

Catálogo de motivos

INICIO

Cocinando la Historia

Cocina, enseres y rústicos mexicanos



# Introducción

La cocina tradicional mexicana, que en el 2010 fue nombrada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, nos da un gran sentido de identidad y pertenencia, es por eso, que en el 2015, año durante el cual Guanajuato será la capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica, es adecuado dar a conocer ésta serie de piezas que por 20 años hemos recopilado; en los tianguis, ranchos, visitando bazares y a viejos familiares... Piezas como metates y molcajetes, que han sido herencia familiar por generaciones.

Pocas son las personas que en las últimas décadas se han dedicado a la recopilación de información en torno a ésta gran tradición que conocemos como Cocina Mexicana; personas cuyos nombres resuenan a nivel internacional, como: Josefina Velázquez de León, quien enalteció la cocina mexicana dentro y fuera de México, llevando con sus más de 150 libros, las recetas y platillos más representativos de la comida mexicana; Ricardo Muñoz Zurita, que con sus investigaciones nos ha dejado diccionarios enteros sobre el tema, también están los cocineros tradicionales, las personas que desde niños estuvieron junto a un fogón aprendiendo de madres y abuelas el uso de viejos enseres y las recetas que hoy son patrimonio de la Humanidad.

Regresar al catálogo



Siguiente



# Introducción

A lo largo de la historia también ha habido personas extranjeras que han desarrollado y escrito libros de cocina mexicana. Libros que cuentan la historia y desarrollo de la comida nacional y que pone muy en alto el nombre de México.

Nosotros nos hemos dado a la tarea de recopilar los instrumentos de cocina que fueron fundamentales para el desarrollo gastronómico de nuestros pueblos, también consideramos que es muy importante seguir transmitiendo los conocimientos culinarios que rodean a todos éstos enseres a través de una contextualización; una sala con la exposición física de las piezas y una exposición fotográfica de su uso en la cocina diaria.

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Catálogo de motivos

- ▶ Juego de Sartenes de cobre
- ▶ Armas de fuego
- ▶ Canastas de carrizo
- ▶ Chocolatera, molinillo, jarritos y batea
- ▶ Cincel molcajetero y molcajetes
- ▶ Juguera
- ▶ Bote de nieve
- ▶ Horno de barro
- ▶ Recolectores de diezmo
- ▶ Jarra y vasos de cobre
- ▶ Olla de barro
- ▶ Canasta, olotera y batea
- ▶ Piedras de molino
- ▶ Muñecas de cartón, molcajete, ollitas y jarritos

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Catálogo de motivos(2)

- ▶ Pilonera y piloncillo
- ▶ Silla de burro y castañas
- ▶ Vajilla
- ▶ Huevera
- ▶ Molino, cubeta y bates
- ▶ Tallador de ropa
- ▶ Bodegón mexicano
- ▶ Planchas para ropa
- ▶ Tablas y chuchillos carniceros
- ▶ Básculas
- ▶ Chucharas de madera
- ▶ Buñuelos, tacha, pilonera y jarritos
- ▶ Máquina de coser
- ▶ Botes lecheros, medidas y litro de leche

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Catálogo de motivos(3)

- ▶ Alcantías de cerditos
- ▶ Trompetas
- ▶ Jocoque
- ▶ Música Mexicana (acetatos)
- ▶ Atlauilome
- ▶ Juguetes para niños
- ▶ Máscaras
- ▶ Escritorio de principios de 1900
- ▶ Tortilladora de manivela
- ▶ Batidoras de huevo y chocolate
- ▶ Rallador
- ▶ Pizcador
- ▶ Exprimidores
- ▶ Sacacorchos

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Catálogo de motivos(4)

- ▶ Ruedas, fierros marcadores y herraduras
- ▶ Olla tamalera y jarritos
- ▶ Artesas y paja
- ▶ Veliz
- ▶ Fierros para marcar (ganado)
- ▶ Batea y rodillos
- ▶ Chaparreras, fundas para pistolas, espuela y cuernos de buey y toro
- ▶ Cocioic y especieros
- ▶ Cucharones
- ▶ Lonchera, casco, martillos y llaves
- ▶ Vitrolera, jamaica y hielo
- ▶ Anafre, comal y sopladores
- ▶ Garrafas de petróleo, quinqué y lámparas ferrocarrileras
- ▶ Café, molino de café, piloncillo, tetera de peltre y jarrito

