

# VISUALIZANDO SABORES MEXICANOS

Las piezas fotográficas que integran esta muestra dan cuenta de la diversidad en la alimentación de México durante la primera mitad del siglo XX. Documentan el proceso del abasto de alimentos, desde su transporte hasta la degustación, pasando por la venta y elaboración de los mismos.

La comida, tema diario de conversación, además de cubrir una necesidad básica de nutrición, es pretexto social para organizar reuniones familiares, de trabajo o con los amigos. Constituye un elemento decisivo en la identidad humana y es uno de los mecanismos más eficaces para comunicarla.

Una de las características en la gastronomía mexicana, es la diversidad, regional. Diferentes platillos y no menos variantes en su elaboración, en función de cada ciudad o pueblo de nuestro país.

En los mercados y calles, podemos encontrar y degustar los típicos antojitos, como los tacos de canasta o sudados, las gorditas rellenas de frijol, los tlacoyos, las tlayudas, los sopes, las enchiladas, los tamales, etcétera, así como las aguas frescas de variadas frutas; así también los raspados, el atole, el champurrado y mucho más.

Observar estas imágenes es una invitación a mirar como el tiempo se ha mantenido suspendido, ya que en pleno siglo XXI, encontramos imágenes similares en nuestros días, mientras que otras nos provocan la nostalgia del México que no volverá.