



OLORES Y SABORES DE MÉXICO, EN EL INSTITUTO MORA

- Hasta el 18 de septiembre podrá visitarse la muestra de fotografía etnográfica
- En cada región de México y Latinoamérica, hombres y mujeres dejan en sus cocinas testimonios de las relaciones con sus territorios y microambientes

Un recorrido por la biodiversidad regional, sus recursos y procesos de elaboración de las comidas tradicionales del país, así como los valores simbólicos y sociales de las mismas, presenta la exhibición de fotografía etnográfica *Olores y sabores de México*, abierta en el Instituto Mora hasta el 18 septiembre de 2026.

En el marco de la muestra se presentaron los libros *Políticas y prácticas alimentarias en México* (INAH, 2023) y *Orígenes, intercambios y herencias alimentarias en América Latina* (INAH, 2025), coordinados por las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, también curadoras de la exposición.

Las actividades, organizadas por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, por medio de la Coordinación Nacional de Antropología y la Dirección de Antropología Física del INAH, en coordinación con el Instituto Mora, forman parte de la divulgación del proyecto nacional “Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, desarrollado por ambas investigadoras.

La muestra captura la riqueza de diferentes regiones culturales y gastronómicas del país, a través de 31 conjuntos fotográficos. Es una selección del acervo del proyecto, con colaboración de Lilia Hernández Albarrán, Paola Zúniga Escobar, Iris Hernández Manrique, Diana Gómez López, Lorena Peña, Juan Salvador Rivera y Yesenia Peña.

Junto con las comunidades se realizó trabajo etnográfico que incluyó toma fotográfica. También, narra los procesos de elaboración de alimentos emblemáticos, como el tlaixpiktli, tamal en hoja de plátano considerado platillo ceremonial de la Huasteca hidalguense, con la receta de Micaela Flores de la Cruz. O bien, la forma



de comer algunos alimentos, como el otate, un tipo de bambú nativo de México, según el conocimiento de Luz María López, de Jalisco.

“En cada región, mujeres y hombres dejan en sus cocinas testimonios de las relaciones con sus territorios y microambientes, con la memoria de sus ancestros y prácticas domésticas que les dan identidad”, comentó Hernández Albarrán.

Las imágenes también buscan actuar como puentes generacionales, para que tales conocimientos sean transmitidos y conservados. De este modo, anotó Peña Sánchez, “ante un mundo globalizado que amenaza con homogeneizar culturas, la fotografía etnográfica es una afirmación de la singularidad y riqueza de las culturas locales”.

En los comentarios del libro *Políticas y prácticas alimentarias en México*, el investigador del Centro de Estudios Rurales de El Colegio de Michoacán, Luis Ozmar Pedroza, dijo que “esta obra no es un compendio de recetas o descripciones costumbristas sobre lo que comemos, sino que se erige como una plataforma de debate crítico que invita a mirar la alimentación no como un hecho puramente biológico, sino como el cruce de tensiones históricas, ideológicas, políticas, económicas e identitarias”.

Abundó que la obra lleva a recorrer México desde las cocinas novohispanas del siglo XVIII, hasta los ranchos ganaderos de Chihuahua, las milpas mayas de Yucatán y los fogones de la comunidad mascoga en Coahuila, tejiendo un puente entre las políticas de Estado y la vida cotidiana de las comunidades.

En tanto, el libro *Orígenes, intercambios y herencias alimentarias en América Latina* fue comentado por la investigadora del Instituto Mora, Enriqueta Quiroz, fundadora de la Red Interdisciplinaria de Alimentación Latinoamericana, quien refirió que “no habíamos tenido textos sobre los intercambios alimentarios desde la publicación, en 1972, del libro de Alfred Crosby, *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, que abordó las oleadas migratorias de plantas y animales entre Europa y América, y, luego, la aparición en México de *Comida y conquista. Las consecuencias del encuentro de dos mundos*, de Janet Long.

“Considero que el nuevo libro reabre la puerta al estudio de la comida dentro de procesos migratorios y de circulación, poniendo como eje a América Latina. Es una obra integradora entre la identidad territorial y los procesos globalizantes”, finalizó.



Cultura
Secretaría de Cultura



Olores y sabores de México permanecerá hasta el 18 de septiembre de 2026, en el Instituto Mora (Plaza Valentín Gómez Farías No. 12, col. San Juan Mixcoac). Los libros se pueden consultar en: <https://repositorio.inah.gob.mx/>

Enlace a fotografías: <https://gofile.io/d/rWwfnk3q>