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Catálogo de motivos(5)

- ▶ Bote lechero, batea, queso, rayador y medida
- ▶ Botellas de vino y garrafón de vidrio
- ▶ Polea, bote y mecate
- ▶ Batea, raspadores y tenazas para hielo
- ▶ Ángeles de comida
- ▶ Guadañas, hoz y batea
- ▶ Escoba, rebozo, silla y escopeta
- ▶ Rebozos
- ▶ Vinilos de música tradicional mexicana y acordeón
- ▶ Bolsas de mecate
- ▶ Quinqués y colgador
- ▶ Comedor, sillas y platos de barro
- ▶ Maíz, arado de fierro y rueda de carretera
- ▶ Costal, arado de madera y cuernos de buey y yugo

Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Juego de sartenes de cobre

Al cobre se le reconoce como uno de los materiales más resistentes, durables, reciclables y con una alta conductividad térmica y eléctrica, y, es usado desde hace unos 10,000 años de muchas maneras.

Es uno de los materiales de cocina más preciados debido a su precisión a la hora de transmitir calor. Se usa mucho para hacer dulces, garrapiñados, praliné, palanquetas, y también para preparar carnes, como por ejemplo, las famosas carnitas de cerdo, para lo cual se usan cazos conocidos como "tachas".

Estos sartenes se utilizan en la alta cocina de México y el mundo, dado que el cobre es un material que se calienta de manera uniforme, sin dejar las piezas de carne crudas por ningún lado, además, evita que se peguen las carnes.



