marcada indica la existencia del objeto.
10. Sección de mobiliario visible.
11. Sección de elementos visibles en el espacio arquitectónico.



Así a partir del análisis de las imágenes donde se representa la cocina mexicana se realizó un registro de las diferentes variables cualitativas que la conforman, tales como: los utensilios, el mobiliario y las características generales del espacio arquitectónico. Estas variables cualitativas se dividieron en categorías, atributos y cualidades; que se organizaron en la siguiente tabla:

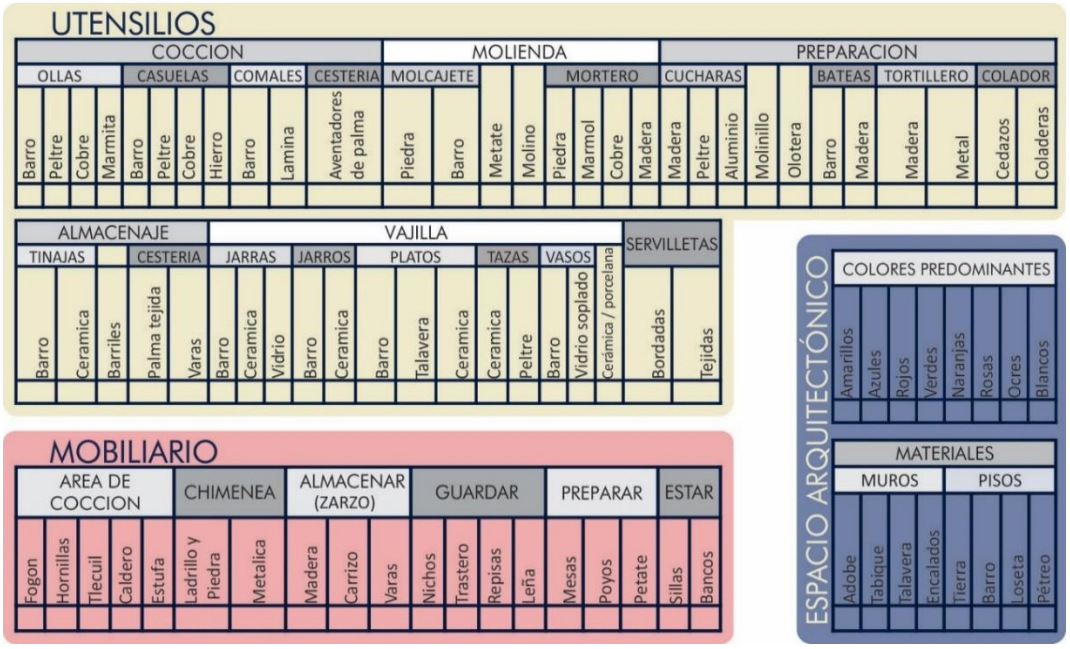


Imagen 31. Tabla de análisis de elementos en la cocina mexicana. Elaboración propia.

De esta forma tenemos que los utensilios se dividen en seis categorías con sus atributos y cualidades. El mobiliario también en 6 categorías con sus cualidades y por último el espacio arquitectónico con sus atributos y cualidades.

El análisis a través de las imágenes se realizó en un total de 388 elementos que hacen referencia a la cocina mexicana y que se agruparon en las siguientes categorías:

- Categoría 1: Mundo prehispánico
- Categoría 2: Haciendas
- Categoría 3: Conventos
- Categoría 4: Pintura
- Categoría 5: Ilustración
- Categoría 6: Fotografía
- Categoría 7: Cine

- Categoría 8: Museos
- Categoría 9: Cultura popular
- Categoría 10: Publicaciones
- Categoría 11: Restaurantes
- Categoría 12: Escuelas de gastronomía
- Categoría 13: Programas de televisión
- Categoría 14: Vivienda

En estas categorías se tomó en cuenta los siguientes ámbitos:

- Histórico: conformado desde la imagen de la cocina en la época prehispánica representada en salas de museos, así como, este estudio se enfocó en la conventual y las haciendas en edificaciones restauradas.
- Turístico: fueron las escuelas de gastronomía, los restaurantes y los museos.
- Artístico las ilustraciones, la pintura y la fotografía.
- Difusión: las publicaciones, los recetarios, los programas de televisión y el cine.
- Popular: las artesanías.
- Religioso conformado por los exvotos y;
- Finalmente, el ámbito habitacional del siglo XX como reinterpretación de todas las anteriores.

Con los datos obtenidos en las distintas tablas de análisis de las categorías se pudo determinar cuáles son los objetos y atributos que más se repiten en la cocina mexicana, y que son representados de manera coincidente en los 388 elementos y que por lo tanto son parte de la imagen arquetípica de la cocina mexicana. Hacer el análisis y el registro de los distintos objetos que aparecen en los 388 elementos seleccionados no fue una tarea fácil, pues en muchos de los casos fue necesario apoyarse incluso en otras imágenes y textos que describieran las actividades cotidianas de la época, con lo que se pudo clarificar incluso materiales y colores que eran difíciles de percibir en imágenes en blanco y negro o grabados artísticos, fue así como finalmente se logró llegar a un análisis más preciso de lo que se ve en cada elemento documentado y en cada objeto registrado en la tabla de análisis.

Una vez analizados los 388 elementos con graficas de porcentajes determinados por la repetición de los elementos se tuvo que reflexionar en

los aspectos coincidentes que arrojaran luces sobre los motivos representados en los diferentes ámbitos y que han construido la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

Catalogar, organizar y analizar los 388 elementos a través de la imagen implicó la realización de un conjunto de operaciones intelectuales que condujeron a representar los objetos fotográficos, las imágenes que contienen y los datos relacionados con ambos por medio de un texto el cual constituye este documento que sirve para analizar la importancia de relación entre espacio imagen y arquitectura de la cocina mexicana como medio de expresión de un discurso histórico cultural resiliente que ha contribuido a fundamentar los arquetipos de identidad nacional, sin embargo es preciso dejar en claro que como dice Felix del valle: “debemos ser conscientes de que nunca un texto va a expresar con suficiencia lo que la imagen traslada” (Valle Gastaminza, 2010)

4.4. Revisión de resultados.

El análisis de las tablas y gráficos expresados en porcentajes reúne el resultado general referente a las características (indicadores) que fueron visibles en cada una de las 14 diferentes Categorías (variables dependientes) de análisis de la cocina mexicana (variable independiente). Este resultado pretende generar información contundente para la validación de la hipótesis propuesta en esta investigación sobre el arquetipo espacial de la cocina mexicana en el siglo XX, como un referente arquitectónico en la construcción de identidad nacional. Por lo tanto, se plantea una interpretación para el tratamiento de los datos a través de un análisis articulado sobre la comprensión y rastreo de los mismos mediante la utilización de las *Cédulas de Análisis* de las catorce Categorías fundamentales, descritas en el punto 4.3; así como, en los hechos que se han descrito a lo largo de los diferentes instrumentos utilizados en la investigación cualitativa.

Con ello no se pretende generar absolutos; sin embargo, si es posible mencionar que no sólo es esta la imagen arquetípica la que hace parte del inconsciente colectivo mexicano, sino, además, del inconsciente colectivo en el ámbito internacional.

4.4.1. Análisis e interpretación del Resultado General basado en cifras porcentuales de todas las Categorías en relación a las Cédulas de Análisis.

El resultado general que se presenta a continuación en cifras porcentuales es el producto de la compilación de datos arrojados en el Cuadro General por todas las *Cédulas de análisis* los cuales muestran en las *Tablas de análisis 1. Elementos visibles en la cocina mexicana,* en el Cuadro General rasgos que demarcan características generales y específicas encontradas en cada una de ellas de acuerdo con los objetivos de esta tesis.

4.4.1.1 Cuadro General para la interpretación del Resultado General.

4.4.1.1. Cuadro general.

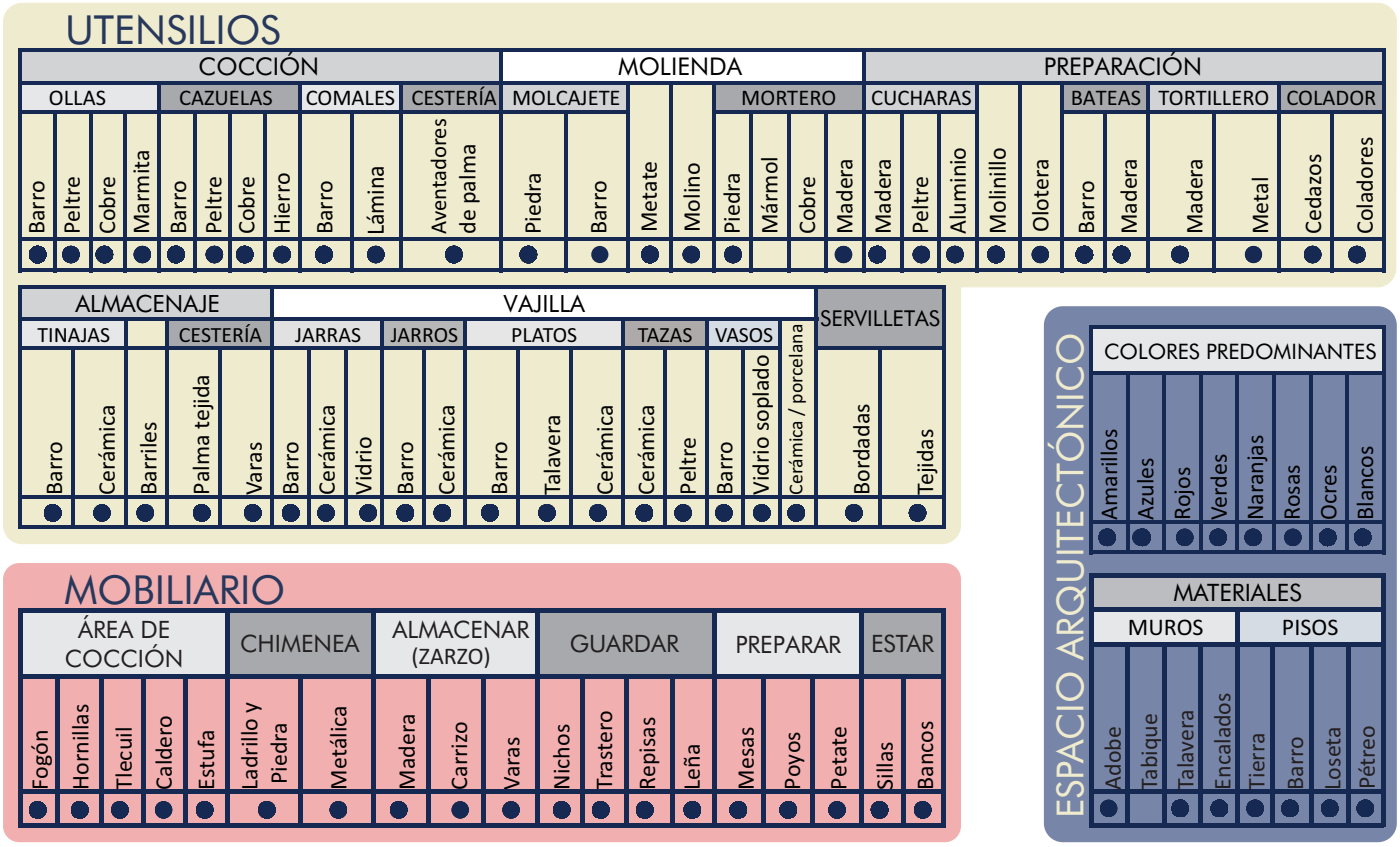
Compilación de datos de las cedulas de análisis.

ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS DE LA COCINA MEXICANA

| CATEGORÍAS DE ANÁLISIS | UTENSILIOS | | |

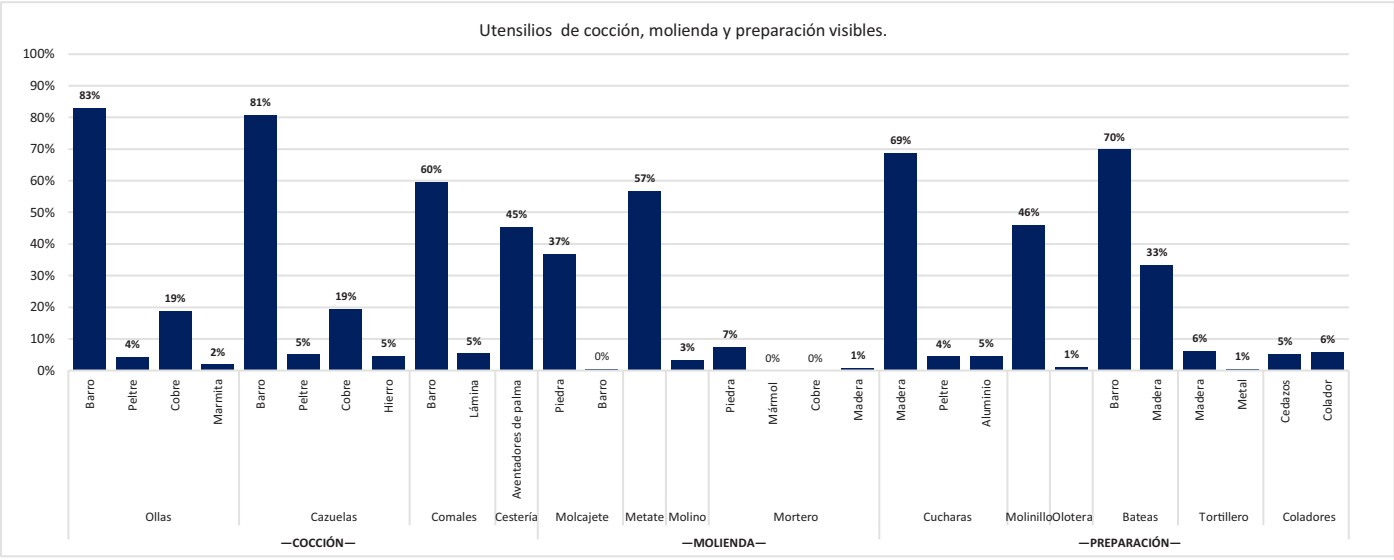
A.15. Referentes visuales de la Cocina Mexicana. Resultado General.

A.15.1. Tabla de análisis 1. Compilación de todos los elementos visibles en la cocina mexicana en las catorce Categorías de Análisis.



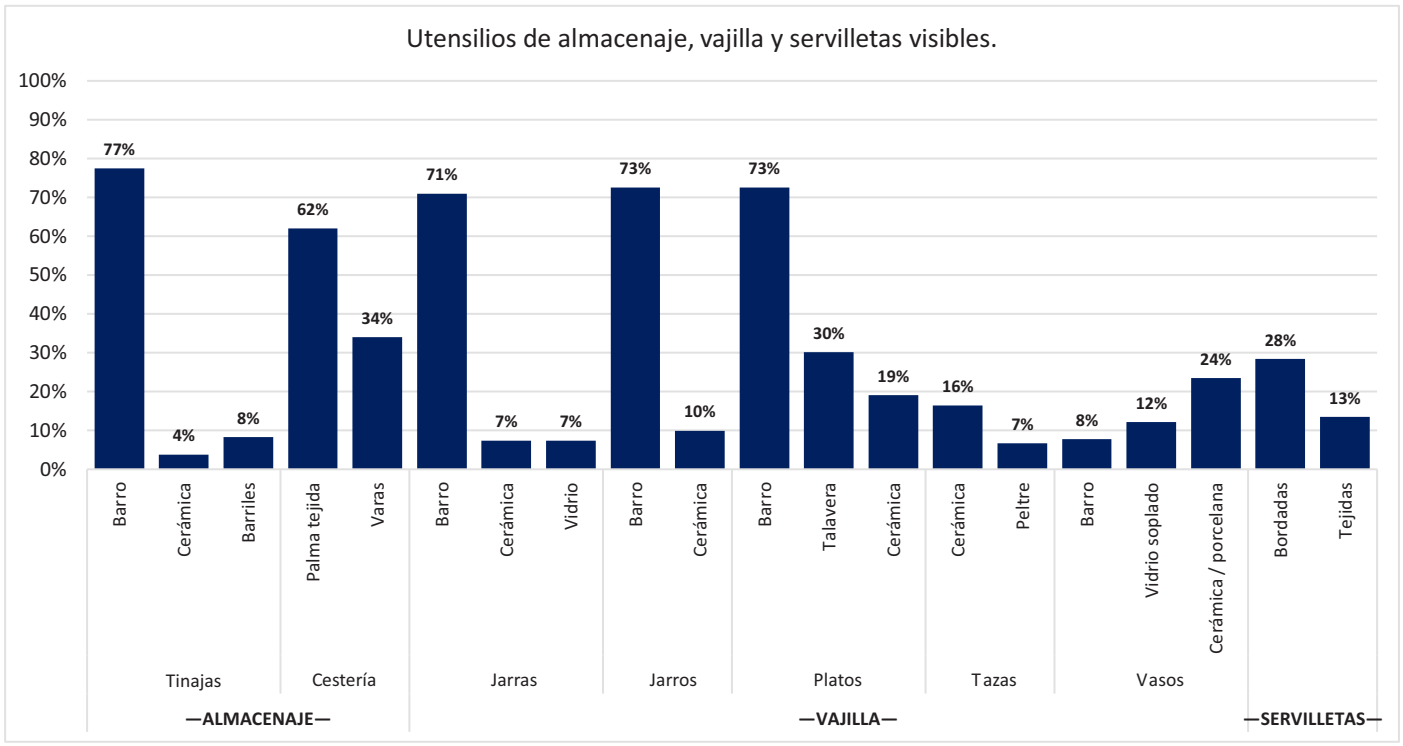
Fuente: Elaboración propia a partir del análisis de la compilación total de datos arrojados en las catorce Categorías. Elementos visibles de la cocina mexicana. **RESULTADO GENERAL.**

A.15.1.1. Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación visibles. Resultado General.



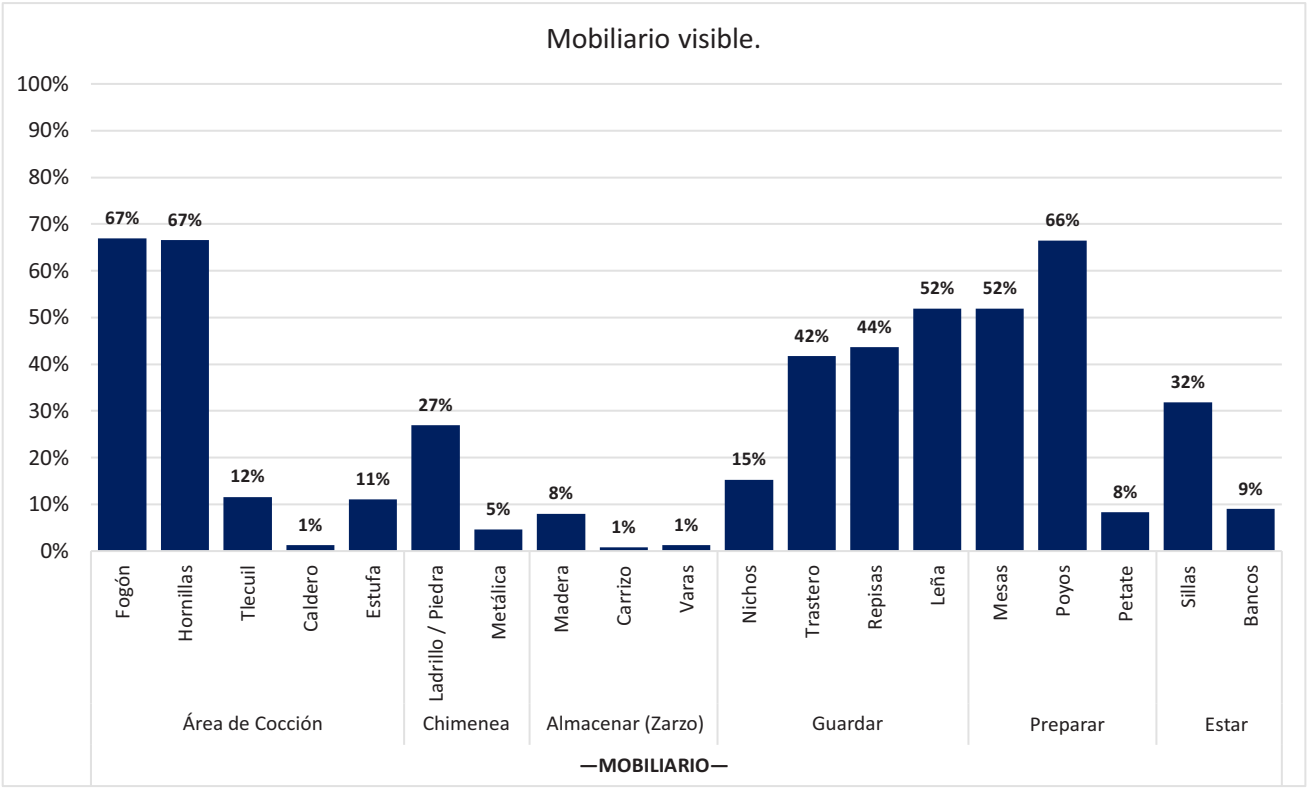
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de todos los elementos visibles en la cocina mexicana en las catorce Categorías de Análisis.

A.15.1.2. Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas visibles. Resultado General.