Anterior



Regresar al catálogo



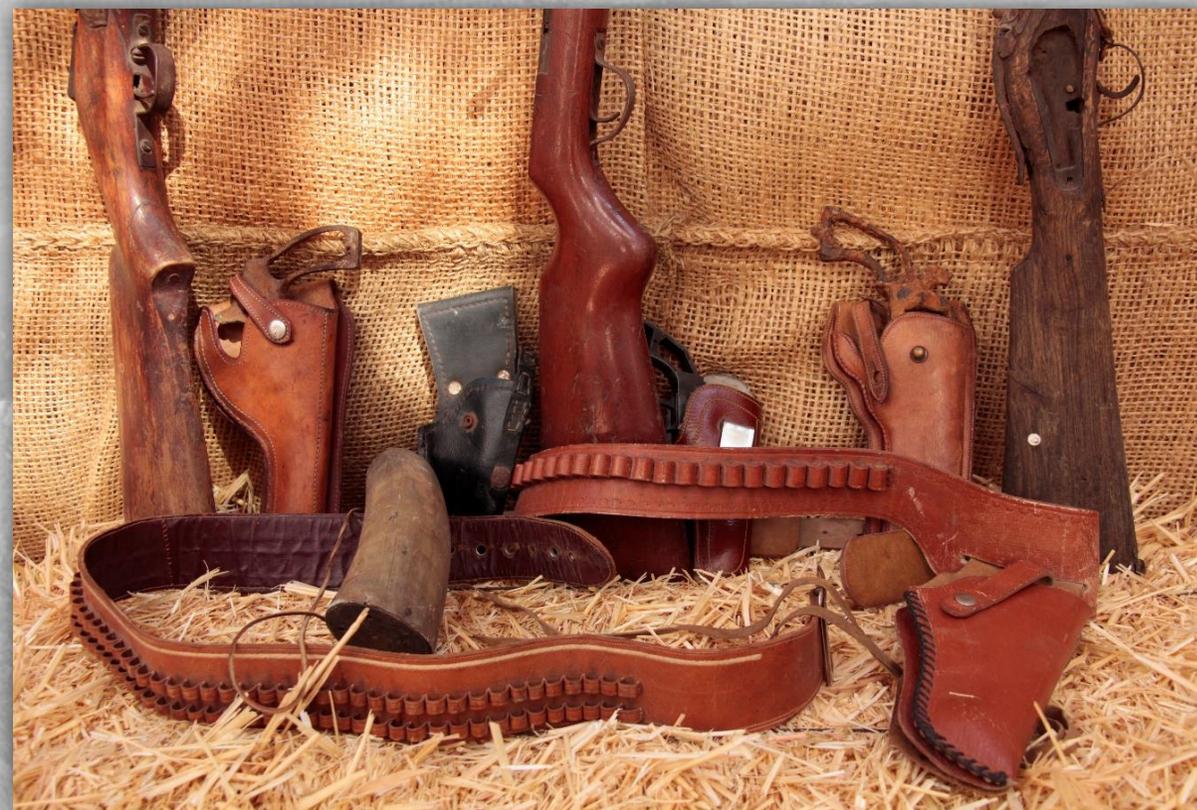
Siguiente



# Armas de fuego

Pistolas de barril oxidadas y usadas, rifles de largo alcance, de culata de madera y mirillas maltratadas, cuernos para pólvora que usan olores como tapones, fundas de cuero rasgado, y carrilleras que alguien usó alguna vez.

Algunas de éstas armas aún sirven y se encuentran en buen estado, pero, otras ya están completamente consumidas por el tiempo.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



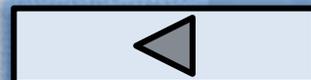
# Canastas de carrizo

Se usan desde la época prehispánica, y se les conocía como Chinquihuite (del náhuatl chiquihuitl), desde siempre han tenido diversos usos.

Por ejemplo: transporte de alimentos, granos y la conservación de los mismos. Hoy en día sus usos más comunes son los de tortilleros. Se les puede encontrar en mercados artesanales.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



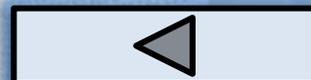
# Chocolatera, molinillo, jarritos y batea

El cacao se consume desde hace 4,000 años –por lo menos los registros más remotos datan de ese tiempo– en México, y, a nivel mundial, es un gran placer consumirlo en sus diferentes presentaciones.

Una de sus presentaciones más famosas es el chocolate con leche espumoso, y, en México, para hacer un buen chocolate, se requiere de una chocolatera de barro, un molinillo y jarritos de barro para servirlo.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Cinzel molcajetero y molcajetes

Los molcajetes se usan para moler alimentos desde épocas prehispánicas.

En la antigüedad, seguramente a los molcajetes –que, por lo regular se hacen de una piedra denominada basalto– se les daba forma con unas piedras más duras, hoy se usa un cinzel especial para eso; es a base de un marro que se modifica según las necesidades del molcajetero.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Juguera

Es un extractor de jugos para cítricos, como; naranjas y mandarinas. Éstos jugos son muy populares, inclusive, desde el siglo pasado existen establecimientos – por lo regular a pie de calle– que se dedican a la venta de estas bebidas.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



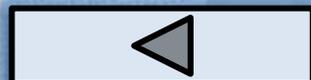
# Bote de nieve

Son cubetas grandes de madera, por lo regular de colores vistosos y de gran capacidad. Su función principal es conservar la temperatura baja para que el helado mantenga su textura, es un utensilio muy usado para la elaboración y distribución del helado artesanal.

En México la elaboración del helado artesanal es la base de económica de algunos pueblos y la felicidad de muchos niños.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Horno de barro

Los primeros hornos de barro fueron contruidos por los babilonios y los egipcios hace más de 5 mil años.

Son contruidos sobre una plataforma alta o al ras del suelo, hechos de barro o arcilla, piedras, ladrillos, con una puerta para introducir los alimentos que se van a cocinar, y una chimenea por la parte trasera.

En México los hornos aparecieron por el siglo XVI. Los hornos de barro son de antaño para la elaboración del pan.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Recolectores de diezmo

Aunque la religión es fe, una iglesia se hace y se mantiene con dinero. Así es que la Iglesia Católica en México ponía a los monaguillos a recoger limosna al final de cada misa con unas pequeñas canastillas de alguna fibra natural, como carrizo.