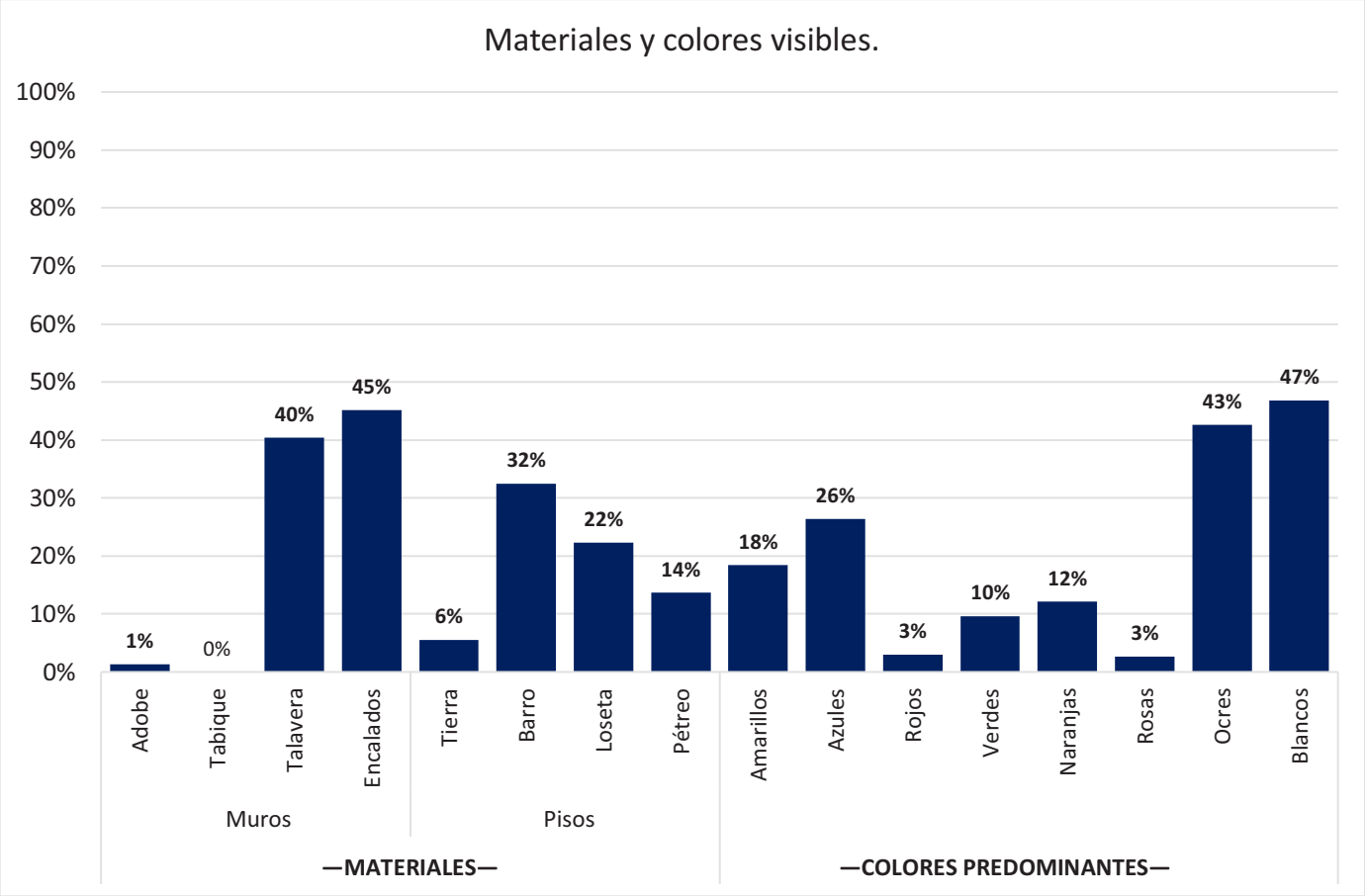
Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de todos los elementos visibles en la cocina mexicana en las catorce Categorías de Análisis.

A.15.1.3. Gráfico 3. Mobiliario visible. Resultado General.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de todos los elementos visibles en la cocina mexicana en las catorce Categorías de Análisis.

A.15.1.4. Gráfico 4. Materiales y colores visibles. Resultado General.



Fuente: Elaboración propia a partir de los datos arrojados en la Tabla de análisis 1. Compilación de todos los elementos visibles en la cocina mexicana en las catorce Categorías de Análisis.

El *Gráfico 1. Utensilios de cocción, molienda y preparación*: respecto los utensilios de cocción visibles, es posible observar que la alfarería desde la cultura Mesoamérica continúa siendo muy importante debido a que en más de un 80% de las imágenes analizadas se encontraron ollas y cazuelas con este material y en segundo lugar se ubicó el comal con un 60%; una herramienta que permite mantener las llamas del fuego encendido es el aventador de palma (45%) pues este mediante un vaivén alimenta al fuego con el oxígeno. En cuanto al uso de utensilios de molienda el protagonista indiscutible es el metate con su metlapil con 57% de aparición y en un porcentaje mucho menor se encuentra el mortero de piedra con 7%. En relación a los utensilios de preparación el uso de las bateas de barro es muy común (70%), por otro lado, sólo fueron observables algunas oloteras con uno por ciento de su aparición.

En el *Gráfico 2. Utensilios de almacenaje, vajilla y servilletas,* es posible notar que el barro es uno de los materiales predilectos de la cultura mexicana para elaborar los utensilios necesarios para almacenar y servir diversos productos de la cocina, entre ellos se encuentran las tinajas con un 77% de aparición, continuando en casi igualdad de porcentajes con 71% y 73% los jarras, jarros y platos respectivamente. Siguiendo muy de cerca (62%) se encuentran variadas formas y tamaños de cestería como utensilios de almacenaje, y en un porcentaje mínimamente menor es el trabajo realizado con varas (34%).

Para el *Gráfico 3. Mobiliario visible*. el uso de mobiliario en la cocina es posible observar que el fogón con hornillas realizado en sitio sobresale con un 67% en comparación con aquellas cocinas que utilizan la estufa (11%) para la cocción de sus alimentos. La chimenea para desahogar los humos se puede visualizar en un 27% de las imágenes; así como, el mobiliario repetitivo y reiterativo en casi todas las categorías analizadas para guardar los utensilios de la cocina son por excelencia el trastero con 42% y las repisas un 44%. También es importante mencionar que espacialmente hablando hay algunas características físicas que no son constantes para todos los casos analizados pero que, si pasan la media de las imágenes analizadas, estos son: los poyos rectangulares adosados a la pared con un 64% de aparición, y en la parte inferior de estos pueden encontrarse nichos para guardar la leña en forma de arco de medio punto o simplemente recto con un 52% de los casos; así como la mesa (52%) con sus sillas respectivas (32%) que también ayudan como apoyo para la preparación de los alimentos.

Y finalmente el *Gráfico 4. Materiales y colores visibles.* Los materiales de construcción de la cocina mexicana es posible observar el barro cocido requirió tiempo para introducirse a la arquitectura mexicana seguramente porque el adobe era más económico y tradicionalmente indígena, en cuando a las diferentes técnicas y estilos empleados los muros encalados y/o con talavera tienen porcentajes muy semejantes con un 45% y 40% respectivamente. En los pisos el barro domina con un 32% de aparición seguido de loseta (22%), materiales pétreos (14%) para finalmente encontrar algunas con pisos de tierra con un 6%. Hay una constante permanente en las imágenes proyectadas de estos espacios culinarios y son los colores ocres (43%) y blancos (47%) los que sobresalen en el análisis, seguido de una combinación de tonos cálidos (amarillo 18%, naranja 12%) con fríos como el azul con un 26% y el verde un 10%.

4.4.1.2 Validación de la hipótesis. La imagen de la cocina mexicana como arquetipo de identidad nacional.

En este sentido, de todo el conjunto de imágenes analizadas como referentes visuales de la cocina mexicana, la obra *Cocina Mexicana* (imagen 109) del artista colombiano, exiliado en el extranjero, *Matiz M. Gustavo*, es como comenta Bachelard (2000) *La Gran Imagen*, pues consolida por excelencia la cocina de siempre, la tradicional debido a que en ella se encuentran plasmados los elementos tangibles e intangibles encontrados en esta investigación, pues tiene a la vez una historia y una prehistoria, tiene un fondo onírico insondable y sobre ese fondo el pasado personal pone sus colores peculiares. Es decir, ésta *La Gran Imagen*, la imagen arquetípica de la cocina mexicana sólo fue posible hacerla perceptible cuando ya está muy avanzado el curso de la vida cuando se venera realmente una imagen descubriendo sus raíces más allá de la historia fijada en la memoria (pág.49)

Imagen 109.
Autor: Matiz M. Gustavo
Obra: Cocina Mexicana. Año: 2019
Técnica: Lápiz de cera de color sobre papel de algodón
Temática: Vida cotidiana


MARTIZ 2019

4.5. Cédulas de Análisis por categoría

A.1. Mundo prehispánico
A.2. Conventos
A.3. Haciendas
A.4. Pintura costumbrista
A.5. Ilustradores
A.6. Fotografía
A.7. Cine
A.8. Museos
A.9. Cultura popular
A.10. Publicaciones
A.11. Restaurantes
A.12. Escuelas de gastronomía
A.13. Programas de televisión
A.14. Vivienda

A1. Mundo prehispánico.

Posclásico 900 -1521.

Altiplano central.

Museo Nacional de Antropología e Historia; México.









Fuente: Museo Nacional de Antropología e Historia.
Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA						PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●																

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●																

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

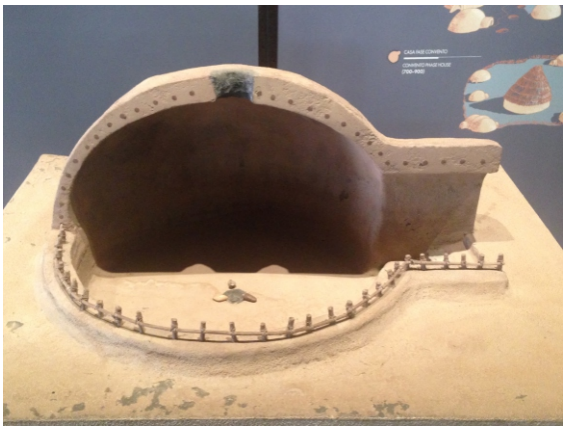
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
●				●			

A1. Mundo prehispánico.

Casas grandes.

1060 - 1340

Chihuahua;
México.







Fuente: Museo de las Culturas del Norte.
Fotos: JMZM.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●											●									●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●																			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●																

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
●				●			

A1. Mundo prehispánico.

Mexicas.

Tenochtitlán. 1325 - 1521

Museo Nacional de Antropología e Historia; México.











Fuente: Museo Nacional de Antropología e Historia.
Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●										●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		
●				●					

A1. Mundo prehispánico.

Región Maya.

300 - 1521

Península de Yucatán; México.





Fuente: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●											●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A2. Conventos.

Ex Convento de la Santa Cruz.

Siglo XVII

Querétaro, Querétaro; México.













Fuente: Ex Convento de la Santa Cruz de los Milagros.
Fotos: imágenes recuperadas de ElUniversalQuerétaro.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN													
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●	●				●										●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●																

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

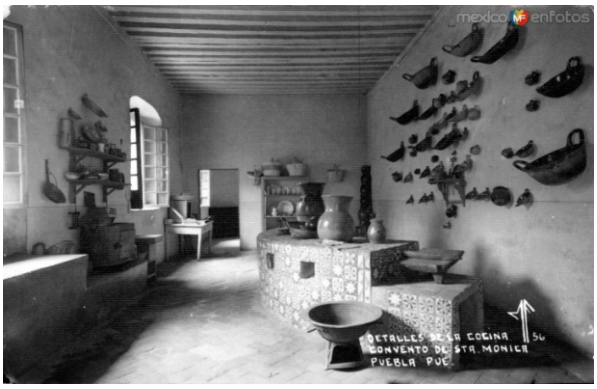
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A2. Conventos.

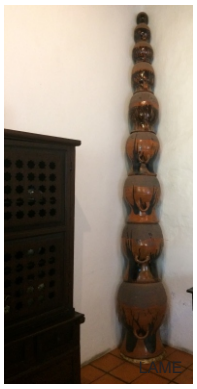
Ex Convento de Santa Mónica.

Siglo XVII

Puebla, Puebla; México.













Fuente: Ex Convento de Santa Mónica. Museo de Arte Religioso.
Fotos: LAME e imágenes recuperadas de MéxicoEnFotos y Flickr.com

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●				●		●	●		●					●		●			●		●				●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●				●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●				●	●	●	●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

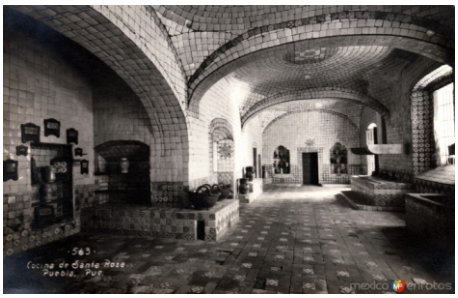
A2. Conventos.

Convento de santa Rosa.

Siglo XVII

Puebla, Puebla; México.













Fuente: Ex Convento de Santa Rosa de Lima.
Fotos: LAME e imágenes recuperadas de MéxicoEnFotos y ElUniversalQuerétaro.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●				●	●		●			●	●					●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●			●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

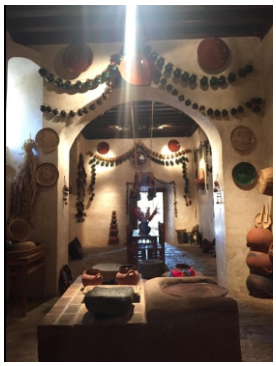
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●	●	

A2. Conventos.

Ex Convento de Santa Ana Tzintzuntzan.

Tzintzunzan, Michoacán; México.

Siglo XVI




Fuente: Ex Convento Franciscano Santa Ana Tzintzuntzan.
Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●	●	●		●					●		●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●					●			●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
			●				●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A2. Conventos.

Ex Convento de San Miguel Arcángel.

Siglo XVI

Huejotzingo, Puebla; México.







Fuente: Museo de la Evangelización, Ex Convento de San Miguel de Arcángel en Huejotzingo.
Fotos: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
		●				●	●																	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●										●		●					●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
			●		●						●			●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A3. Haciendas.

Hacienda de Chiconcuac.

S. XVI.

Chiconcuac, Morelos; México.







Fuente: Hacienda de Chiconcuac.
Fotos: SGA.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●			●	●									●		●								●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●						●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●			●			●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				●

A3. Haciendas.

San José Vista Hermosa.

S. XVI

Tequesquitengo, Puente de Ixtla, Morelos; México.







Fuente: Hacienda San José Vista Hermosa.
Fotos: Imágenes: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																									

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		●

A3. Haciendas.

San Gabriel de las Palmas.

S. XVI

Amacuzac, Morelos; México.











Fuente: Hacienda San Gabriel de las Palmas.
Fotos: SGA.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●							●		●						●										

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●					●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A3. Haciendas.

Santa Cruz vista alegre.

S. XVII

Mazatepec, Morelos; México.







Fuente:
Fotos: L.A.M.E.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●			●	●									●					●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●		●	●					

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A3. Haciendas.

Panoaya.

S. XVII

Amecameca, Estado de México; México.









Fuente: Ex Hacienda de Panoaya.
Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●					

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A3. Haciendas.

Tepeyahualco.

S. XVI

Tepeyahualco, Tlaxcala; México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●											●			●							

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●						●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●			●				●			●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A3. Haciendas.

San Diego Baquedano.

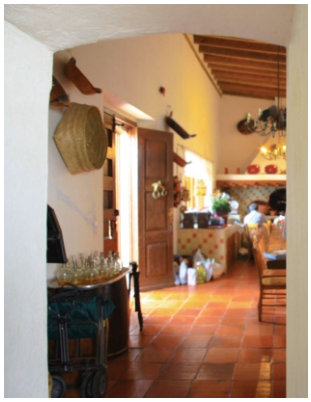
S. XVII

Terrenate, Tlaxcala; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●	●	●			●		●	●					●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●	●	●	●	●	●			●	●		●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A3. Haciendas.

San Bartolomé del monte.

S. XVII

Calpulalpan, Tlaxcala; México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●				●																					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●		●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		
			●		●	●			

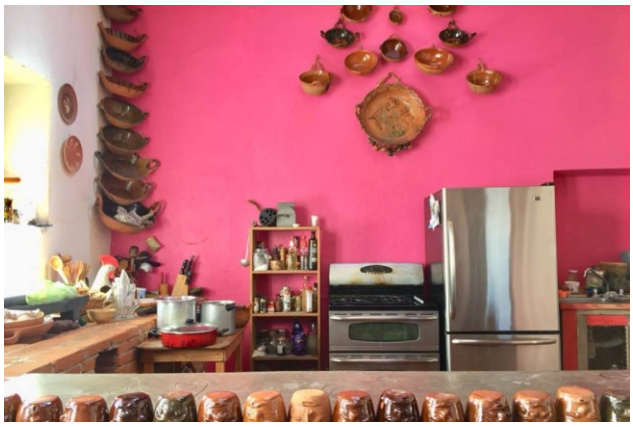
A3. Haciendas.

Santa Barbara, casa Malinche.

S. XVII

Humantla, Tlaxcala; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●	●		●	●	●				●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●			●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●						●		●		●				●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
					●		●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A3. Haciendas.

Sotoltepec.

S. XVIII

Huamantla, Tlaxcala; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●																

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●								●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A3. Haciendas.

Chautla.

S. XVIII

San Lucas el grande, Puebla; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet y @ExHaciendaDeChautlaPuebla.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																									

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●				●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A3. Haciendas.

Labor de Rivera.

S. XVI

Teuchtitlán, Jalisco; México.









Fuente: Hacienda Labor de Rivera.
Fotos: Federación de Haciendas de México.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●															●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Cerámica / porcelana	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Bordadas	Tejidas
●					●						●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●			●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A3. Haciendas.

El santuario.

San Miguel de Allende, Guanajuato; México.







Fuente: Hacienda el Santuario
Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●			●														●								

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●	●					●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●							●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
			●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A3. Haciendas.

Yaxcopoil.

S. XVII

Yaxpocoil, Yucatán; México.











Fuente: Hacienda Yaxcopoil.
Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●										

ALMACENAJE			VAJILLA										SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●						●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●			●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A3. Haciendas.

Petac.

S. XVII

Mérida, Yucatán;
México.





Fuente: Hacienda Petac.
Fotos: Hacienda Petac y House&Garden

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●			●											●			●								●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
																●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●							●			●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A3. Haciendas.

Sotuta de Peón.

S. XIX

Sotuta de Peón, Yucatán; México.











Fuente: HaciendaSotuta de Peón.
Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
						●						●				●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●	●	●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A4. Pintura.

Edouart Pingret.

Cocina poblana. 1855.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec;
Ciudad de México, México.





Foto: Mexicana. Plataforma Digital de la Secretaría de Cultura México.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●			●	●		●	●			●			●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●	●	●	●		●		●	●	●	●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●		●	●		●	●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A4. Pintura.

Edouart Pingret.

Cocina poblana. 1855.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec;
Ciudad de México, México.



Foto: Página web del Museo Nacional de Historía. Castillo de Chapultpec. http://mnh.inah.gob.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																					●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●					●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●					●						●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A4. Pintura.

Edouart Pingret.

Interior de un jacal. S. XIX.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec;
Ciudad de México, México.



Foto: Página web del Museo Nacional de Historia. Castillo de Chapultpec. http://mnh.inah.gob.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
																								●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●	●		●			●	●	●		●				●		●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
											●			●		●		●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				

A4. Pintura.

Edouart Pingret.

Vida cotidiana en una cocina de puebla. S. XIX.



Foto: Revista Artes de México, Número 36.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS			COMALES		CESTERÍA		MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●			●	●		●			●						●					●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR			PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●					●					●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A4. Pintura.

Edouart Pingret.

El aguador. S. XIX.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec; Ciudad de México, México.



Foto: Página web del Museo Nacional de Historia. Castillo de Chapultpec. http://mnh.inah.gob.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●																													

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●							●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A4. Pintura.

Manuel Serrano.

En la cocina de una hacienda. S. XIX.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec;
Ciudad de México, México.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●					●					●				●	●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●								●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A4. Pintura.

Manuel Serrano.

Cocina poblana. 1885.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec;
Ciudad de México, México.



Foto: Mexicana. Plataforma Digital de la Secretaría de Cultura México.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●	●			●			●						●			●		●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA													SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●	●						●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A4. Pintura.

Agustín Arrieta, 1865

Cocina poblana.

Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec; Ciudad de México, México.



Foto: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●	●	●		●			●						●					●				●	

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●			●			●											●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A4. Pintura.

Las castas, anónimo.

S. XVIII.







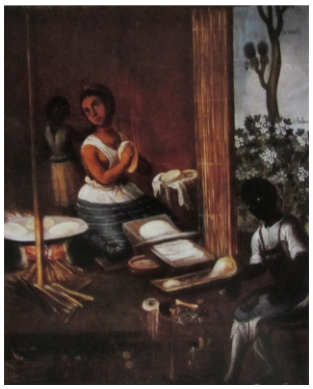


Foto: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●				●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●	●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A4. Pintura.

Karl Nebel.

Tortilleras. S. XIX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
													●										●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●										●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A4. Pintura.

Julio Michaud.

Las Tortilleras. S. XIX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●											●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●										●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A4. Pintura.

Escena de Cocina. Anónimo.

Museo Nacional del Virreinato, S. XIX.



Foto: Página web del Museo Nacional del Virreinato. http://virreinato.inah.gob.mx

Juan Uribe Romero.

S. XX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●			●		●									●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●					●		●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A4. Pintura.

Trajes Mexicanos, un Fandango.

1869



Foto: Biblioteca Pública de Nueva York. Colecciones Digitales.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●					●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●				●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A4. Pintura.

Johan S. Hegi.

Vivienda en Colotepec. S. XIX.



Imagen: internet

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
	●				●				●	●				●											●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
				●					●		●								●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
			●															●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		

A4. Pintura.

Diego Rivera.

El Cultivo del Maíz. S. XX.

Murales del Palacio Nacional;
Ciudad de México, México.



Foto: Palacio Nacional, recorrido virtual.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●				●	●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●																			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●																

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		

A4. Pintura.

Diego Rivera.

La Gran Ciudad de Tenochtitlá. S. XX.

Murales del Palacio Nacional;
Ciudad de México, México.



Foto: Sección del mural. Palacio Nacional, recorrido virtual.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●	●			●				●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●					●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
																●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
							●

A4. Pintura.

Diego Rivera.

La Molendera. 1924

Museo Nacional de Arte;
Ciudad de México, México.



Foto: Mexicana. Plataforma Digital de la Secretaría de Cultura México.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA						PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
								●					●																

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A4. Pintura.

Diego Rivera.

Mujer que hace tortillas. S. XX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●								●					●											●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●														

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●													●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A4. Pintura.

Carlos González.

S. XX.

Café Tacuba;
Ciudad de México, México.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●		●	●				●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A4. Pintura.

Ezequiel Negrete Lira.

En el almuerzo 1930.

MUNAL, CONACULTA, INBAL.



Foto: Museo Nacional de Arte.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●					●	●				

ALMACENAJE			VAJILLA										SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS	VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●				●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●			●			●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A4. Pintura.

Jesús Aguirre.

S. XX.









Imagen: internet

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN												
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●							●		●									●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●				●			●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
														●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		
		●							

A4. Pintura.

Armando Ahuatzi.

S. XX y XXI.



Foto: imágenes recuperadas de la página web del autor. http://www.ahuatzi.com

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●																●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●						●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A4. Pintura.

Armando Ahuatzi.

S. XX y XXI.









Foto: imágenes recuperadas de la página web del autor. http://www.ahuatzi.com

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●														●	●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●						●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A4. Pintura.

Anónimo

Cocina. S. XX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO		CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●			●	●				●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A4. Pintura.

Anónimo.

Cocina. S. XX.



Foto: imagen recuperada de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●			●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●					●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●	●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A4. Pintura.

San Pascual Bailón.

Anónimos, S. XVII al XIX.







Foto: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS			COMALES		CESTERÍA		MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●			●	●		●									●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●						●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		●

A4. Pintura.

San Pascual Bailón.

Anónimos, S. XVII al XIX.







Foto: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●										●				●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●	●				●		●	●				●		●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A4. Pintura.

San Pascual Bailón.

Anónimos, S. XIX.



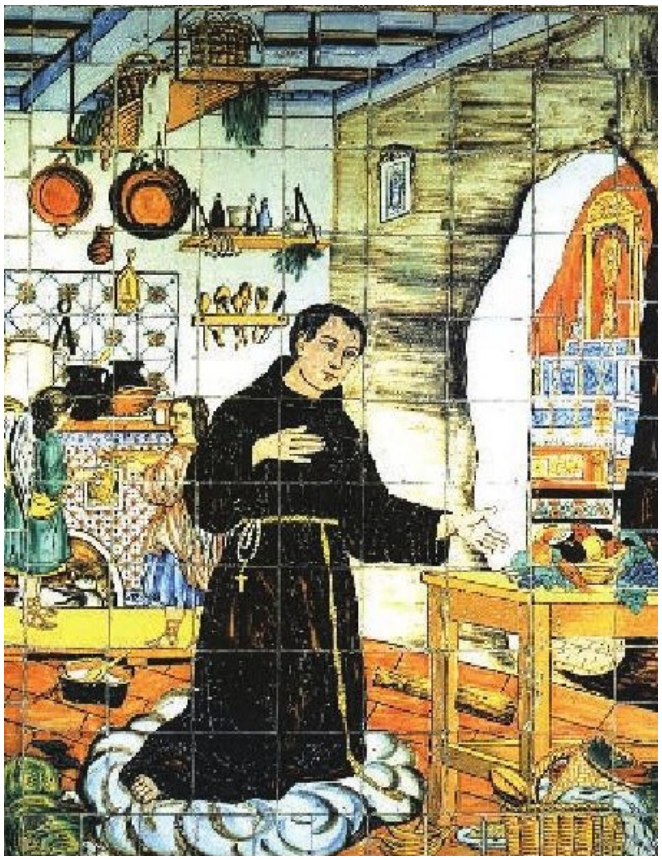


Foto: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●								●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●				●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●							●	●	●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A4. Pintura.

La cocina de Sor Juan Inés de la Cruz.

S. XX.



Efrén Ordoñez



Jorge Sánchez Hernández



Maxence A. Pagnoud

Foto: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●				●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●					●	●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A5. Ilustradores.

José Guadalupe Posada.

S. XX.

México.



Corrido: Eleuterio Mirafuentes.



Gran mole de calaveras, 1930.



Los Sancho Panza, 1930.



Loa el Petatero “5 grabados”.

Fotos: Museo Blaisten

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●									●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

José Guadalupe Posada.

La Cosina en el Bolsillo. S. XX.

México.









Fotos: Museo Blaisten

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●									●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●			●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

Jesús Helguera.

El Reboso, 1962.

México.



Fuente: Jesús Helguera y su pintura, una reflexión. UNAM.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				●

A5. Ilustradores.

Jesús Helguera.

S. XX.

México.



Fuente: Jesús Helguera y su pintura, una reflexión. UNAM.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

M. Murguia.

La China Poblana. S. XIX.

México.



En: Vázquez Mantecón, María del Carmen (2000): "La china mexicana, mejor conocida como china poblana". Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas, núm. 77, p.137.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●								●					●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●				●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A5. Ilustradores.

Armando Farga.

S. XX.

México.



Fuente: Historia de la comida en México. pag. 97.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
								●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

M. Prieto.

1906

México.



Rafaelita, cocinera.



Fuente: Rosales María M., "Rafaelita" Lectura para niñas.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

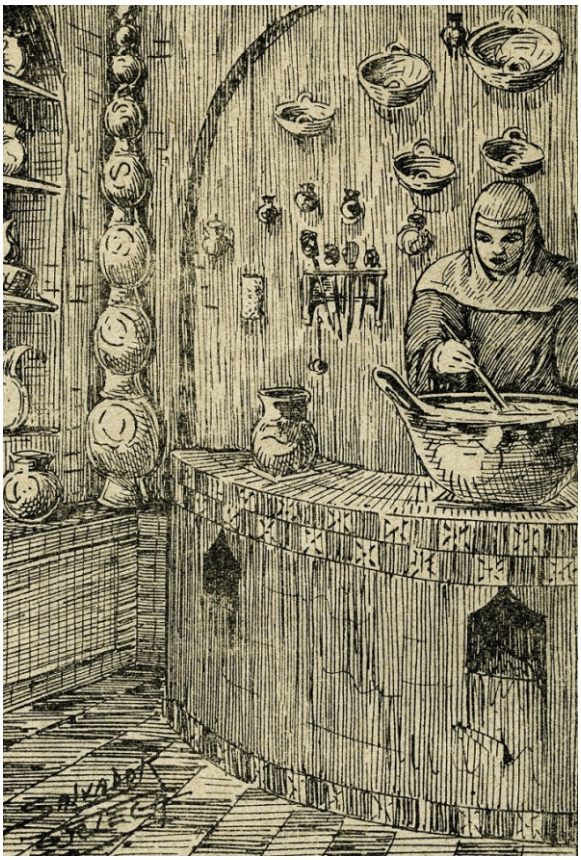
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A5. Ilustradores.

Salvador Ortega.

México.

La típica cocina poblana y los guisos de sus religiosas, 1945.



Fuente: Biblioteca de la Fototeca Lorenzo Becerril, A.C.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR			
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●															●			●							

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●														●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A5. Ilustradores.

Humberto Limón.

Calendarios Mexicanos. S. XX.

Cromos de Galas,
Museo Soumaya de Plaza Loreto, México.



Foto: Raúl Jaso.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●			●		●		●	●						●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●												●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A5. Ilustradores.

Antonio Gómez.

Calendarios Mexicanos. S. XX.

Cromos de Galas,
Museo Soumaya de Plaza Loreto, México.



Foto: Raúl Jaso.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●								●						●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●					●						●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●											●	●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				

A5. Ilustradores.

Mujer avivando el fuego.

Anónimo. S. XX.

México.



Foto: Fototeca Lorenzo Becerril A.C.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●																			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A5. Ilustradores.

Anónimo.

S. XX.

México.









Fuente: La cocina mexicana II. Revista Artes de México. No. 108. Año XV. 1968

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●					●					●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

Anónimo.

Cómo enriquecer los alimentos con harina de soya. 1964.

México.



Cómo enriquecer los alimentos con la harina de soya, Departamento de Educación a la Comunidad de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, 1964, México.

Fuente: Departamento de Educación a la Comunidad de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, México.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●											●																		

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●									●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

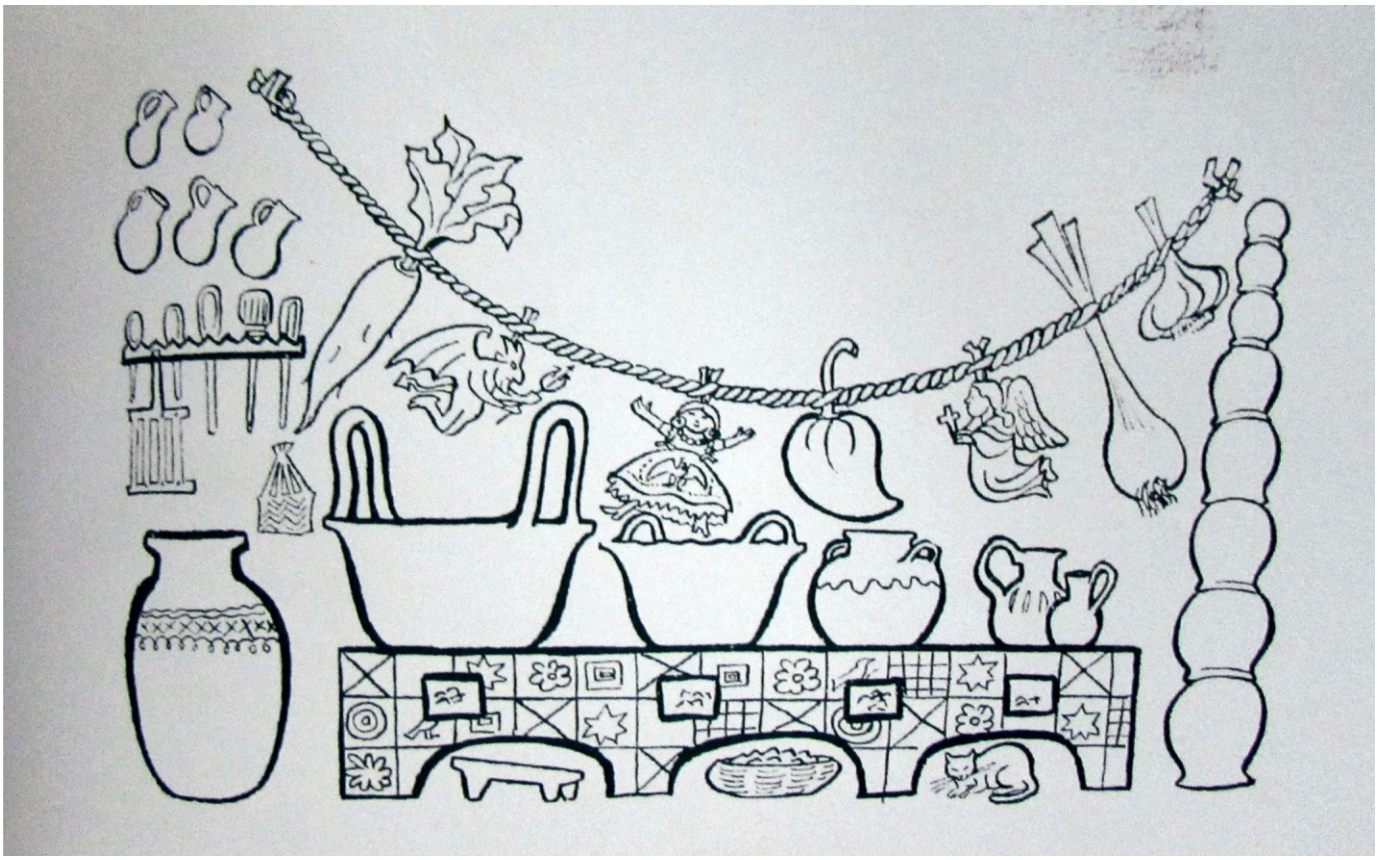
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A5. Ilustradores.

Anónimo.

S. XX.

México.



Fuente: Elogio a la cocina mexicana. Pág. 87.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●			●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●														●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A6. Fotografía.

Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.





Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●				●		●									●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.







Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●		●		●			●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●								●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		●

A6. Fotografía.

Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.











Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●	●	●									●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●	●	

A6. Fotografía.

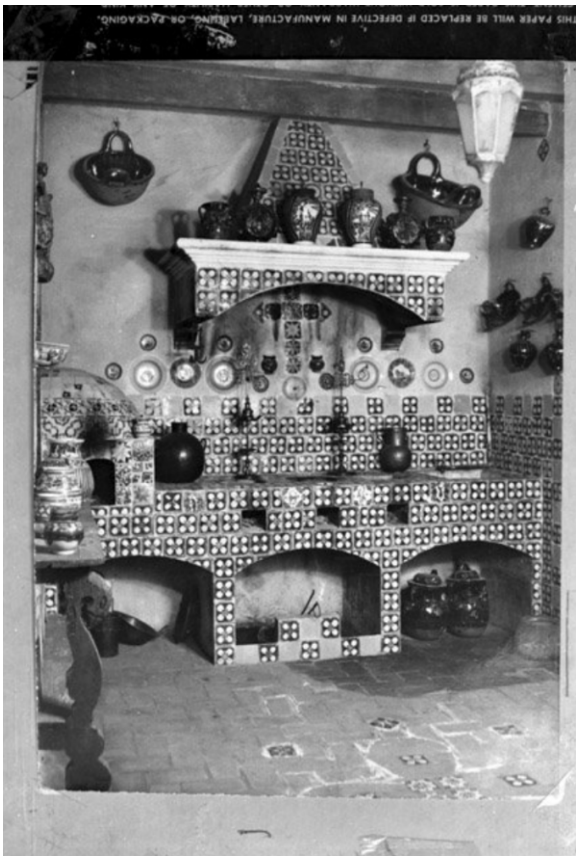
Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.







Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●	●						●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●		●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.









Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●				●	●		●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●						●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A6. Fotografía.

Colección Casasola.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.







Fotos: Colección Casasola. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●								●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●		●	●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A6. Fotografía.

Colección Hugo Brehme.

Siglo. XX.

Mexico en fotos;
México.







Fotos: Colección Hugo Brehme. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●																

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●	●			

A6. Fotografía.

Colección Hugo Brehme.

Siglo. XX.

Mexico en fotos;
México.





Fotos: Colección Hugo Brehme. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●	●				●						●					●	●				

ALMACENAJE			VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●																

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A6. Fotografía.

Gabriel Figueroa.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.



Fotos: Gabriel Figueroa. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●		●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A6. Fotografía.

Colección C. B. Waite. W. Scott.

Siglo XX

Mediateca INAH;
México.









Fotos: Colección C. B. Waite. W. Scott. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●		●						●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

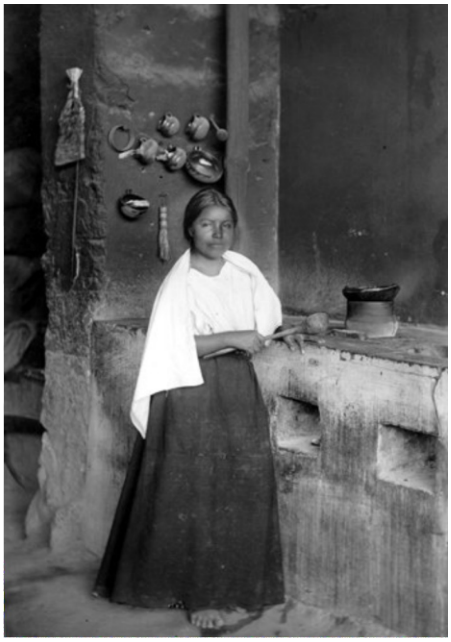
Colección C. B. Waite. W. Scott.

Siglo XX

Mediateca INAH; México.







Fotos: Colección C. B. Waite. W. Scott. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

Ignacio López.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.









Fotos: Ignacio López. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●	●				●				●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●					●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●											●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A6. Fotografía.

José Luis Ávila.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.







Fotos: José Luis Ávila. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

Colección Culhuacan.

Siglo. XX.

Mediateca INAH;
México.







Fotos: Colección Culhuacan. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●			●			●				●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●	●	●		●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	●

A6. Fotografía.

Frida Khalo y Diego Rivera.

Siglo. XX.

México.







Fotos: Colección Frida Khalo y Diego Rivera. Fuente: Anónimo.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●														●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●	●		●	●	●	●						●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
											●	●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A6. Fotografía.

Casa Figueroa.

Siglo. XX.

México en Fotos, Taxco, Guerrero; México.







Fuente: méxicoenfotos.com

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●							●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES

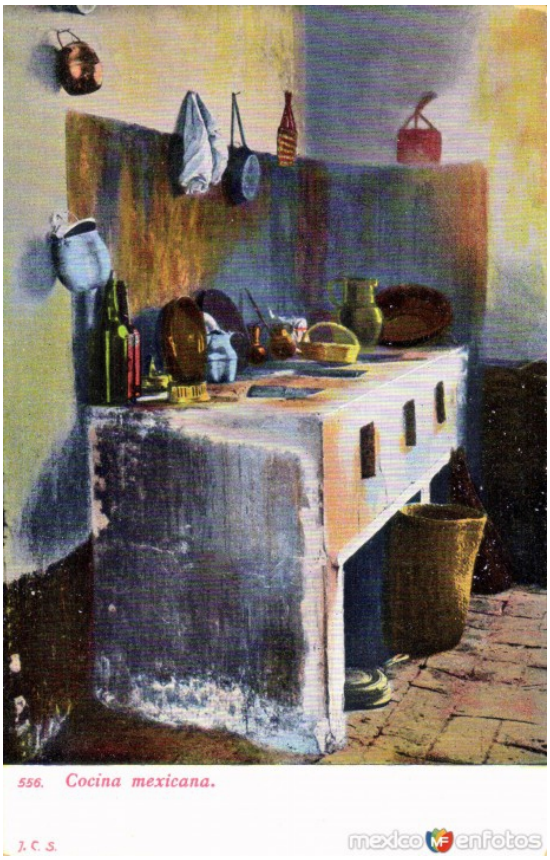
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A6. Fotografía.

México en fotos.

Siglo. XX.

México.





Fuente: méxicoenfotos.com

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●	●	●	●		●						●			●							

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		●

A6. Fotografía.

México en fotos.

Siglo. XX.

México.





Fuente: méxicoenfotos.com

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●					●				●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●	●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				●

A6. Fotografía.

México en fotos.

Siglo. XX.

México.









Fuente: méxicoenfotos.com

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●	●		●	●	●	●	●					●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A6. Fotografía.

México en fotos.

Siglo. XX.

México.









Fuente: méxicoenfotos.com

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●								●		●	●		●											●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●										●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A6. Fotografía.

Fototeca Nacional. Autor desconocido.

Siglo. XX.

Mediateca INAH; México.







Fotos: Autor desconocido. Fuente: Mediateca INAH.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●	●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●								●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				●

A6. Fotografía.

Autor desconocido.

Siglo. XX.

Revista Artes de México pp. 112-113, México.

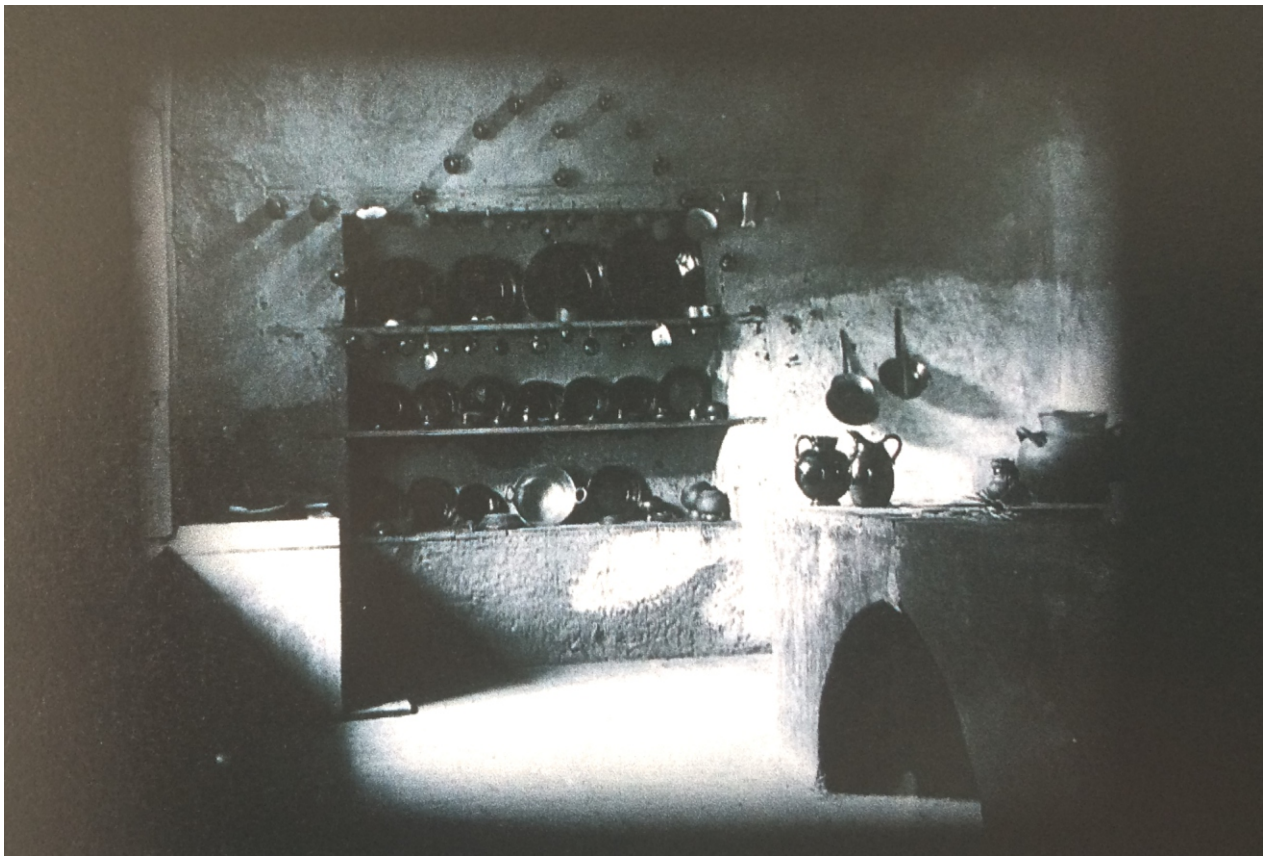


Foto: Autor desconocido. Fuente: Revista Artes de México, Número 36, pág. 71.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●		●		●																					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●														●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A7. Cine de Oro Mexicano.