También se dejaba en la entrada de la iglesia o frente al púlpito una caja cerrada de madera, dónde la gente depositaba lo que fuera su voluntad, y, por lo regular estaban acompañadas por la imagen de alguna santidad.

El dejar aunque sea unas monedas, es un acto de fe para el México creyente, de una población que aspira al milagro de Dios.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Jarra y vasos de cobre

El uso del cobre en la historia data de casi 10.000 años, y, en la cocina es reconocido como un excelente material de trabajo. También se le atribuyen facultades médicas, como limpiar el agua para consumo, retirar toxinas de diversas bebidas –como el vino– y energizarlas para beneficio del hombre.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Muñecas de cartón, molcajete, ollitas y jarritos

La muñeca de cartón viene de España, y, durante las primeras décadas del siglo XX se popularizaron en México. Eran un juguete económico, creado para que las familias pobres pudieran regalar algo a sus hijas.

El molcajete minúsculo y las pequeñas ollas se hacen para fomentar la cocina entre las niñas.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Olla de barro

Una olla de barro llena de frijoles con caldo hirviente. La olla ya está tiznada de tanto uso, y se dice que con cada uso, el barro adquiere más facultades y le da más sabor a las cosas. Las ollas de barro son predilectas para la cocción de alimentos.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Canasta, olotera y batea

La canasta de carrizo que se usa para muchas cosas, como para guardar las mazorcas hasta que están secas, y, llegue la hora de desgranar. El desgrane de las mazorcas se puede hacer a mano, pero una olotera (que son olotes presionados que forman una superficie rugosa y dura, es un instrumento usado desde hace cientos de años) facilitará mucho el trabajo.

En la batea caen los granos que serán cocidos o plantados posteriormente.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Piedras de molino

Se usan para la molienda de diversos granos, principalmente el maíz; estas piedras se colocan en un molino eléctrico, y se tienen que cambiar –debido al desgaste que genera, la fricción entre piedra y piedra– cada cierto tiempo.

Se usan mucho en las zonas rurales de México. Ahora se usan las cubetas de plástico y otros materiales, pero, antes, las bateas de madera eran el utensilio de transporte de masa.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Pilonera y piloncillo

La pilonera –que es un molde cónico en el cuál se seca el jugo de la caña– puede hacer hasta 12 piloncillos de unos 14 cm de altura y de unos 200 gramos de peso. Se crearon exclusivamente para la producción de piloncillo y se usaron a la par de los trapiches (molinos especializados para la caña de azúcar), y, aun pasando de los trapiches a los molinos eléctricos, las piloneras se siguen usando.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Prensa metálica, molcajete y tabla para picar

**3 utensilios básicos en cualquier cocina mexicana:**

**La prensa para hacer las tortillas, que recién hechas son una delicia.**

**La tabla para picar los tomates, los chiles, las cebollas y demás leguminosos que se agregan a las salsas mexicanas.**

**El molcajete en el cual se martajan -los chiles, tomates, sal y ajo- y se preparan las salsas que acompañan a los tacos y duritas.**



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente

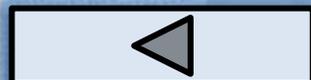


# Silla de burro y castañas

Las castañas son recipiente grandes de metal con capacidad de hasta 25 litros, que se utilizan para transportar el tlachique o el aguamiel recién extraído del maguey, para llevarlo a los tinacales donde se pondrá a fermentar el aguamiel. Estos recipientes se montan en un burro que tenga una silla de carga colocada. Por lo regular, debajo de la silla se ponía una manta para no dañar la espalda del burro. Las sillas están -generalmente- hechas de madera. También se usaban para montar al burro, y, después usarlo como medio de transporte.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



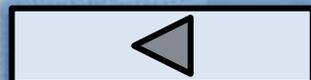
# Vajilla

La vajilla en la época prehispánica era mínima solo tenían: jícaras para beber agua, quizás un cántaro, platos y el chiquihuite donde se guardaban las tortillas, cazuelas para cocinar, comales y el tlecuil para hacer la comida.

Las vajillas de tipo popular, profusamente decoradas, resultaban adecuadas para el tipo de guisos que contenían.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Huevera

Cesta de alambres con asa, que sirve para guardar huevos, también los hay de plástico, metal u otros materiales, de diversas formas y tamaños que se usa para transportar o guardar los huevos.