Santa.

Director: Antonio Moreno. 1931.

México.





Santa se considera la primera película del cine sonoro de México con sonido perfectamente sincrónico a la imagen. Primeras imágenes de la cultura mexicana y la arquitectura a través del cine.

Fuente: Película "Santa".

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●														●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
								●				●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A7. Cine de Oro Mexicano.

El Compadre Mendoza.

Director: Fernando de Fuentes. 1933.

México.







Muestra aspectos de la vida en una hacienda de Morelos en la época revolucionaría, exaltando elementos del movimiento nacionalista.

Fuente: Película “El Compadre Mendoza”.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
					●							●					●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
														●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		●

A7. Cine de Oro Mexicano.

Vámonos con Pancho Villa.

Director: Fernando de Fuentes. 1935.

México.











Muestra aspectos de la vida rural de la época revolucionaría, así como, objetos de uso común en la vida cotidiana que son retomados en la construcción del la imagen arquetípica de la cocina mexicana.

Fuente: Película "Vámonos con Pancho Villa".

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA						PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●					●	●			●						●						●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●				●				●				●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●												●		●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
●			●	●	●		

A7. Cine de Oro Mexicano.

El Padre Morelos.

Director: Miguel Contreras Torres. 1941.

México.











A través de la narración de pasajes de la vida del Padre Morelos, se muestran utensilios de uso cotidiano en la cocina .

Fuente: Película “El Padre Morelos”.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●				●	●					●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●											●	●	●	●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●	●	●		

A7. Cine de Oro Mexicano.

María Candelaria.

Director: Emilio “El Indio” Fernández. 1943.

México.











El artista le narra la historia de María Candelaria, una joven indígena de Xochimilco que vivió a principio del siglo XX, en donde también se pueden apreciar los objetos de uso cotidiano en la cocina.

Fuente: Película “María Candelaria”.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A7. Cine de Oro Mexicano.

Allá en el rancho grande.

Director: Fernando de Fuentes. 1949.

México.











Mientras los conflictos revolucionarios alteraban el curso de la vida, tanto en zonas urbanas como rurales, se narra la historia de un hacendado y su caporal. Muestra las tradiciones provinciales a través del género de la comedia ranchera.

Fuente: Película "Allá en el rancho grande".

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●									●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●				●	●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●	●			

A7. Cine de Oro Mexicano.

Por ellas aunque mal nos paguen.

Director: Juan Bustillo Oro. 1952.

México.







Mientras se desarrolla la historia, se muestran aspectos de la vida rural y objetos de uso cotidiano en la cocina de una hacienda.

Fuente: Película "Por ellas aunque mal nos paguen".

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA						PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●									●						●										

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●													●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A7. Cine de oro Mexicano.

Dos tipos de cuidado.

México.

Dir. Ismael Rodríguez. 1953.







La película narra la historia de dos amigos en el México rural de los años cincuenta donde a través de las escenas se van mostrando elementos tradicionales de la cultura mexicana.

Fuente: película “Dos tipos de cuidado”.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
							●	●									●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
														●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A7. Cine de Oro Mexicano.

Enamorada.

Director: Emilio “El Indio” Fernández. 1946.

México.









En tiempos de la revolución, se muestran aspectos de la vida cotidiana en los espacios arquitectónicos de una hacienda en el poblado de Cholula, Puebla.

Fuente: Película “Enamorada”.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●									●						●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●		●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●													●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A7. Cine de Oro Mexicano.

Pueblerina.

Director: Emilio “El Indio” Fernández. 1948.

México.











La película muestra a través de las escenas, elementos de la vida rural tanto en vivienda como el aspecto de la festividad y celebración en comunidad.

Fuente: Película “Pueblerina”.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●									●					●	●				

ALMACENAJE			VAJILLA								SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS		JARROS		PLATOS			TAZAS	VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●												●		●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
				●			

A7. Cine Internacional.

Como agua para chocolate.

Director: Alfonso Arau. 1992.

México.







Alegoría que vincula el arte con los sentimientos y la cocina. Todo la historia se relaciona con la importancia de la cocina, sus utensilios, y las recetas típicas mexicanas de la época revolucionaria.

Fuente: Película "Como agua para chocolate".

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●	●					●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●	●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A7. Cine Internacional.

Un paseo por las nubes.

Director: Alfonso Arau. 1995.

México - Estados Unidos.



Fuente: película “Un paseo por las nubes”.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre / Al.	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●								●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●			●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A8. Museos.

Museo Casa de Allende.

S. XVIII.

San Miguel de Allende, Guanajuato; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●			●	●	●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●		●		●	●	●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo Casa azul, Frida Khalo.

Coyoacán, Ciudad de México; México.

1904













Fotos: LAME y @museofridakahlo.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●							●		●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●		●	●			●		●	●			●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A8. Museos.

Casa Fortaleza de Emilio “El Indio” Fernández.

Coyoacán, Ciudad de México; México.

1945









Fotos: imágenes recuperadas de internet y @MonumentalCasaIndioFedez.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●								●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
								●		●			●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●				●	●					●		●	●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●				●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A8. Museos.

Museo Amparo.

S. XVI

Puebla, Puebla; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet y @MuseoAmparo.Puebla

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●		●		●	●		●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●				●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		
		●	●		●	●			

A8. Museos.

Museo de la Ciudad.

Orizaba, Veracruz; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●	●							●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●	●	●	●	●	●	●	

A8. Museos.

Museo Universitario Alejandro Rangel.

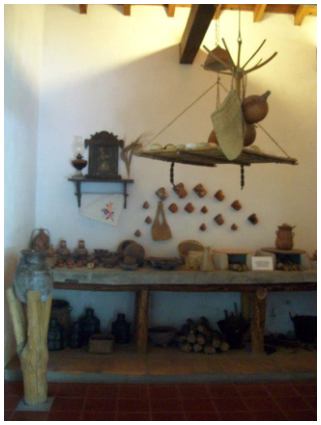
S. XVII

Comala, Colima; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet y @museo.alejandrorangelhidalgo

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●		●				●			●		●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●					●			●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●						●	●	●	●	●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

La Casa de Arte Popular Mexicano.

S. XXI

Xcaret, Quintana Roo; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●			●	●			●	●		●	●		●	●	●			●						●	●		●	●	

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●	●	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●		●		●		●		●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A8. Museos.

Museo de las Artes e Industrias Populares.

Patzcuaro, Michoacán; México.

S. XVI







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●			●		●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●	●	●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo de las Artes Populares de Jalisco.

Guadalajara, Jalisco; México.

S. XIX











Fotos: imágenes recuperadas de internet y @MuseodelasArtesPopupalresdeJalisco

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●	●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●		●				●		●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●							●		●	●	●		●	●	●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Casa del Alfeñique.

S. XVIII

Puebla, Puebla;
México.











Fotos: LAME y Museos Puebla de la Secretaría de Cultura.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●		●	●		●	●	●	●		●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●		●			●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

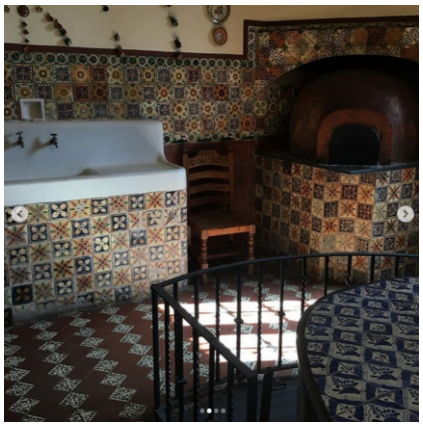
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●	●	

A8. Museos.

Casa Zuno.

1923

Guadalajara, Jalisco; México.











Fotos: Universidad de Guadalajara, patrimonio.udg.mx.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●													●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●				●	●		●	●	●	●	●	●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●		●			●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A8. Museos.

Museo Regional de la Cerámica.

S. XIX

Tlaquepaque, Jalisco; México.

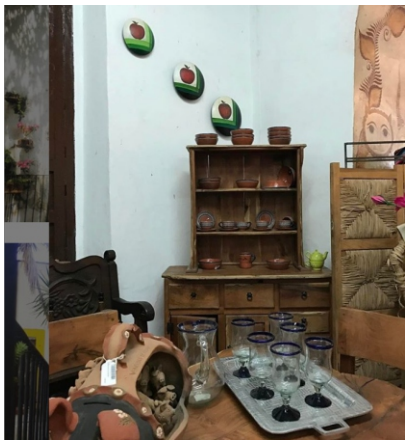












Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●					●				●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●			●		●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo de las Culturas Populares

S. XVI

Toluca, Estado de México; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●	●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●					●			●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez.

Ciudad de México, CDMX; México.

Fundación Herdez. S. XVIII








Fotos: Fundación Herdez y @FundacionHerdezAC

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●					●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●		●		●	●	●	●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●	●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A8. Museos.

Museo Nacional de las Intervenciones.

S. XVI

CDMX; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet y @museodelasintervenciones

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●								●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●							●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Casa Museo del Duce "Don Julio Rodríguez Velázquez". S. XX

Peña de Bernal, Querétaro; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet y @casamuseobernal

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●	●	●			●				●		●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●	●		●	●		●		●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A8. Museos.

Museo Nacional del Virreinato

S. XX

Tepotzotlán, Estado de México; México.









Fotos: Museo Nacional del Virreinato y @virreinato

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●	●	●									●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●					●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●		●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo Dolores Olmedo.

S. XVI - Museo 1994

Ciudad de México - CDMX; México.











Fuente: internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●												●											

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●						●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●								●					

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A8. Museos.

Museo del Dulce de la Calle Real.

S. XIX

Morelia, Michoacán; México.











Fuente: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●		●		●	●	●	●		●	●					●			●		●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●			●			●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●			●		●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo Histórico Curato de Dolores.

Casa Hidalgo. S. XVIII

Dolores Hidalgo, Guanajuato; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●		●	●	●	●		●				●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Casa Hermanos Serdán.

S. XVII

Puebla, Puebla; México.











Fotos: LAME e imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●									●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●	●	●	●		●		●	●		●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A8. Museos.

Museo Histórico de Acapulco. Fuerte de San Diego.

Acapulco, Guerrero; México.

S. XVII








Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●					●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●		●			●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A8. Museos.

Museo Casa de Carranza.

S. XIX

Ciudad de México - CDMX; México.













Fotos: imágenes recuperadas de internet y museocasadecarranza.gob.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●	●				●				●	●	●			●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●	●	●			●		●	●		●			●		●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●	●				●	●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
					●		●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A8. Museos.

Museo del Juguete Popular Mexicano.

Ciudad de México - CDMX; México.

S. XX



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●			●	●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●						●					●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A8. Museos.

Casa de Venustiano Carranza.

S. XIX

Cuatro Ciénegas, Coahuila, México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●			●		●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●	●		●						●						●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●					●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●								●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

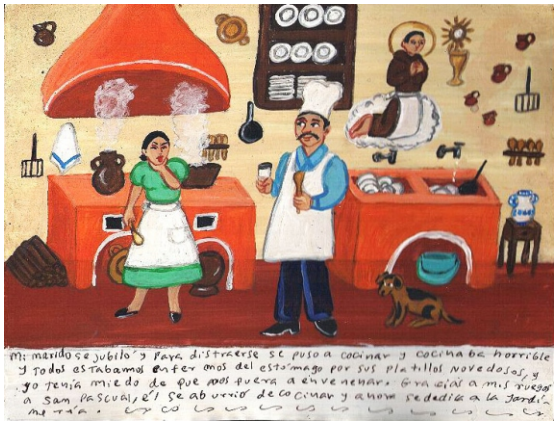
A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●	●			●					●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●	●					●		●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●		●			●	●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●				●		●	

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.













Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●	●	●						●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●			●		●	●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●															●										

ALMACENAJE			VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●				●										●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●							●				●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●			●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●			●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
				●		●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

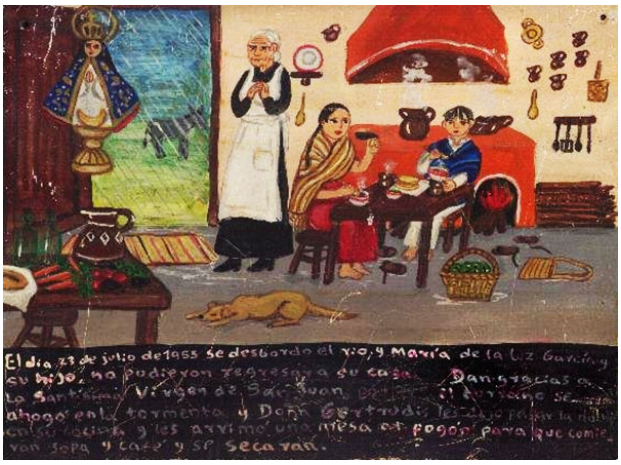
A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●			●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.













Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●								●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●			●	●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA						PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●									●						●			●							

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●			●		●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

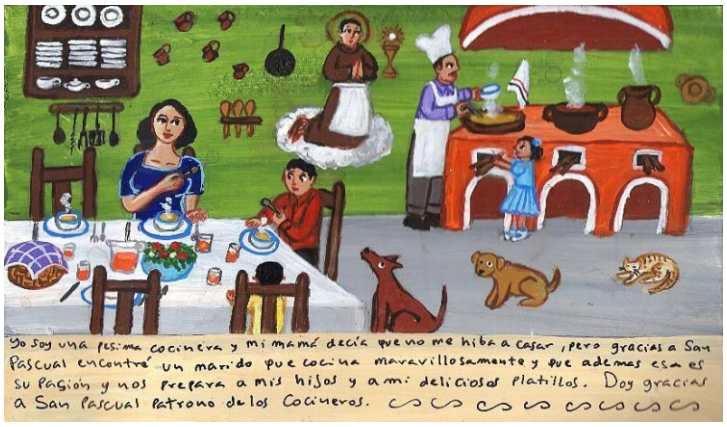
A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		METATE	MOLINO	MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro			Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE			VAJILLA									SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS		JARROS		PLATOS			TAZAS	VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●								

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
			●	●		●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
						●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●		●	●	●		●	

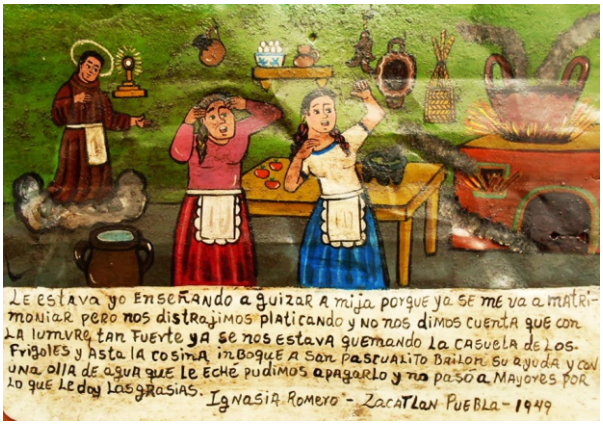
A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●	●	●		●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●															●										

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●			●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●			●		●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.

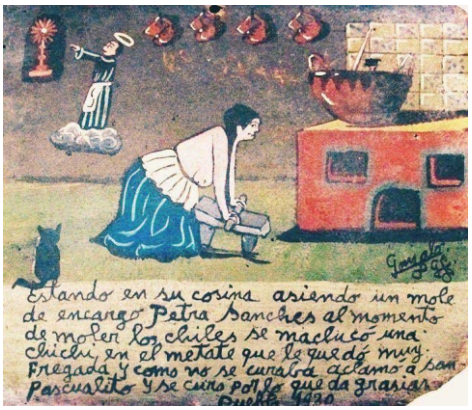












Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●			●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●											●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●		●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.1. Cultura popular, religión ex-votos.

Exvoto.

Siglo XX.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●	●			●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

Izúcar de Matamoros, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●	●			●		●														●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

Izúcar de Matamoros, Puebla; México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●														●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●	●				●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

Izúcar de Matamoros, Puebla; México.







Fotos: Estilo Mexicano

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●														●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.





Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●																●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.



Obra: José García Antonio, Oaxaca. Foto: imagen recuperada de internet.



Fuente: Museo Morelense de Arte Popular. Foto: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●											●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●														●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.



Foto: Revista Arte Popular Mexicano, pag. 80.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●											●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●								●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.







Fuente: Museo de Arte Popular. Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●									●							

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●																

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.



Fuente: Museo Morelense de Arte Popular. Foto: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●	●	●		●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●		●	●	●	●		●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●	●		●				●		●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●														●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●				●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

S. XX.

México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN													
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●										●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●												●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Dioramas.

Ex Convento de Santa Mónica S. XX.

Puebla, Puebla
México.





Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●					●				●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●			●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.













Obra: Bridget McCarty. Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●																					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●				●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●		●								●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●	●			●		●			●	●					●				●	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●			●			●		●	●								

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●					●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
						●	

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●	●		●	●	●	●	●	●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●				●		●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●					●										●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.



Obra de Rafael Álvarez Díaz. Fotos: Imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●					●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●	●		●	●	●	●	●	●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●				●	●		●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●					●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Retablos.

S. XX.

México.





Fuente: Feria de Tlaltenango, Cuernavaca, Mor. Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
		●					●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Trasteros.

S. XX.

México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●									●			●		●		●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●					●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A9.2. Cultura popular, artesanías.

Trasteros.

S. XX.

México.







Fotos: Museo de Arte Popular Mexicano.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●								●			●		●		●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●		●	●	●	●	●			●				

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●							●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A10. Publicaciones.

AD Arquitectura México.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN													
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
		●				●					●																		

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●																

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●										●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

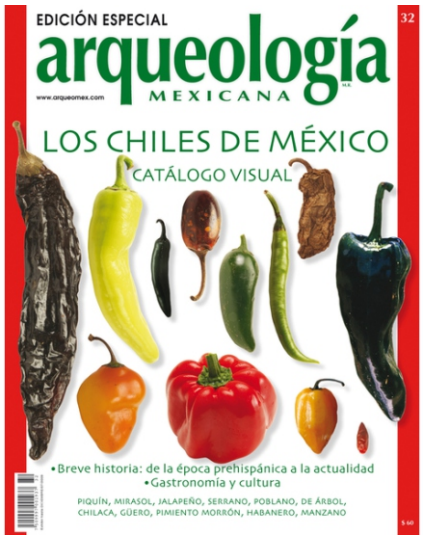
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A10. Publicaciones.

Arqueología Mexicana.

Edición especial No. 32. Año 2009

Editorial Raíces; México.







P. 16

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●		●				●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
											●	●			●	●	●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A10. Publicaciones.

Artes de México.

La Cocina Mexicana II, primera parte No. 107. Año XV, 1968.

Artes de México y el mundo, S.A. de C.V.; México.





P. 20

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●			●		●				●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●		●					●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●		●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A10. Publicaciones.

Artes de México.

Artes de México y el Mundo, S.A. de C.V.; México.

La Cocina Mexicana II, segunda parte No. 108. Año XV, 1968.





P. 5



P. 31



P. 47



P. 48

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●	●		●	

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS	VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●		●		●		●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●	●	

A10. Publicaciones.

Artes de México.

Elogio de la Cocina Mexicana, 2013.

Artes de México y el Mundo, S.A. de C.V.; México.





P. 86



P. 160

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●	●		●		●	●	●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●			●						●	●	●	●	●	●	●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

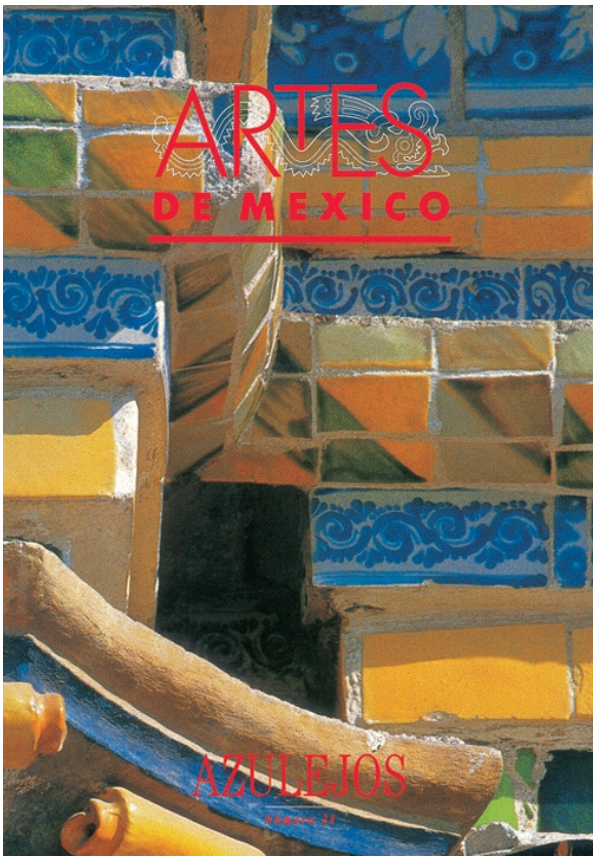
MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

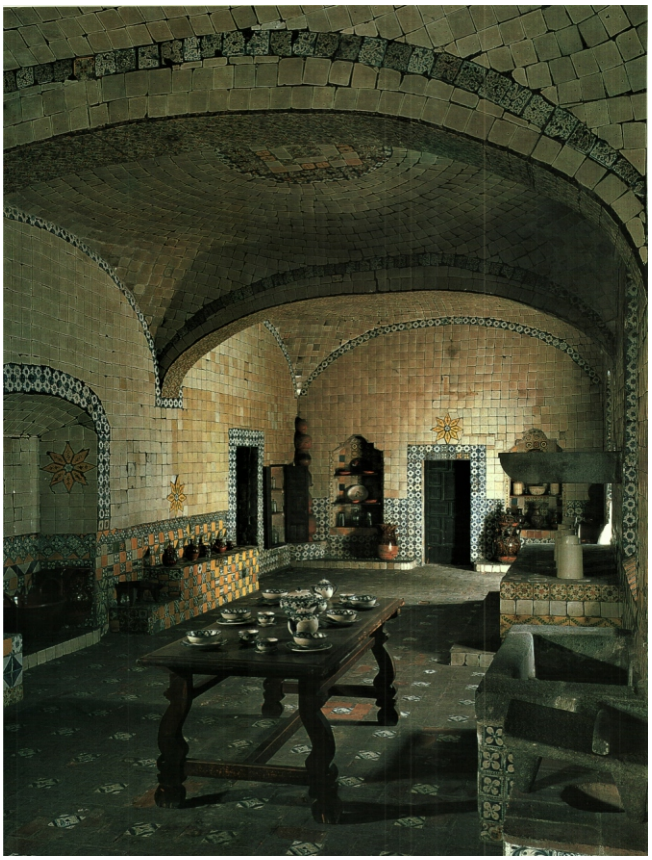
A10. Publicaciones.

Artes de México.

Azulejos. No. 24. Segunda edición 1999.

Artes de México y el Mundo, S.A. de C.V.;
México.





P. 49

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●			●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

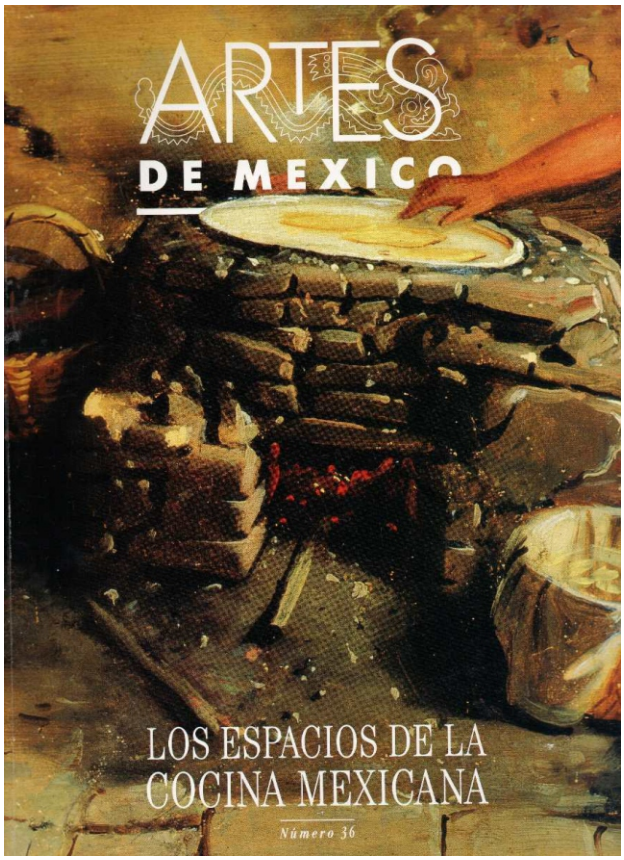
MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

Artes de México.

1953 - 1981 y 1988- a la fecha.

Artes de México y el Mundo, S.A. de C.V.; México.

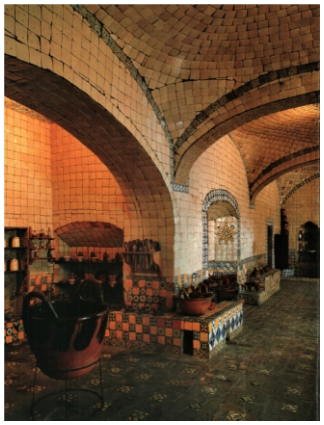




P. 3



P. 37



P. 32

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●	●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●	●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●					●	●			●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

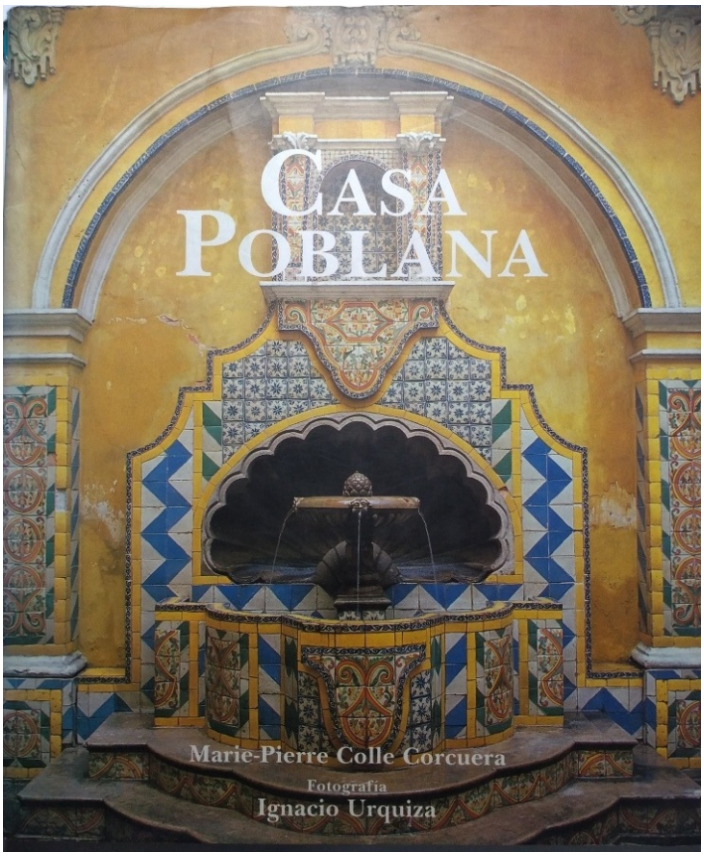
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

Casa Poblana.

1994.

REVIMUNDO;
México.





P.83



P.86



P.87

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN												
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●					●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

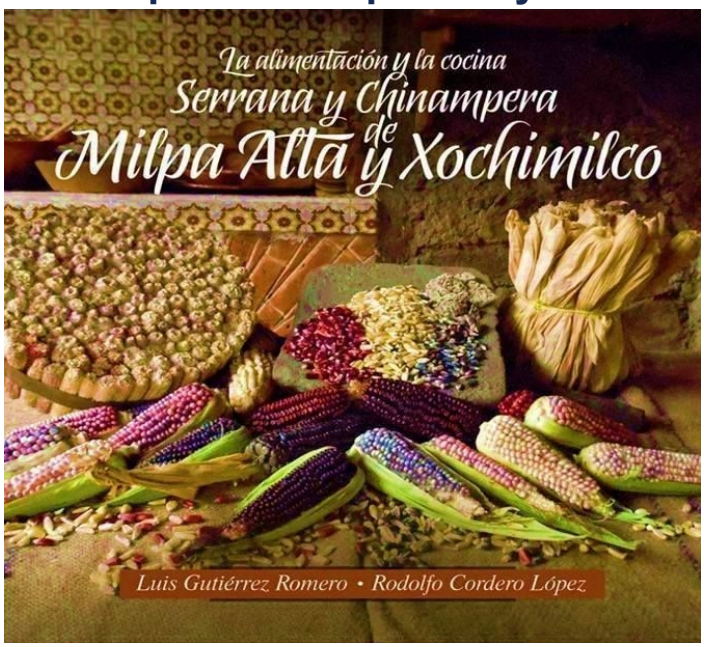
MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco.

Luis Gutiérrez Romero - Rodolfo Cordero López.; 2015. Crisol mágico. México.




P.10


P.41


P.57


P.69

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●	●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●	●	●		●	●	●			●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A10. Publicaciones.

Y la comida se hizo.

1986.

CONASUPO - ISSSTE; México.





P.12



P.13

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Cerámica / porcelana	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●		●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

Y la comida se hizo.

1986.

CONASUPO - ISSSTE;
México.

















UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●			●	●	●		●						●			●		●	●	●	●		

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

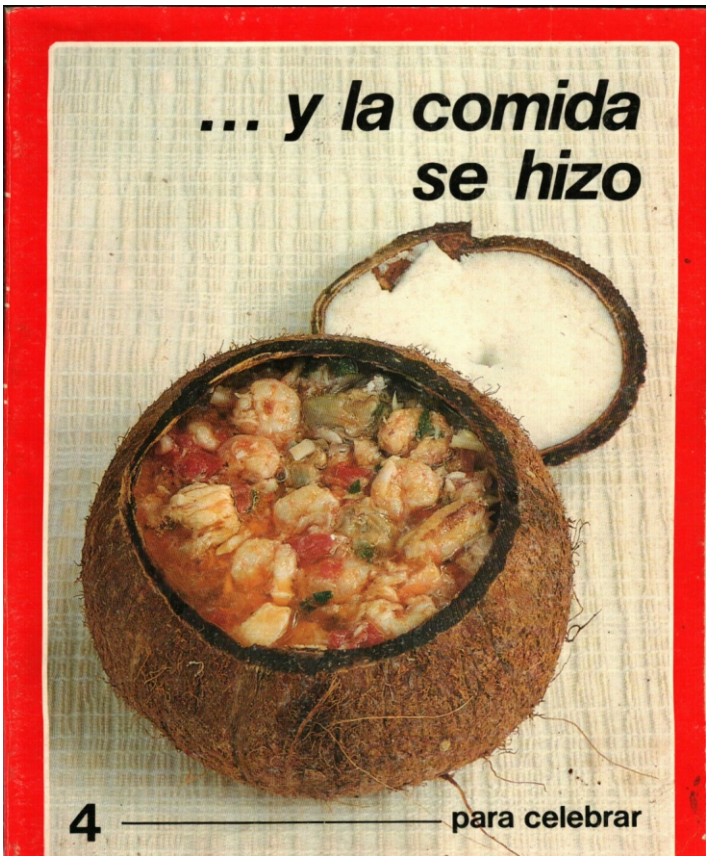
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

Y la comida se hizo.

1986.

CONASUPO - ISSSTE;
México.





El metate era un regalo muy apreciado.



Las actividades domésticas ataban a la mujer.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
								●					●																

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A10. Publicaciones.

Mesa soberana.

Martha Chapa - Alejandro Ordorica. 2012

Gobierno del Estado de Puebla; México.





P.68



P.80-81

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●	●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A10. Publicaciones.

México en el tiempo.

Año 3, No. 24. 1998

Editorial México Desconocido, INAH; México.





P.53



P.57



P.53

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●				

ALMACENAJE			VAJILLA										SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●	●	●	●	●	●	●			●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A10. Publicaciones.

Sensaciones COMEX.

No. 34

COMEX; México.





P.25

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●							●				●			●							

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●				●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

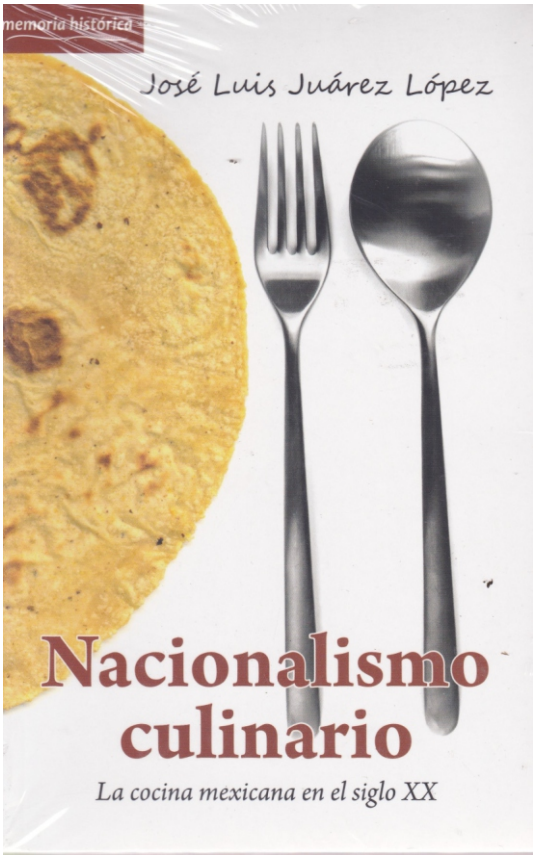
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

Nacionalismo culinario.

José Luis Juárez López, 2013.

CONACULTA; México.





P. 256



P. 257



P. 257

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●			●	

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●		●	●	●	●		●	●			●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A10. Publicaciones.

Engranaje culinario.

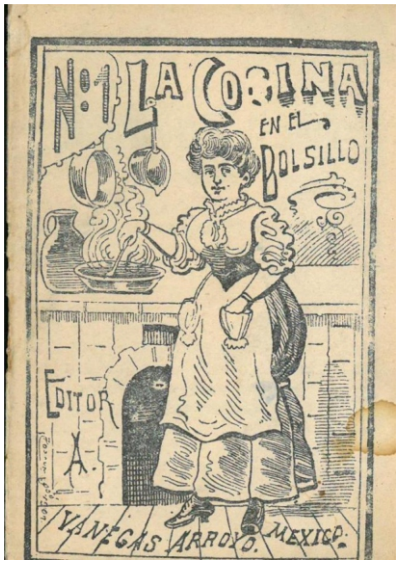
José Luis Juárez López, 2012.

CONACULTA;
México.





P. 180



P. 183

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●		●				●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●				●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		●

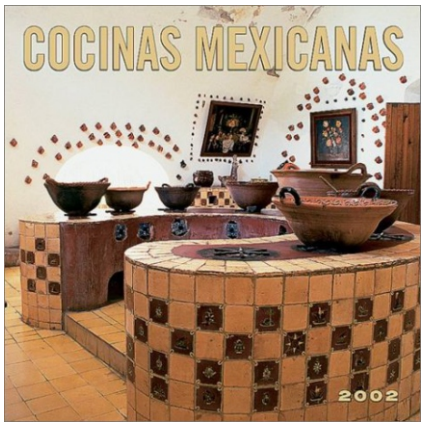
A10. Publicaciones.

Calendarios.

Brown Trout

México.













UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●			●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Cerámica / porcelana	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●	●	●	●	●					●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●		●	●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

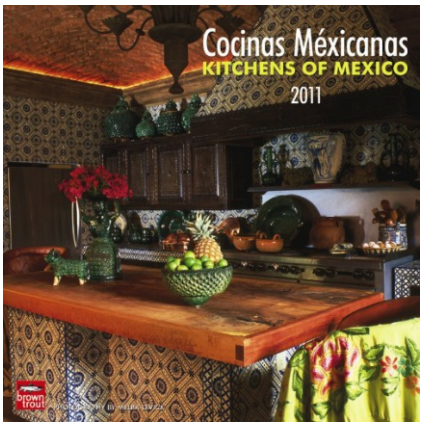
A10. Publicaciones.

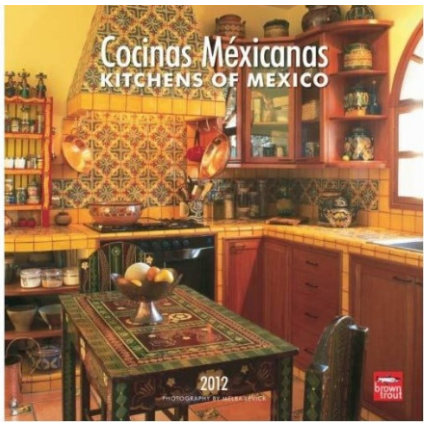
Calendarios.

Brown Trout

México.













UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●			●	●	●	●	●		●	●			●	●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●	●	●	●	●					●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●		●	●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

Calendarios.

Brown Trout

México.











UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●			●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●	●	●	●	●					●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●		●	●		●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

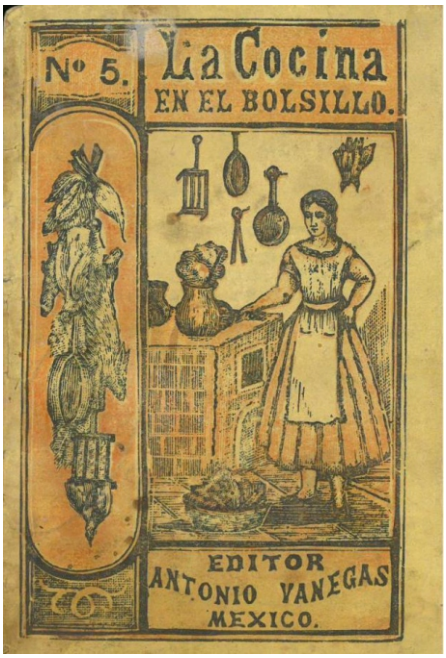
La cocina en el bolsillo.

Antonio Venegas Arroyo 1890-1913.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●																					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●										●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●														●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

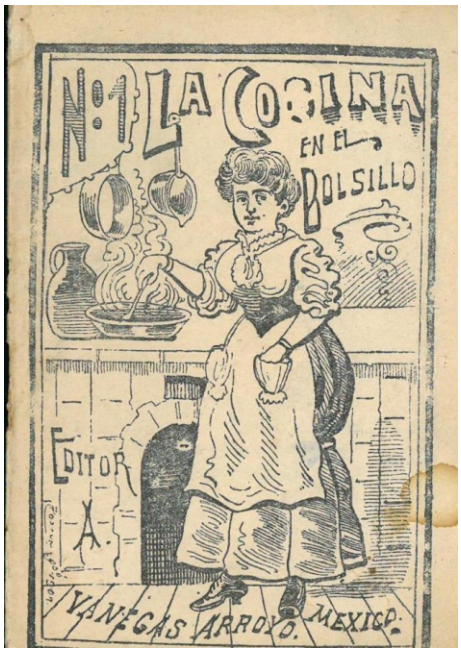
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

La cosina en el bolsillo.

Antonio Venegas Arroyo 1890-1913.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●			●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●			●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

La cosina en el bolsillo.

Antonio Venegas Arroyo 1890-1913.

México.









UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●											●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

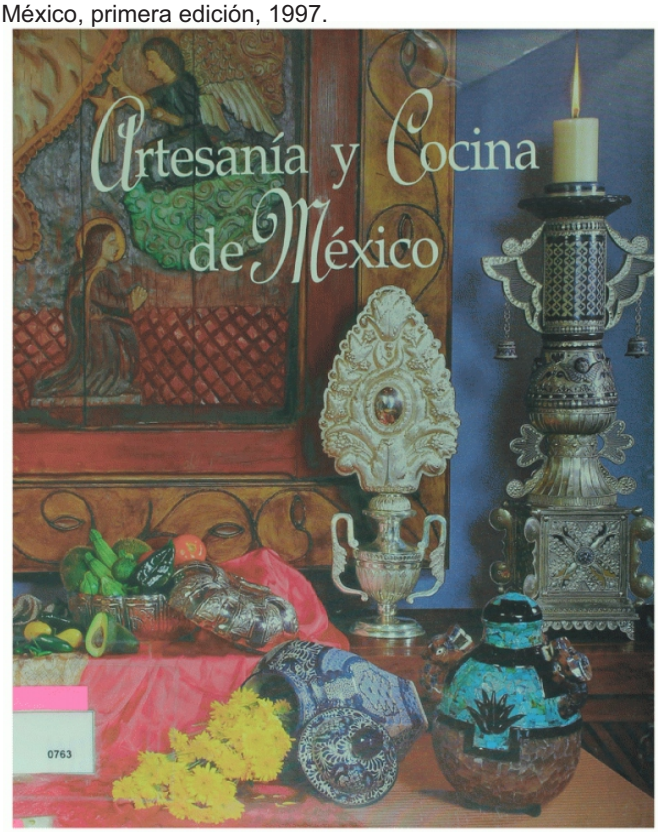
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A10. Publicaciones.