En algunas casas se les pone una gallinita de adorno.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Molino, cubeta y batea

Éste molino manual de marca Moctezuma es especial para la molienda de granos, como el cacao, trigo, sorgo y, por su puesto, maíz. Puede hacer polvo y masa.

La cubeta se usa para acarrear agua y transportar las semillas y granos.

La batea se utiliza por lo regular como captador del producto que salde del molino, para separar la masa de lo triturado.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente

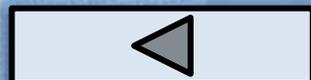


# Tallador de ropa

A lo largo del siglo pasado se popularizó el uso de éstas herramientas portables para lavar la ropa, y son muy efectivos para el lavado de todo tipo de ropas. Éste se utilizaba junto con un tacho o tina con agua y jabón, para facilitar el fregado de las prendas.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Bodegón mexicano

Es una imagen típica donde se muestran los ingredientes más representativos de las cocinas mexicanas: semillas de tepehuaje, ajo, cilantro, chile ancho, xoconostle, chiles güeros, frijoles, jitomates y lechuga sobre la mesa, instrumentos que logran una salsa al ser machacados en el molcajete.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Planchas para ropa

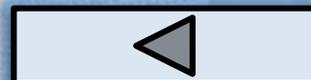
El uso de las planchas se remonta al siglo IV en China, y era para eliminar las arrugas de la seda. Esta herramienta se extendió por el mundo de diferentes formas, pero con el mismo propósito; algunas eran grandes y huecas cajas de fierro o algún otro metal que se llenaban de brazas, otras eran una barra de metal que se calentaba directo al fuego -éstas eran las más comunes, puesto que eran las más económicas-, también las había de cristal, mármol y demás materiales.

No fue hasta el siglo XVII que se le da nombre en castellano a éste artefacto.

Éstas son dos grandes planchas huecas que se llenan con brazas, y las otras son de las que se calientan directo al fuego, éstas últimas era conocidas en Europa como "lavanderas".



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Botes lecheros, medidas y litros de leche

Los ganaderos que se dedicaban a ordeñar vacas vendían la leche a repartidores independientes, los cuales contaban con un burro, una bicicleta, una motocicleta o una camioneta, con la que recorrían su ciudad vendiendo litros de leche bronca. Hay botes con capacidades desde 2 litros hasta 50; en los grandes se utilizaban “medidas” para sacar la leche, ya que los botes eran altos, las “medidas” usualmente tenía una extensión, como una cadena o una barra metálica o de madera.

Para repartir la leche ya pasteurizada se utilizaban pequeños recipientes de cristal que venían en canastillas de alambazón. Las botellas contenían leche realmente fresca.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Tablas y cuchillos carniceros

Los cuchillos son usados por los humanos desde hace 2.5 millones de años, como arma de casería, y también para cortar carne. Hoy en día su uso sigue siendo casi el mismo: cortar. Pero, ahora son cuchillos especiales, de materiales y capacidades diferentes. Existe un tipo de cuchillos característicos de la cocina, conocidos como "Cuchillo Carnicero", su nombre lo identifica plenamente, ya que su uso es especial para la carne, y nunca faltará uno en una carnicería, tampoco estará ausente una tabla para picar y destazar las piezas de carne.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Música Mexicana (acetatos)

México ha sido siempre un lugar de gente alegre, que canta y baila cada que puede, y también es lugar de grandes artistas; compositores, cantantes, violinistas, pianistas y guitarristas, como José Alfredo Jiménez, Macedonio Alcalá, Juventino Rosas, Angela peralta, Chayito Valdéz y de más...

Después de los inicios de la Revolución Mexicana (1910), la música que se creó alrededor y aludiendo batallas, se hizo muy popular y años más tarde se grabaron vinilos con colecciones de piezas de vals, corridos, baladas, y, éstas eran también transmitidas por radio a todo México.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Báscula

Se tiene conocimientos y registros del uso de éste instrumento desde hace 2.500 años en Egipto.