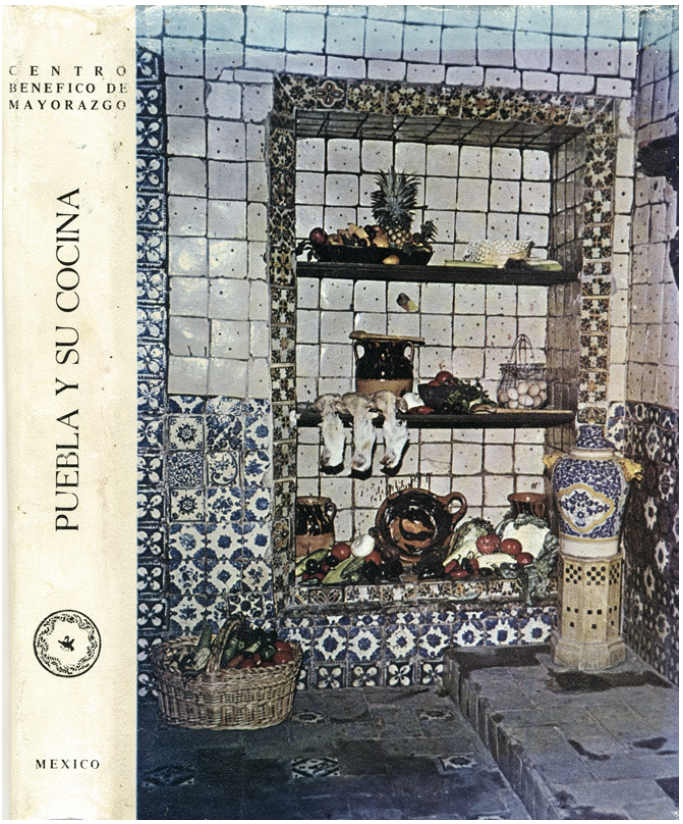
Artesanía y cocina de México.

Ileana Ramírez Williams, Editorial Armonía, S.A.
México, primera edición, 1997.



Puebla y su cocina.

Centro Benéfico Mayorazgo, 1978.



UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●			●	●	●	●	●			●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

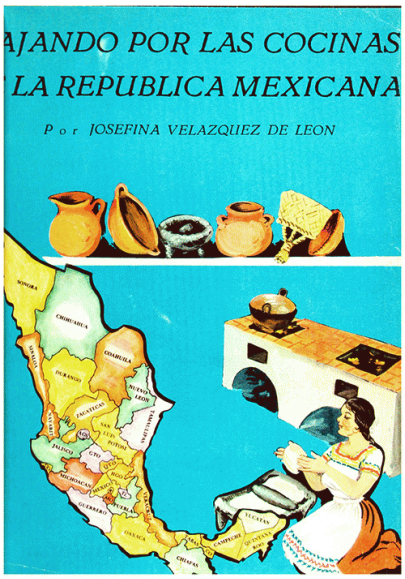
A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●		●				●			●		●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●	●	●	●	●	●	●			●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●	●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

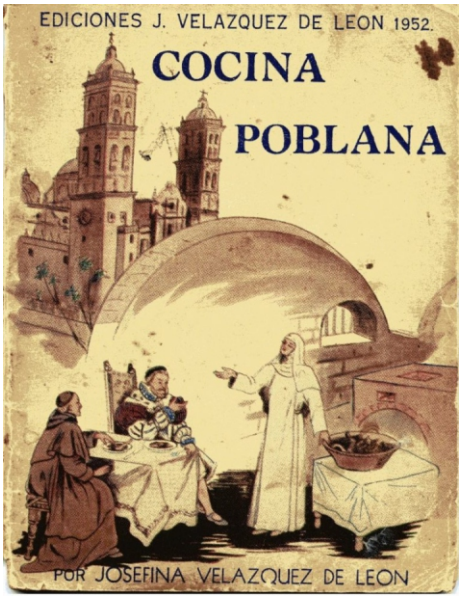
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●					●	●				

ALMACENAJE			VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●				●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

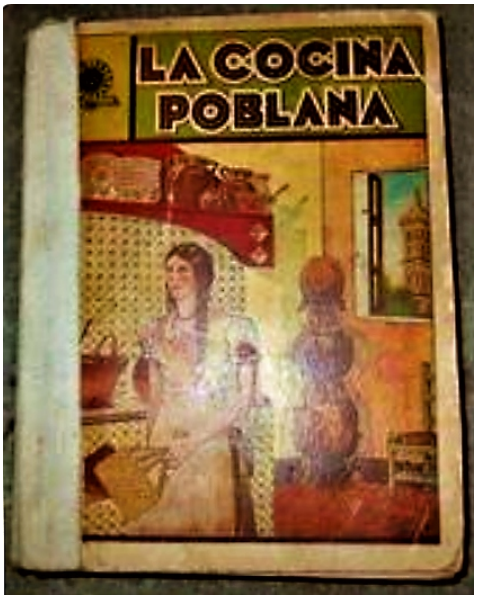
MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

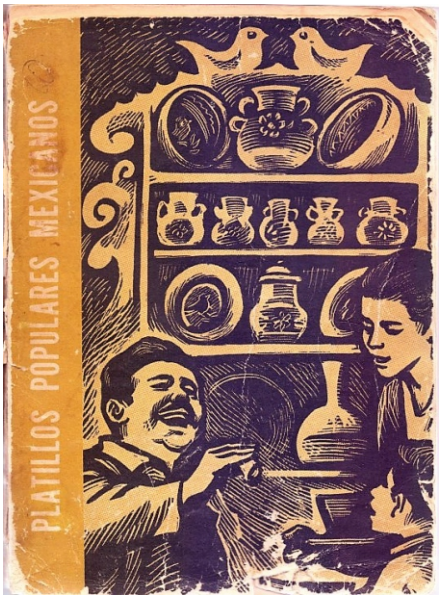
A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN													
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																			●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●		●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
											●							

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

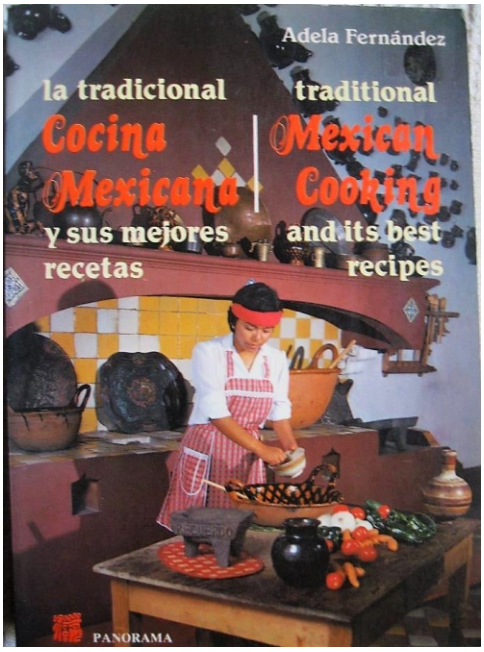
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

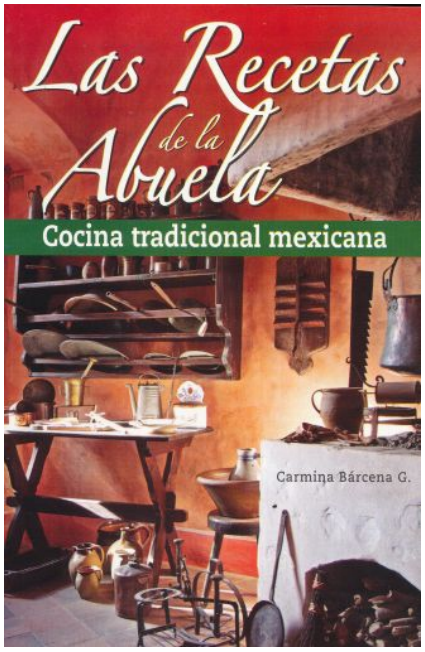
MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●			●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

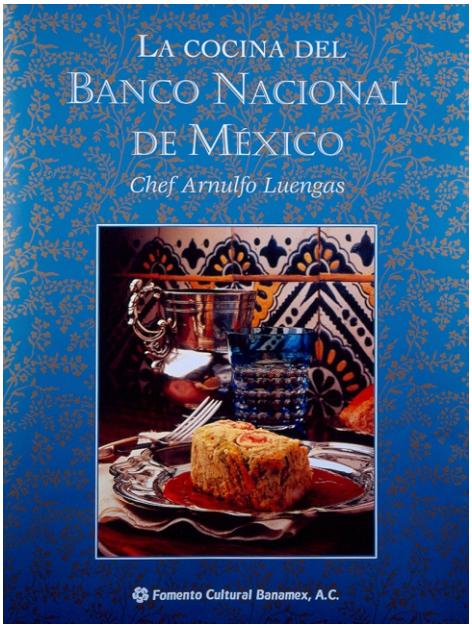
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

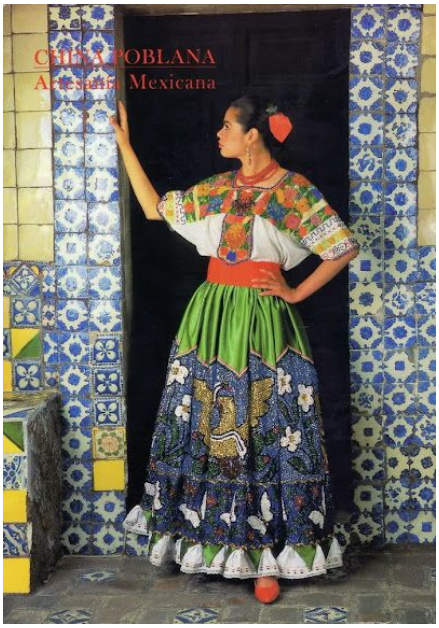
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●			●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

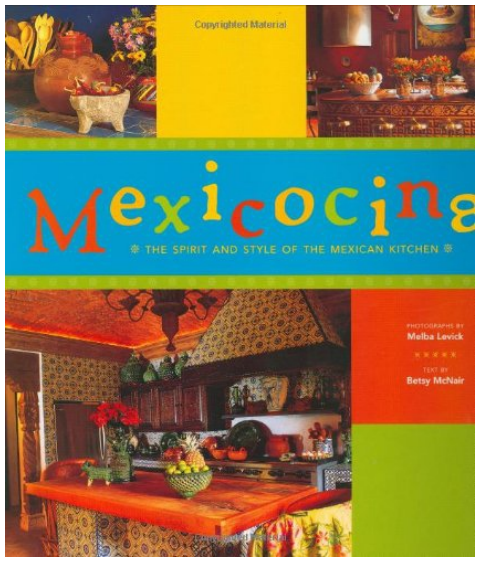
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

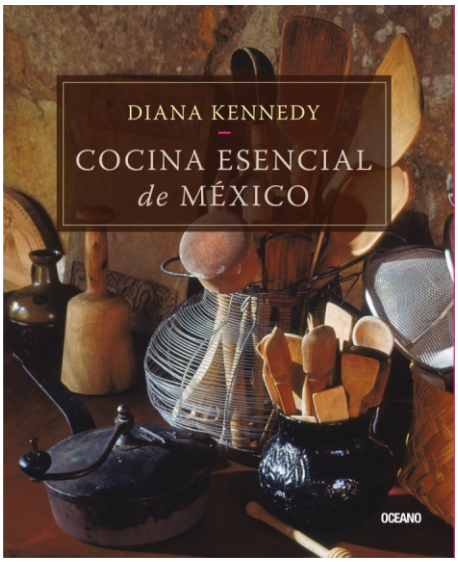
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	●

A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●	●	●		●	●	●			●		●						●		●	●		●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●				●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●	●					●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

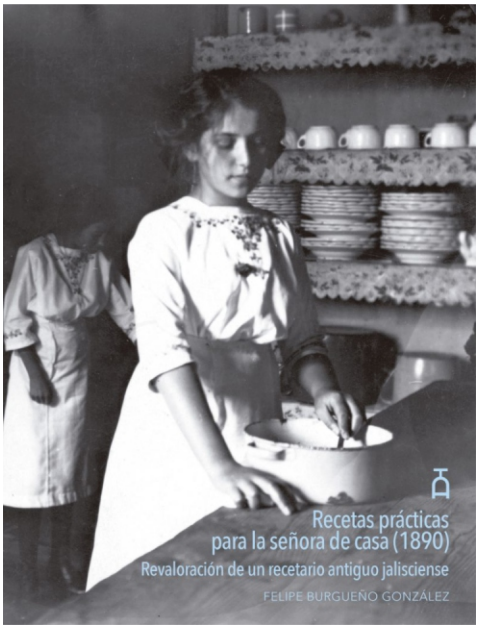
A10. Publicaciones.

Recetarios diversos.

México.







UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO			CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●								●						●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●		●	●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

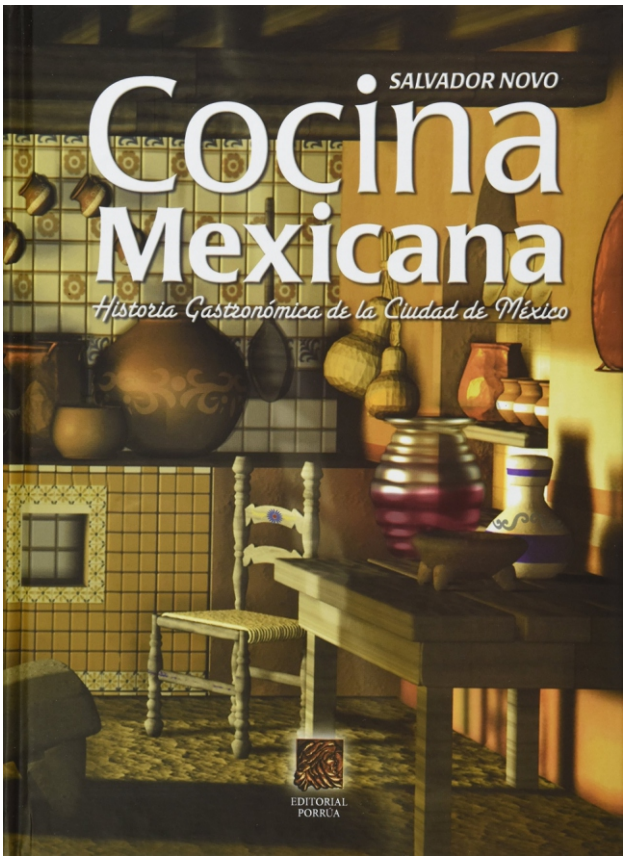
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A10. Publicaciones.

Cocina Mexicana, Historia gastronómica de la Ciudad de México.

Salvador Novo, 1967,
Edit. Porrua. México.





P. 144



P. 99

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●		●	●		●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●	●	●		●	●	●	●	●	●						●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●	●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●					●	●

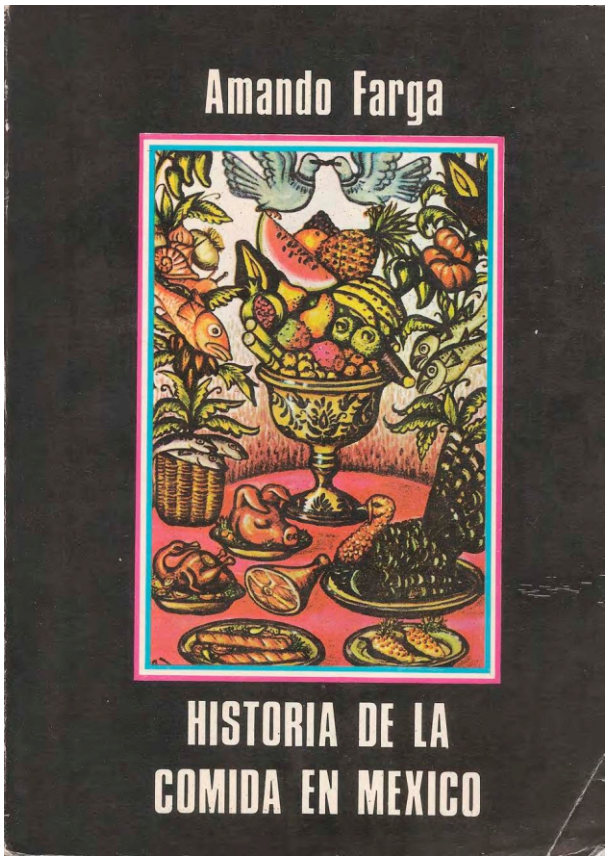
MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		
		●	●		●	●			

A10. Publicaciones.

Historia de la comida en México.

Armando Farga, 1968.

México.





P. 97

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●											●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●				●					

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●		●	●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

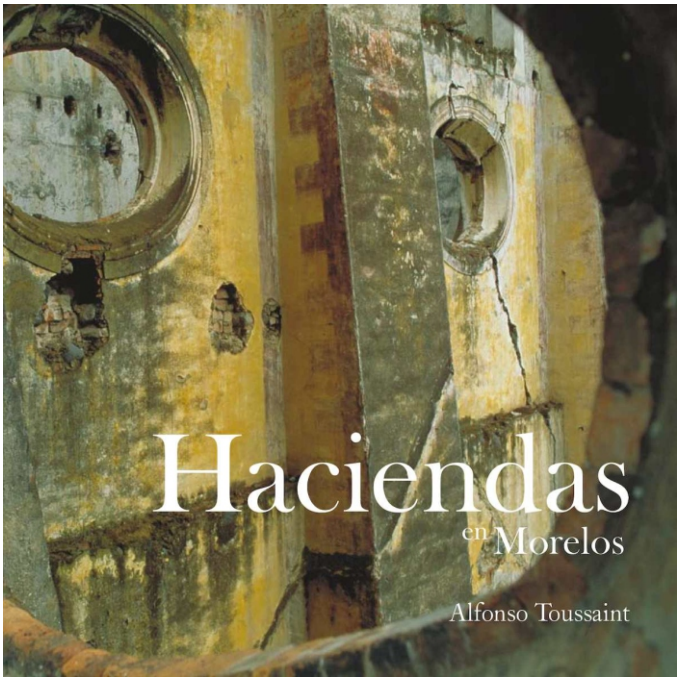
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES									
MUROS				PISOS					
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo		

A10. Publicaciones.

Haciendas en Morelos.

Alfonso Toussaint, 1997,
Instituto de Cultura de Morelos. México.





El magnífico acueducto, Chiconcuac.

da unida a la de San Vicente y sus anexas, pasando por las manos de don Delfín Sánchez, su viuda doña Felicitas Juárez , que era hija de don Benito Juárez, luego la heredа , en 1905, doña Isabel Sánchez Juárez y su marido Ramón Corona, hasta que se paraliza en la época de la lucha revolucionaria para ser desintegrado el latifundio, como vemos en la relación de San Vicente, quedándole a este casco 135 hectáreas después del reparto agrario.

Lo incauta posteriormente la Caja de Préstamos para venderlo en 1927 al Gral. Francisco J. Serrano.

El abandono hace sus estragos y aunque pasa por varias manos de particulares, entre ellos el actor de cine norteamericano, Tyrone Power, se sigue destruyendo hasta que hace unos cuantos años la comienza a reparar el Arq. Guillermo Gutiérrez Esquivel, utilizándola como casa de descanso y albergue de sus colecciones. Es de llamar la atención el teatro habilitado en un cuarto de

hornallas que, aunque no correspondiente en épocas pues semeja un foro medieval europeo, cumple su nueva función y preserva el edificio.

El estupendo acueducto, que aún funciona llega del exterior y nos marca con claridad el lugar de la rueda, el trapiche, las hornallas, con lintermillas reconstruidas y una hilera de chacuacos de sección rectangular, así como el resto del ingenio, con algunos de los salones sin techo.

La casa principal, con su tradicional galería con arcos labrados en piedra, aunque aquí sólo en la planta alta, a los lados bien proporcionadas ventanas y un gran arco en planta baja que conduce a los amplísimos salones que servían como purgares.

La barda perimetral se ha conservado en muy buen estado, así como el portón principal, aunque ahora se accesa por un pórtico habilitado desde el patio, que con el fin de independizar el acceso a la iglesia, se dividió con una barda.

La capilla de la hacienda es una verdadera iglesia, hoy día dedicada a San Antonio de Padua, que de hecho funciona abierta al culto. Es de una sola nave, con bóveda de cañón y cúpula octogonal con linternilla. Su fachada, que ve al norte, es de tres cuerpos con un acceso en arco de medio punto, rematando en el segundo cuerpo, con un frontón triangular con una ventanita enmedio; en el último cuerpo tiene un remate semicircular y cuatro pináculos que coronan sendas columnillas adosadas que arrancan desde la base, enmarcando todo el conjunto.

La torre, de cuatro cuerpos, con los tres primeros muy bien proporcionados, mas el último techado con una cupulita se siente demasiado corto, probablemente una adición posterior.

Pero de lo más hermoso que tiene este lugar, característico por la abundancia de sus cristalinas aguas, es el jardín, que arreglado con muy buen gusto, enmarca el esplendor de este gran monumento que forma parte de nuestro patrimonio histórico y arquitectónico.

Por la Autopista del Sol hacia Acapulco, salirse rumbo a Tepetzingo (sentido contrario del aeropuerto) y llegando al crucero voltear al sur (derecha) para tomar el recién ampliado boulevard que lleva al próximo poblado que es Chiconcuac, voltear a la izquierda (oriente) hasta llegar a la puerta del casco, junto al acueducto. Se puede ir también, tomando la carretera estatal No. 14, que parte del crucero de Tejalpa, pasa por Jiutepec y va rumbo a Zacatepec, en donde cruza la que viene de Xochitepec (a la cual se llega fácilmente por la nueva autopista a Acapulco), al oriente se entra al poblado de Chiconcuac y en su centro está este casco.

Cocina de la casa grande, Chiconcuac.