Es un instrumento usado para determinar el peso de diferentes productos, desde épocas muy antiguas se usaron para la venta de cosas, como carnes, verduras y demás.

Existen varios tipos de básculas; la balanza –que fue uno de los primeros instrumentos de medición de peso–, mecánicas, que son las más comunes, y, las electrónicas.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Cucharas de madera

Los utensilios de madera son usados desde hace varios siglos. Fueron de los primeros utensilios creados por el hombre, dada la fácil manipulación del material.

Hoy en día son pocas las personas que cocinan y comen con utensilios y cubiertos de madera debido a que los cubiertos metálicos y plásticos los han desplazado. En algunos restaurantes las cucharas de madera se usan para los salseros. Personas aseguran que cocinando en ollas de barro y comiendo con platos y cubiertos de madera, la comida sabe mucho mejor.

Estos tipos de cucharas –de gran tamaño– se usan para cocinar grandes comidas, como mole o menudo en ollas de barro, o, carnitas en grandes tachas –cazos de cobre–.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



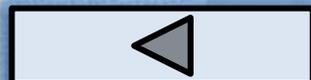
# Buñuelos, tacha, pilonera y jarritos

Los buñuelos son un típico y tradicional platillo mexicano, es un postre traído por los españoles y adoptado por indígenas. Son parecidos a una tortilla, pero más grandes, la masa se prepara con trigo y manteca, que después se fríe en manteca o aceite en una tacha mediana.

Una vez frito, el buñuelo se endurece y se le baña en un caramelo de piloncillo, a veces se le acompaña a éste caramelo con naranja y canela. Por lo regular se sirve con atole o champurrado.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Máquina de coser

Las máquinas de coser mecánicas fueron inventadas alrededor de 1850, y se popularizaron rápidamente dado a los grandes beneficios que ofrecían; aceleraban la confección, lo cual redujo costos de producción e incrementó la misma en grandes cantidades.

Las mujeres mexicanas, alrededor de 1900 se vieron en la posibilidad de adquirir una máquina de éste tipo, y siguieron haciendo servilletas bordadas, decoraciones y demás arreglos a ropas.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



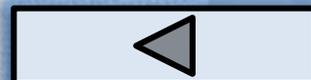
# Alcancías de cerditos

Las alcancías son fabricadas desde hace cientos de años –no se tiene registro exacto–; Al principio sólo se hacía en barro, y, con el paso del tiempo pasó a madera, metal y plástico.

Se crearon para incentivar y crear en los niños un hábito de ahorro y la paciencia desde pequeños... El objetivo principal para hacerlos de barro, es dejarles sólo una ranura de entrada y ninguna salida, y que los niños lo “alimentaran” para engordarlo; llenándolo de monedas o billetes, y cuando a éste cerdo no le cabían más monedas, se rompía. Ésta era la única manera de sacar el dinero del cerdo.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Trompetas

Las trompetas son un instrumento musical de viento –también denominado como “metal”– muy popular hoy en día.

Sus orígenes se remontan hace miles de años, con primeras fabricaciones en cuernos de animales, conchas de mar y tubos vegetales, que se utilizaban para enviar señales o instrucciones a otras personas. Primitivamente empleaban en la cacería, la guerra, avisos sobre el clima y demás.

Éstas trompetas estuvieron presentes y en uso durante la Revolución Mexicana alrededor de 1910.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Jocoque

Es un alimento milenario que se elabora a partir de leche bronca de vaca, presente en muchas culturas del mundo, y especialmente en México se ha convertido en toda una tradición culinaria. Hoy en día, los productores de jocoque son pocos, y es muy difícil encontrar éste producto en el centro del país. Su principal producción se encuentra en Sonora y Monterrey.

Es un alimento muy nutritivo y fácil de digerir, incluso para las personas que son intolerantes a la lactosa.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Atlauilome

Los orígenes de éste se remontan a tiempos prehispánicos; es un gran recipiente de barro, especial para el acarreo agua, fue diseñado para llevarse en la espalda amarrado con un mecate y un mecapal que se sostiene en la cabeza, y se sujeta con la frente. Puede medir hasta 1 metro de altura.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Juguetes para niños

Los baleros, trompos, matracas y sonajas son juguetes populares mexicanos, productos de alta calidad y demanda en el extranjero.