60 CHICONCUAC, SANTA CATARINA O SAN ANTONIO

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●						●	●		●					●				●							

ALMACENAJE			VAJILLA										SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●									●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

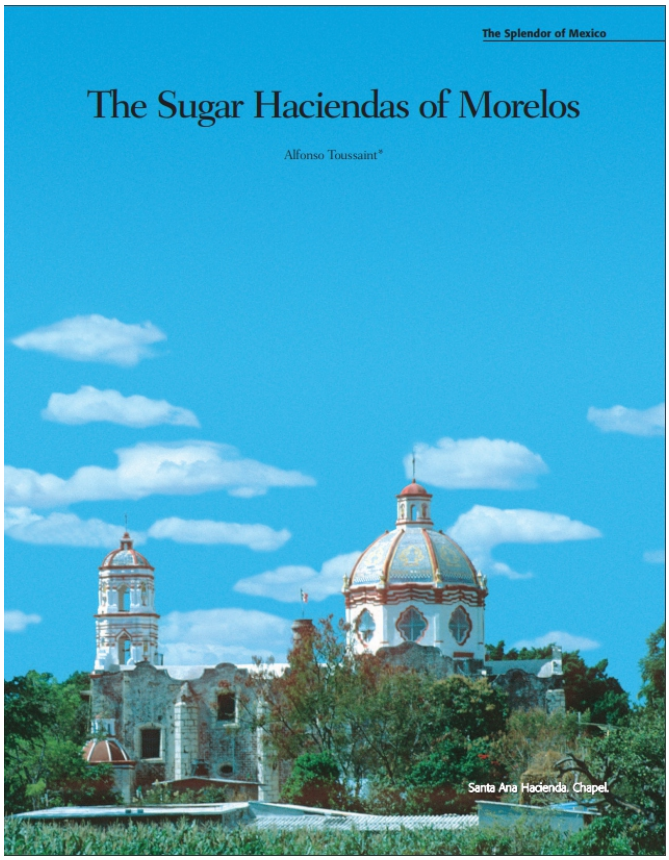
COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●			●	●

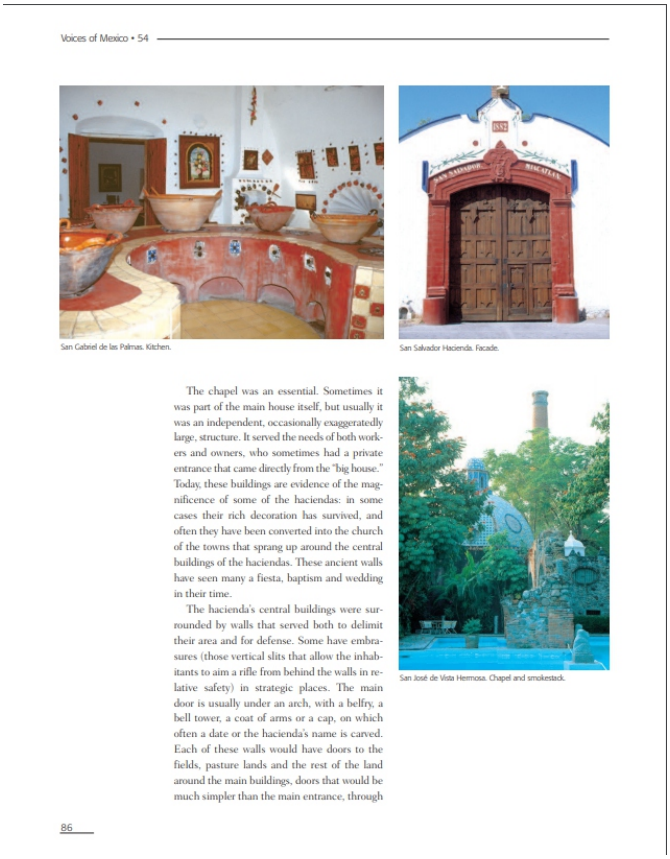
MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A10. Publicaciones.

The sugar haciendas of Morelos.

Alfonso Toussaint, 1997,
Instituto de Cultura de Morelos. México.




Voices of Mexico • 54

San Gabriel de las Palmas. Kitchen.

San Salvador Hacienda. Facade.

San José de Vista Hermosa. Chapel and smokestack.

The chapel was an essential. Sometimes it was part of the main house itself, but usually it was an independent, occasionally exaggeratedly large, structure. It served the needs of both workers and owners, who sometimes had a private entrance that came directly from the "big house." Today, these buildings are evidence of the magnificence of some of the haciendas: in some cases their rich decoration has survived, and often they have been converted into the church of the towns that sprang up around the central buildings of the haciendas. These ancient walls have seen many a fiesta, baptism and wedding in their time.

The hacienda's central buildings were surrounded by walls that served both to delimit their area and for defense. Some have embrasures (those vertical slits that allow the inhabitants to aim a rifle from behind the walls in relative safety) in strategic places. The main door is usually under an arch, with a belfry, a bell tower, a coat of arms or a cap, on which often a date or the hacienda's name is carved. Each of these walls would have doors to the fields, pasture lands and the rest of the land around the main buildings, doors that would be much simpler than the main entrance, through

86

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●										●											

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●		●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●	●	

A11. Restaurantes.

Colorines Cuernavaca.

Cuernavaca, Morelos;
México.











Fotos: LAME e imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●		●				●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●					●	●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●	●					●		●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●				●		●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●		●		

A11. Restaurantes.

Emilianos.

Tlayacapan, Morelos; México.









Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●								●											

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●					●									●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A11. Restaurantes.

Café Tacuba.

Ciudad de México, CDMX
México.











Fotos: imágenes recuperadas de cafedetacuba.com.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
												●				●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
										●		●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A11. Restaurantes.

Andagu.

Puebla, Puebla;
México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●			●										●										

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●																	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●											●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A11. Restaurantes.

El Viejo Rosario.

Puebla, Puebla; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●												●					

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Puebla.

Puebla, Puebla; México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																									

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
	●				●							●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Tierra del Sol, casa de Lila Downs

Oaxaca, Oaxaca; México.







Fotos: imágenes recuperadas de tierradelsol.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●	●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●	●		●			●		●			●				●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●			●									●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Tlamanalli.

Oaxaca, Oaxaca; México.









Fuente: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●			●			●		●		●				●	●	●	●		●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS			PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica		Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●			●		●	●	●				●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●		●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Mi Tierra Linda.

Oaxaca, Oaxaca;
México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●			●						●					●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
		●			●			●		●			●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
		●										●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
					●		

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				

A11. Restaurantes.

Las Nueve Esquinas.

Guadalajara; Jalisco; México.








Fotos: LAME.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●					●		●								●					●		●			

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●		●					●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●					●						●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●				

A11. Restaurantes.

La Cocina Café del Viajero.

San Miguel de Allende, Guanajuato; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●							●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Doña Josefina.

Noanilco de Victoria, Veracruz; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●				●		●		●						●	●	●	●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●			●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●				●						●	●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

La Lupe cocina de maíz y agave.

San Cristóbal de las Casas, Chiapas; México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●										

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●				●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●								●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A11. Restaurantes.

Purepecha Room.

Dallas;
Estados Unidos.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●					●		●								●								

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●							●					●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●		●	●					●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				

A11. Restaurantes.

Cocina Tradicional Purepecha.

Morelia, Michoacán; México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●												●					●						

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●			●			●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●	●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		

A12. Escuelas de gastronomía.

Acuyo, Taller de Cocina Tradicional.

2019

Xalapa, Veracruz; México.









Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●	●		●	●	●		●		●	●		●		●				●	●	●	●		●	●	●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●		●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES								
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES								
MUROS				PISOS				
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●			●	

A12. Escuelas de gastronomía.

Seasons of my heart

2019

Oaxaca, Oaxaca;
México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●			●	●			●	●			●		●						●			●		●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●						●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●										●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A12. Escuelas de gastronomía.

Mi Tierra Linda.

2019

Oaxaca, Oaxaca;
México.








Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●	●		●						●			●	●			●	●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●						●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●									●	●	●	●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
					●	●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A12. Escuelas de gastronomía.

Los dos.

2019

Mérida, Yucatán;
México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●					●								●		●			●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●		●					●									

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●				●	●	●	●			●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A12. Escuelas de gastronomía.

Escuela de Gastronomía Mexicana.

2019

Ciudad de México, CDMX; México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●	●	●			●		●	●	●			●	●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●						●	●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
							●				●	●		●		●		

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
					●		

A12. Escuelas de gastronomía.

Oaxaca Cooking School.

2019

Oaxaca, Oaxaca;
México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●	●			●	●						●		●	●					●					●	●				●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●				●	●	●	●		●		●	●			●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●						●	●	●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A13. Programas de televisión.

Tu Cocina.

Chef Yuri de Gortari. 2012 - 2019

Canal 11 IPN;
México.









UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●				●	●		●		●						●	●	●	●		●		●		●	●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●	●	●	●		●	●	●		●		●			●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●			●				●	●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A13. Programas de televisión.

Elogio de la Cocina Mexicana.

2013 - 2015

Canal 11 IPN;
México.









UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●			●	●				●			●								●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●		●			●			●		●									●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●						●					●	●	●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A13. Programas de televisión.

México de Mil Sabores.

2014 - 2019

Univisión; México.









UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●		●	●	●			●						●			●		●	●				

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●		●			●		●						●		●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●													●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
●					●		

A13. Programas de televisión.

Cocina Prehispánica.

Dra. Maru Toledo. 2019.

Canal 22 CONACULTA; México.









UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN												
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●			●	●		●	●		●					●				●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●	●		●		●	●	●				●		●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●	●		●					●	●	●	●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		

A13. Programas de televisión.

La Historia se Sienta a la Mesa.

Benito Taibo y Pedro Salmeron. 2012.

El gourmet.com;
Argentina.









UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●					●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
			●				●	●		●	●		●			●		●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
														●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A13. Programas de televisión.

Cocina CDMX.

Mani Muñoz. 2017.

Canal 28;
México.





UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●								●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A13. Programas de televisión.

Sazón de Mi Tierra .

Jorge Valencia. 2017 - 2018.

Travel Channel México; México.







UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●		●									●										

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●					●			●		●	●	●							

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●									●		●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A13. Programas de televisión.

La Cocina de los Pueblos Mágicos.

Chef Gibaja. 2016.

Unicable;
México.





UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS			COMALES		CESTERÍA		MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●			●	●		●	●								●					●	●	●			

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●			●	●	●			●		●	●		●			●		●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●										●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo

A13. Programas de televisión.

Memoria de los Sabores.

2017.

Canal 11, IPN; México.



UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA													SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●								●		●	●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●			●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A14. Vivienda.

Casa SMA 01.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de airbnb.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA							PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●					●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
								●		●			●					●	

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●						●		●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●				●

A14. Vivienda.

Casa SMA 02.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.









Fotos: imágenes recuperadas de airbnb.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
																				●									

ALMACENAJE			VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA	JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
	●						●				●					●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●					●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa SMA 03.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de airbnb.mx

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN									
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●				●			●		●						●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
							●	●	●	●	●		●			●	●	●	●

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●	●					●	●	●		●	●		●	●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●					●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
			●		●		●

A14. Vivienda.

Casa SMA 04.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
																					●	●							

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
							●		●				●			●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
	●				●					●		●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

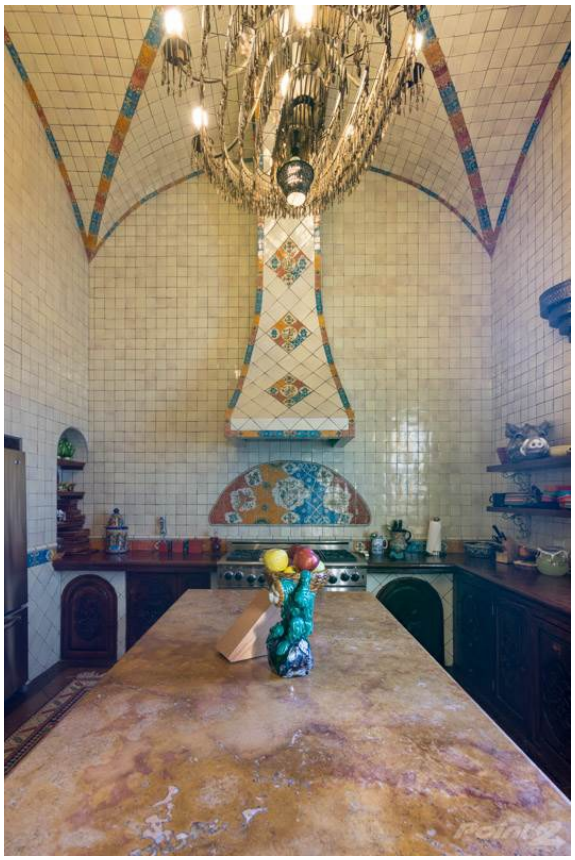
A14. Vivienda.

Casa SMA 05.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.





Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●		●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa SMA 06.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●		●								●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A14. Vivienda.

Casa SMA 07.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●		●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●			●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A14. Vivienda.

Casa SMA 08.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS				
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
	●			●	●					●		●	●		●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●	●	

A14. Vivienda.

Casa SMA 09.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.





Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●																							

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
										●						●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●						●	●		●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
			●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa SMA 10.

ND

San Miguel de Allende, Guanajuato, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
											●					●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR			PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●							●			●			

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●			●		

A14. Vivienda.

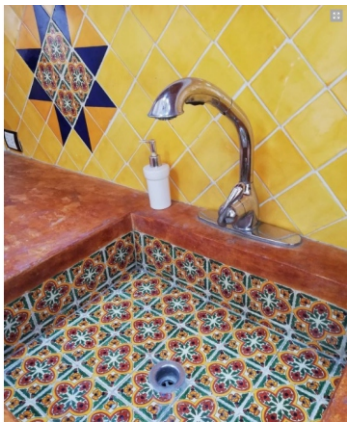
Casa YUC 01.

ND

Mérida, Yucatán, México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																	●						

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●								●		●						●			

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
	●			●								●			●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●							●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa YUC 02.

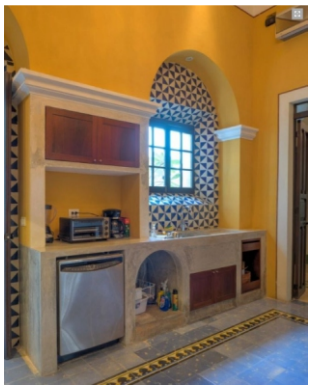
ND

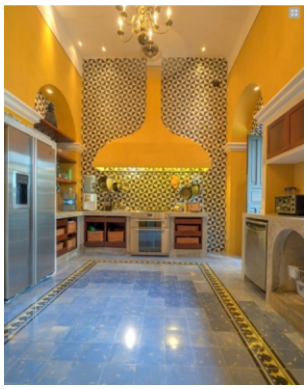
Mérida, Yucatán, México.











Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE				MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
							●					●	●				●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●		●						

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa YUC 03.

ND

Mérida, Yucatán, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES	CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO						CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●															●			●		●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
										●							●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●		●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A14. Vivienda.

Casa MOR 01.

ND

Cuernavaca, Morelos, México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO					CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●			●										●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						●

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa MOR 02.

ND

Cuernavaca, Morelos, México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●								●		●				●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
						●	●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa QRTO 01.

ND

Querétaro, Querétaro, México.



Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●		●		●		●																	●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
	●							●											

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
	●			●								●		●	●		●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
				●			●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A14. Vivienda.

Casa Oax 01.

ND

Oaxaca, Oaxaca, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●		●												●	●	●	●		●						●

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
●	●										●			●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
●	●						

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●					

A14. Vivienda.

Casa YUC 04.

ND

Mérida, Yucatán, México.







Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN										MOLIENDA				PREPARACIÓN										
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS				BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
			●			●															●								●

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS		
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
											●	●	●						

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●	●					●	●			●			●	

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES

Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●			●			

MATERIALES

MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●	●			●	

A14. Vivienda.

Casa YUC 05.

ND

Mérida, Yucatán, México.





Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA				PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE			MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR	
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras
●				●																				●					

ALMACENAJE					VAJILLA												SERVILLETAS	
TINAJAS			CESTERÍA		JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
																	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●						●		●		●				

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●						

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

A14. Vivienda.

Casa NAY 01.

ND

Sayula, Nayarit, México.





Fotos: imágenes recuperadas de internet.

UTENSILIOS

COCCIÓN											MOLIENDA								PREPARACIÓN											
OLLAS				CAZUELAS				COMALES		CESTERÍA	MOLCAJETE		MORTERO				CUCHARAS					BATEAS		TORTILLERO		COLADOR			
Barro	Peltre	Cobre	Marmita	Barro	Peltre	Cobre	Hierro	Barro	Lámina	Aventadores de palma	Piedra	Barro	Metate	Molino	Piedra	Mármol	Cobre	Madera	Madera	Peltre	Aluminio	Molinillo	Olotera	Barro	Madera	Madera	Metal	Cedazos	Coladeras

ALMACENAJE					VAJILLA											SERVILLETAS	
TINAJAS		CESTERÍA			JARRAS			JARROS		PLATOS			TAZAS		VASOS			
Barro	Cerámica	Barriles	Palma tejida	Varas	Barro	Cerámica	Vidrio	Barro	Cerámica	Barro	Talavera	Cerámica	Cerámica	Peltre	Barro	Vidrio soplado	Cerámica / porcelana	Bordadas	Tejidas
	●					●				●	●		●			●	●		

MOBILIARIO

ÁREA DE COCCIÓN					CHIMENEA		ALMACENAR (ZARZO)			GUARDAR				PREPARAR			ESTAR	
Fogón	Hornillas	Tlecuil	Caldero	Estufa	Ladrillo y Piedra	Metálica	Madera	Carrizo	Varas	Nichos	Trastero	Repisas	Leña	Mesas	Poyos	Petate	Sillas	Bancos
				●						●		●			●			●

ESPACIO ARQUITECTÓNICO

COLORES PREDOMINANTES							
Amarillos	Azules	Rojos	Verdes	Naranjas	Rosas	Ocres	Blancos
	●		●				●

MATERIALES							
MUROS				PISOS			
Adobe	Tabique	Talavera	Encalados	Tierra	Barro	Loseta	Pétreo
		●				●	

BIBLIOGRAFÍA

Abad, C. (s.f.). *Biblioteca Nacional de España.* (U. d. Zaragoza, Ed.) Obtenido de http://www.bne.es/es/Micrositios/Exposiciones/Cocina/Estudios/seccion3/

Abellán, R. (2018). Habitar y extrañar. La fenomenología del hogar y la arquitectura autobiográfica. *Feminismo/s*(32), 259-286. Obtenido de http://dx.doi.org/10.14198/fem.2018.32.10

Águila, F. Z. (2013). *Filosofía de la Imagen.* México, D.F: Escuela Nacional de Artes Plásticas. UNAM.

Albarrán Estrada, N. M., Serrano Barquín, H., & Serrano Barquín, C. (Julio - Diciembre de 2014). En busca de nuevos enfoques para historiar la arquitectura: el caso de los conventos femeninos novohispanos. (U. A. Puebla, Ed.) *Legado de Arquitectura y Diseño*(16), 157 - 173.

Andrés Conejero, M. M. (Enero de 2012). *El diseño del modelo y prototipo. Herramientas para la comunicación y evaluación*. Obtenido de ResearchGate: https://www.researchgate.net/

Ángel, J. G. (1961). Imgen, símbolo y arquetipo. (U. N. Colombia, Ed.) *Revista Colombiana de Psicología, 6*(2), 131-174.

Arai, A. T. (2003). Regionalismo arquitectónico. En L. Noelle (Ed.), *Cuadernos de Arquitectura. Regionalismo* (Vol. 10, págs. 3-4). México, D.F.: Consejo Nacional para la CUltura y las Artes.

Armacanqui-Tipacti, E. J. (1998). *Clacso.* Obtenido de Red de Bibliotecas Virtuales de Ciencias Sociales de América Latina y el Caribe: http://biblioteca.clacso.edu.ar/ar/libros/lasa98/Armacanqui-Tipacti.pdf

Audi, R. (2004). *Diccionario Akal de Filosofía.* (H. M. Alonso, Trad.) Madrid: Akal.

Austin, A. L. (2015). Presentación. *La alimentación y la cocina serrana y chinampera de Milpa Alta y Xochimilco*, 13 -19.

Bachelard, G. (2000). *La Poética del Espacio.* Buenos Aires, Argentina: Fondo de Cultura Económica de Argentina.

Bachelard, G. (2009). *Gastón Bachelard y la vida de las imágenes.* Cuernavaca: Universidad Nacional Autónoma de México.

Barrado, M. P. (1996). Introducción: la imagen en historia. *Ayer*, 17 - 24.

Barrado, M. P. (2011). La imagen en el tiempo: el uso de fuentes visuales en la historia. *Historia Actual Online*(29), 141-162.

Bartra, R. (2014). Prólogo. En R. Bartra, *Anatomía del mexicano* (págs. 11 - 21). México, D.F.

Bauch, K. (1994). Imago. En G. Boehnm, *¿Was ist ein Bild?* (págs. 275-299). Munich: Wilhelm Fink Verlag.

Becerra, G. (1998). Una casa viva. En U. d. Guadalajara, *La Casa de Tezontle. Monografía de la Casa Zuno* (págs. 45 - 59). Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Obtenido de http://www.patrimonio.udg.mx/casa-zuno

Borbolla, S. R. (2013). De la mano al fogón. Artesanía y utensilios. En A. D. MÉXICO, *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad* (págs. 120-133). México, D.F.: Artes de México.

Botteró, J. (2005). *La cocina más antigua del mundo. La gastronomía en la antigua Mesopotamia.* Barcelona: Tusquets Editores.

Brading, D. A. (1998). Patriotismo y nacionalismo en la historia de México. (D. o. University of Birmingham, Ed.) *Actas del XII Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas, 6*, 1 - 18. Obtenido de https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=8016

Bronowski, J. (2013). *El ascenso del hombre.* Paidós.

Busch, A. (1991). *El arte de la maqueta arquitectónica.* México, D.F.: McGRAW-HILL.

Cabarga, N. (22 de Julio de 2015). *Ruiz-Healy Times.* Obtenido de https://www.ruizhealytimes.com/cultura-para-todos/para-un-buen-sazon-rezale-a-san-pascual-baylon

Calvo, T. (1997). Milagros, milagreros y retablos: introducción al estudio de los exvotos del occidente de México. En M. B. Verrier, *Los exvotos del occidente de México* (págs. 14 - 32). México. Obtenido de Centro de estudios mexicanos y centroamericanos.

Camilo, S. D. (2016). *Eîdos: La teoría platónica de las ideas.* La Plata: Editorial de la Universidad de La Plata.

Carballo, D. M. (2016). La casa en Mesoamérica. *Arqueología Mexicana*, 30 - 35.

Carrasco, J. B. (Octubre de 2005). Televisión, educación, y construcción de identidad de los telespectadores. *Revista Comunicar, XIII*(25).

Carvajal, H. C. (2012). *Cine mexicano de los setenta: medios de comunicación y políticas de identidad nacional.* México, D.F.: Tesis. Escuela Nacional de Antropología e Historia.

Chanfón, C. (1994). *Los monasterios mendicantes. Conventos coloniales de Morelos.* México, D.F.: Porrúa.

Christophe, G. D. (2012). ¿Museo, centro cultural o ambos? *Cultura y Desarrollo*(8), 17 - 19.

Colle, M.-P. (1994). *Casa Poblana. The cradle of mexican architecture.* Singapure: Revimundo Mexico.

Conasupo. (1986). *... Y la comida se hizo.* México, D.F: ISSSTE.

Corona, S. B.-G. (20 de Diciembre de 2009). *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México.* Obtenido de Anthropology of food: http://journals.openedition.org/aof/6464

Corona, S. B.-G. (septiembre - diciembre de 2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). (C. d. Social, Ed.) *Desacatos*(43), 31 - 44.

Cubero, F. A. (1996). La imagen antes de la fotografía: grabado, pintura y caricatura. *Ayer*(24), 25-39.

Cuevas, M. N. (Julio - Diciembre de 2012). Historia y mestizaje de México a través de su gastronomía. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*(4), 30 - 58.

Cyphers, A. (2016). Las unidades domésticas olmecas. *Arqueología Mexicana*, 36-40.

Deleuze, G. (1987). *La imagen-tiempo. Estudios sobre cine 2.* Barcelona: Ediciones Paidós.

Dondis, D. A. (1973). *La sintaxis de la imagen. Introducción al alfabeto visual.* Barcelona: Gustavo Gili.

Eggner, K. L. (2001). La arquitectura fotográfica de Barragán. En F. Zanco, *Luis Barragán. La revolución callada* (págs. 178-205). Barcelona: Gustavo Gili.

Elkins, J. (2009). Un seminario sobre teoría de la imagen. *Estudios visuales: Ensayo, teoría y crítica de la cultura visual y el arte contemporáneo*(7), 131-173.

Enrique Galindo, G. C. (2014). Producción de espuma en el chocolate con el molinillo tradicional. *Revista digital universitaria UNAM, 15*(5), 1-11. Obtenido de http://www.revista.unam.mx/vol.15/num5/art37/

Enrique Vela. (2017). Aztecas. Cultura y vida cotidiana. *Arqueología Mexicana*, 70 - 87.

Escobar, J. P. (Enero - Junio de 2011). La Época de Oro del cine mexicano: la colonización de un imaginario social. *Culturales, VII*(13), 7 - 30.

Espejel, C. (2014). ¿Arte popular o artesanía?

Esquivel, E. T. (2000). *Arquitectura y vida cotidiana en el convento de San Lorenzo de la ciudad de México.* México, D.F.: Instituto Politécnico Nacional.

Falcón, M. d. (2006). En busca del arquetipo re-signado: plástica barroca y evangelización popular en México. (U. A. Metropolitana, Ed.) *Reencuentro. Análisis de problemas universitarios*(46), 31 - 35. Obtenido de http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Mexico/dcsh-uam-x/20121122102956/arquetipo.pdf

Farías, M. C. (1997). De ámbitos y sabores Virreinales. *Artes de México*, 30 - 47.

Farías, M. C. (1997). De dioses, casas y cocinas Mexicas. *Artes de México*, 8 - 17.

Fernández, J. C. (Enero - Julio de 2007). Mundo material. Una aproximación desde la Antropología Económica. *AD-MINISTER Universidad EAFIT*(10), 46-61.

Galeano, E. (2009). *El libro de los abrazos.* Madrid: Siglo XXI Editores.

Galfetti, G. G. (1999). *Mi casa, mi paraiso. La construcción del universo doméstico.* Barcelona: Gustavo Gili.

Gamboa, M. A. (Julio - Diciembre de 2014). Dar sentido a las posibilidades: síntesis y prototipo en diseño. *Iconofacto, 10*, 22 - 34.

García, J. V. (1989). *Teoría de la arquitectura.* México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.

García, J. V. (1989). *Teoría de la Arquitectura.* México, D.F.: UNAM.

García, L. P. (2014). *La concepción de la vivienda y sus objetos.* Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Gestoso, J. I. (1993). *Los estereotipos sociales: el proceso de perpetuación a través de la memoria selectiva.* Madrid: Universidad Complutense de Madrid.

Giordano, C. R. (2003). Introducción. *Arte Popular Mexicano*, 7 - 15.

Giraldo, J. D. (Mayo - Octubre de 2010). La piel de la arquitectura. *Arquetipo*(1), 21 - 31.

Goleman, D. (1998). *La práctica de inteligencia emocional.* Barcelona: Editorial Kairós. S.A.

Gómez, Á. (2005). La arquitectura doméstica urbana en época romana en la Provincia Baetica. *Tesis*.

Hernández, S. (2012). La evolución de los museos y su adaptación. *Cultura y Desarrollo*(8), 38 - 44.

Hooff, H. v. (2012). La contribución de los museos al desarrollo. *Cultura y Desarrollo*(8).

Hurtado, P. D. (2011). Ideas de Platón y Arquetipos de Jung ¿Habitantes de un Mundo Ideal o de un Inconsciente Colectivo? Arquetipos son Forma; Ideas son Contenido. *Encuentros*, 7 - 44.

Jacobi, J. (1983). *Complejo, Arquetipo y Símbolo en la psicología de C. G. Jung.* México, D.F.: Fondo de Cultura Económica.

Jung, C. G. (1995). *El hombre y sus simbolos.* (L. E. Bareño, Trad.) Barcelona: Piadós.

Jung, C. G. (2015). *Arquetipos e inconsciente colectivo.* Buenos Aires: Paidós.

Lacy, A. R. (1999). El azulejo, una piel profunda. *Artes de México*, 8-9.

Le Goff, F. (2005). *Pensar la Historia. Modernidad, Presente, Progreso.* Barcelona: Paidós.

Leland, R. (1993). *Entender la arquitectura, sus elementos, historia y significado.* Barcelona: Gustavo Gili.

Lewis, G. (2007). El papel de los museos y el Código Profesional de Deontología. *Cómo administrar un museo. Manual práctico*, 1 - 16.

Lichtenstein, J. (1993). *The eloquence of color: rhetoric and painting in the French Classical Age.* Berkeley: University of California Press.

Linares, J. (1994). *Museo, Arquitectura y Museografía.* España: Ediciones JF.

Lobo, C. L. (2012). *Historia del proyecto en la arquitectura mexicana.* Ciudad Juárez, Chihuahua: Universidad Autónoma de Ciudad Juárez.

López, G. N. (enero-junio de 2012). Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes, 25*(1), 36-49.

López, J. J. (2018). Expresión plástica tridimensional: acercamiento a la realidad en educación infantil. *Revista Interdisciplinar de Ciências e Artes, 8*, 37-43.

López, J. L. (2012). *Engranaje culinario.* México, Distrito Federal: CONACULTA.

López, J. L. (2013). *Nacionalismo culinario.* México, D.F.: Conaculta.

López, J. T. (1998). Presentación. En U. d. Guadalajara, *La casa de Tezontle. Monografía de la Casa Zuno* (págs. 7 - 8). Guadajalara: Universidad de Guadalajara.

López, M. G. (2014). Cocina prehispánica. En G. d. Chiapas, *Chiapas, viaje culinario* (págs. 38-53). Tuxtla Gutiérrez: Secretaría de Turismo del Estado de Chiapas.

López, O. A. (2012). *La evolución de la vivienda vernácula.* México, D.F: Plaza y Valdés Editores.

Luengas, C. A. (2012). *La cocina del banco nacional.* México, D.F.: Fomento Cultural Banamex.

Mansard, L. F. (Junio de 2006). Patrimonio Cultural, Museos y Turismo en México: trayectorias y encuentros. (CONACULTA, Ed.) *Patrimonio Cultural y Turismo. Cuadernos*(14), 59 - 70.

Mateos, J. (2006). El turismo en México: La ruta institucional. *Patrimonio Cultural y Turismo*, 33 - 43.

Mattozzi, I. (2004). Enseñar a escribir sobre la Historia. *Enseñanza de las Ciencias Sociales. Revista de Investigación.*(3), 39–48.

Meli, R. (2011). *Los conventos mexicanos del siglo XVI. Construcción, ingeniería estructural y conservación.* México. D.F: Porrúa.

Mendoza, P. (1997). III Aniversario centro de la imagen. *Artes de México*, 90 - 91.

Michelis, P. A. (1969). El lenguaje de las imágenes en la arquitectura. *Aisthesis Revista chilena de investigaciones esteticas*(4), 11-20. Obtenido de http://revistaaisthesis.uc.cl/index.php/rait/issue/view/30/showToc

Moles, A. (1991). *La imagen: comunicación funcional.* (G. Melo, Trad.) México: Trillas.

Monlau, P. F. (1856). *Diccionario etimológico de la lengua castellana.* Madrid.

Monsiváis, C. (2014). La identidad nacional ante el espejo. En R. Bartra, *Anatomía del mexicano* (págs. 295-301). México, D.F.

Montfort, R. P. (2006). Down Mexico Way. Estereotipos y turismo norteamericano en el México de 1922. *Patrimonio Cultural y Turismo*(14), 13 - 32.

Montfort, R. P. (2014). Mirar por México. En J. Mraz, *México en sus Imágenes* (págs. 11-20). México D.F: Artes de México.

Morales, G. L. (2013). Comemos, luego existimos: la cocina tradicional de México. En *Elogio de la cocina mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad* (págs. 13 - 23). México, D.F.: Artes de México.

Morales, G. L. (2013). Comemos, luego existimos: la cocina tradicional de México. En A. D. MÉXICO, *Elogio de la Cocina Mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad.* (págs. 13 - 20). México, D.F.: Artes de México.

Moyssén, X. (6 de Agosto de 1993). Manuel Serrano, un pintor costumbrista del siglo XIX. *Anales del Instituto de Investigaciones Estéticas UNAM*, 67- 72.

Mraz, J. (Septiembre - Diciembre de 2007). ¿Fotohistoria o historia gráfica? El pasado mexicano en fotografía. *Cuicuilco, 14*(41), 11-41.

Mraz, J. (2014). *México en sus Imágenes.* México, D.F.: Artes de México.

Norberg-Schulz, C. (2005). *Los principios de la arquitectura moderna. Sobre la nueva tradición del siglo XX.* Barcelona, España: Editorial Reverté.

Ordorica, M. C. (2012). *Mesa soberana.* Puebla, México: Gobierno del Estado de Puebla.

Orellana, M. d. (1997). Entre la alcoba y la alquimia. *ARTES DE MÉXICO*, 6 - 7.

Oropeza, R. S. (2017). *Nuestra casa. Estilo mexicano que perdura.* Guadalajara, Jalisco: Publishing House.

Oropeza, R. S. (s.f.). *Nuestra casa. Estilo mexicano que perdura.* Guadalajara, Jalisco: Publishing House.

Paalen, I. M. (1968). El comal le dijo a la olla. *ARTES DE MÉXICO*, 47 - 55.

Pachón, G. D. (2008). El proyecto arquitectónico: algunas consideraciones epistemológicas sobre el conocimiento proyectual. *Revista de Arquitectura*(10), 63-68.

Pallasmaa, J. (2015). *La mano que piensa. Sabiduría existencial y corporal en la arquitectura.* Barcelona: Gustavo Gili.

Paul, R. (1994). *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française* (Segunda Edición ed.). París: Diccionarios Le Robert.

Pérez-Rubio, C. V. (2007). *La espiral del sincretismo.* México, D.F: Universidad Nacional Autónoma de México.

Quintanilla, M. A. (1976). *Diccionario de filosofía contemporánea.* España: Ediciones SIGUEME. Obtenido de http://www.filosofia.org/enc/dfc/idea.htm

Quiroga, B. H. (2001). *Léxico de diseño. Los conceptos más polémicos con enfoque psicológico y semiológico.* Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.

Ramírez, L. V. (2007). *Balmiki. Compilación teórica de apoyo a la comprensión de la arquitectura y a la investigación.* Cuernavaca, Morelos.

Riu, M. (1 de Agosto de 2003). La vivienda rural en el prepirineo y pirineo catalán (siglos XI al XVI). *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales, VII*(146 (001)). Obtenido de http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn-146(001).htm

Rivas, L. E. (2014). Retos de la diplomacia cultural del siglo XXI. Apuntes para una. En C. V. Rivas, *Una nueva diplomacia cultural para México.* México, D.F: Universidad Iberoamericana.

Roa, A. S. (1988). *Arquitectura para todos los días.* Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.

Roberto Aparaci, A. G. (2009). *La imagen. Análisis y representación de la realidad.* Barcelona: Gedisa, S.A.

Roca, F. A. (2012). *Investigación con Imágenes: usos y retos metodológicos.* México D.F.: Instituto Mora.

Rodríguez-Yc, J. R. (2018). Piedras de Molienda de Mesoamérica. *Arqueología Iberoamericana*(36), 53-60. Obtenido de http://laiesken.net/arqueologia/

Roth, L. M. (1999). *Entender la arquitectura, sus elementos, historia y significado.* Barcelona: Gustavo Gili.

Ruiz, F. L. (2017). Los museos del futuro en la configuración de la imagen posmexicana global. *Revista Mexicana de Política Exterior*(111), 105 - 125.

Ruiz-Bueno, A. (2009). Método de encuesta: construcción de cuestionarios, pautas y. *REIRE. Revista d'Innovació i Recerca en Educació, 2*(2), 96-110. Obtenido de http://doi.org/10.1344/reire2009.2.2226

Santos, C. N. (2007). Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo. *Estudios y Perspectivas en Turismo, 16*, 234 - 242.

Sharrer, B. (1997). Los espacios de las haciendas de azúcar hacia fines del siglo XIX. En B. S. Brigida von Mentz, *Haciendas de Morelos* (págs. 145 - 173). México, D.F.: Miguel Ángel Porrúa.

Sharrer, B. (1997). Los espacios en los ingenios durante el periodo colonial y los procesos productivos. En B. S. Brigida von Mentz, *Haciendas de Morelos* (págs. 71 - 106). México, D.F.: Miguel Ángel Porrúa.

Stoopen, M. (1997). Convulsiones y revoluciones culinarias de lo siglos XIX y XX. *Artes de México*(36), 50-66.

Stoopen, M. (1997). Las simientes del mestizaje en el siglo XVI. *Artes de México*(36), 20 - 29.

Tellet, P. (2002). *Historia de la cocina faraónica. La alimentación en el antiguo Egipto.* Barcelona: Zendrera Zariquiey.

Thierry, L. d. (1999). Perfil del azulejo. *Artes de México*, 10-21.

Tostado, C. (2012). El Ethos de la arquitectura. *Revista Circuito de Arquitectura*, 121 - 141.

Toussaint, A. (2010). *Haciendas en Morelos.* México, D.F.: Instituto de Cultura Morelos.

Toussaint, M. (1967). *El arte en el siglo XIX.* México: Imprenta Universitaria.

UNESCO. (2007). *Cómo administrar un museo: Manual práctico.* La Habana: UNESCO.

Valle Gastaminza, F. (2010). *Fotografía / Documental / Audiovisual.* Recuperado el 27 de mayo de 2019, de https://fvalle.wordpress.com/el-analisis-documental-de-la-fotografia/

Valls, S. P. (2015). *El dibujo como forma de ideación y comunicación del proyecto de arquitectura.* Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.

Varas, A. G. (2011). *Filosofía de la imagen .* España: Ediciones Universidad de Salamanca.

Vázquez, S. D. (1997). La cultura de la imagen. *Ensayos. Revista de la facultad de Educación de Albacete*, 221-234.

Villacé, N. C. (2010). *El proyecto de la cocina contemporánea.* Santiago de Compostela : Tórculo.

Yucatán, I. d. (Ed.). (2002). Arte y Gastronomía. *En Gustos se Rompen Géneros*. Obtenido de http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/filo-div.html

Zendejas, P. M. (1998). *Simulacro y elegancia en tarjetas de visita. Fotografías de Cruces y Campa.* México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

E

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de:
DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:

Logra desarrollar coherentemente los objetivos que consolidan la hipótesis para establecer sus resultados.

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:

Los resultados son claros en el contenido para resolver las propuestas finales.

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 01 de Mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DRA. CONCEPCIÓN ALVARADO ROSAS
DIRECTORA DE TESIS

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de: DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:

CUMPLE CON LOS OBJETIVOS QUE PLANTEA DE INICIO CON EL DESARROLLO DEL TEMA.

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:

ES CLARO EL DESARROLLO Y LA EXPRESIÓN EN EL CONTENIDO.

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 15 de Mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DR. MIGUEL ÁNGEL CUEVAS OLASCOAGA
ASESOR METODOLÓGICO

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de:
DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:

Alcanza los objetivos propuestos y representan aporte importante dentro del análisis del arquetipo espacial de la cocina mexicana mediante el uso de imágenes.

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:

La información se encuentra estructurada correctamente mediante el manejo de los datos a través de la interpretación estadística para sustentar la hipótesis planteada.

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 17 de Mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DR. GERARDO GAMA HERNÁNDEZ
ASESOR TEMÁTICO

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de:
DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:
ANALIZA DE MANERA CLARA LOS OBJETIVOS PERMITIENDO OBSERVAR LA IMAGEN DE LA COCINA MEXICANA EN LA CONSTRUCCION DEL ARQUETIPO ESPACIAL COMO UNA ESTRUCTURA QUE SE MANIFIESTA A TRAVÉS DEL ESPACIO ARQUITECTÓNICO Y COMO PARTE DEL PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN.

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:
CON LENGUAJE CLARO Y UNA ESTRUCTURA METODOLÓGICA PRECISA CONTRIBUYE AL ENRIQUECIMIENTO TEÓRICO Y VISUAL DE UN ESPACIO QUE MUESTRA UNA RIQUEZA CULTURAL PROPIA DE CADA ESPACIO REGIONAL EN MÉXICO.

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 21 de MAYO de 2019.

ATENTAMENTE

DR. EFRÉN ROMERO BENITES
LECTOR DE TESIS

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de: DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:
En el documento final queda plasmada desde diversas vertientes conceptuales el arquetipo espacial, logrando con ello cumplir el objetivo principal que es desarrollado de acuerdo a un método armado a partir de los principios de la imagen

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:
Gracias al uso de una estructura metodologica congruente con el tema se logra conformar un documento que muestra de manera clara los elementos que conforman el seguimiento del desarrollo de la investigación así como el producto final de la misma

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 24 de Mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DR. JUAN EDUARDO CRUZ ARCHUNDIA
LECTOR DE TESIS

E

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de: DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:
Realiza el análisis sobre la importancia de la relación entre espacio, imagen y arquitectura de la Cocina Mexicana refiriendo un discurso histórico-cultural fundamentando los arquetipos de identidad Nacional

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:
Realiza un claro planteamiento sobre las imágenes de la cocina mexicana; realiza una sistematización definiendo variables de forma puntual e identifica los elementos de la imagen arquetípica

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 29 de mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DRA. NORMA ANGÉLICA JUÁREZ SALOMO
LECTOR DE TESIS

Dr. Juan Eduardo Cruz Archundia
Jefe del Programa Educativo de Doctorado
en Arquitectura, Diseño y Urbanismo de la FAUAEM.
P r e s e n t e.

Hago constar que el trabajo titulado: **La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX.**

Elaborado por: Luz Adriana Muñoz Echeverry

Constituye tema de tesis para que mediante el examen, sea acreedor a recibir el Grado de:
DOCTOR en el área de: ARQUITECTURA, DISEÑO Y URBANISMO

Objetivos logrados en el desarrollo del tema:
Se hizo una aportación original en el tema: "La imagen en la construcción del arquetipo espacial de la cocina mexicana. Siglo XX. Toma como punto de partida un análisis que conjunta el estudio cualitativo, cuantitativo, histórico lógico y adicionalmente una metodología inductiva y deductiva logrando conclusiones y aportaciones únicas para el tema de estudio.

Alcances y Claridad de expresión en el contenido:
Cumple con todos los lineamientos de investigación. Utilizó correctamente su marco teórico como eje de desarrollo. Su expresión es clara y contundente. Se apoyó de bibliografía especializada. Se hizo en el análisis de referentes visuales en 14 categorías.

Motivos por los cuales doy mi **VOTO APROBATORIO,** autorizando la impresión de tesis, para que pueda sustentar la réplica y examen correspondiente.

Cuernavaca, Mor; 31 de Mayo de 2019.

ATENTAMENTE

DR. ERNESTO RÍOS LANZ
LECTOR DE TESIS