Aunque el origen de éstos juguetes es difuso, hoy está muy claro que son juguetes mexicanos, hechos por artesanos e incluso algunas piezas está en museos públicos y colecciones privadas.

Son juguetes de mano: El balero consiste en un mango de madera sujetado a una bola del mismo material a través de un hilo, y cosiste en meter el palo al pequeño orificio de la bola.

El trompo tiene varios modos de juego, pero el modo de empleo es el mismo, se le rodea con una cuerda y con fuerza se lanza contra el suelo para que gire el mayor tiempo posible. La matraca al igual que la sonaja, se usa para hacer mucho ruido en fiestas, eventos deportivos y demás...



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Máscaras

Su creación y primeros usos se remontan a los grandes tiempos egipcios, griegos y romanos, y se les veía en grandes tertulias, ritos, obras de teatro y demás.

En México también se usan desde hace miles años, y hoy en día se siguen usando para crear interpretaciones y rituales mejores y más realistas. Cada máscara tiene un significado, y depende de su lugar de procedencia, materiales, y antigüedad, los rituales se consideran más sagrados.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Escritorio de principios de 1900

Los primeros registros de “máquinas de escribir” datan de 1714. No existe un único inventor, dado que –como en muchas invenciones- fueron varias las personas que contribuyeron a la creación de éste mecanismo. Fue muy popular a partir de 1860, ya que daba “oficialidad” a documentos empresariales, políticos y demás. También era muy utilizada por la gran mayoría –sino es que todos- los escritores profesionales... mantuvo su popularidad hasta 1980, que fue cuando los programas de captura en los ordenadores empezaron a reemplazarlas.

Fueron un gran acelerar en el campo de las comunicaciones.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Tortilladora de manivela

Las tortilladoras de manivela aliviaron el fatigante trabajo de las mujeres que se dedicaban a la elaboración de las tortillas. Se coloca la masa en la tolva y se hace girar la manivela para que se formen las tortillas, por último las tortillas se ponen a cocer en el comal.

La máquina también es útil embarrando tamales y elaborando gorditas, sopes, arepas, tortillas tipo flauta y huaraches de maíz.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Batidores de huevo y chocolate

Empleados en la cocina mexicana antes de que el batidor eléctrico apareciera, estos utensilios son de mucha ayuda para mezclar alimentos; principalmente el huevo y el chocolate. Una herramienta muy útil para las amas de casa de tiempo atrás, ya que su funcionamiento permite más fácil la mescolanza de alimentos.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Rallador

Es un utensilio de cocina empleado para picar algunos alimentos como frutas, verduras, queso, tubérculos, etc...

El rallador suele ser una pieza de madera con un filo de acero u otro metal, se usa principalmente para cortar papas y zanahorias.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Pizcador

Instrumento que sirve para abrir el maíz y retirar las hojas de las mazorcas, objeto de lámina gruesa o a veces de madera, hueso o metal de una pulgada y media de ancho, un poco más ancha que la mano y con punta en un extremo.

Este instrumento se utiliza cuando se va a comenzar a levantar la cosecha del campo.

Los recolectores de maíz idearon este utensilio para que la obtención de las hojas del maíz fuera más simple.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Exprimidores

Su origen se remonta en la necesidad del hombre de poder extraer el jugo de cítricos y desechar la cáscara. Ha pasado por un largo proceso de constante evolución, en el cual destacan los antiguos y rudimentarios exprimidores de roca, madera o combinaciones de ambas, hasta llegar a los modernos y ligeros de plástico y los resistentes exprimidores metálicos.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Sacacorchos

Los primeros sacacorchos se remontan desde el siglo XVII. Como su nombre lo dice, es una gran herramienta para sacar los corchos de las botellas, cuenta con una hélice metálica, mango o palanca que perfora los tapones de corcho. Los sacacorchos se fabrican en plástico, metal o madera pero la espiral siempre es de acero.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Ruedas, fierros marcadores y herraduras

Los caballos fueron los primeros animales domesticados por el hombre, desde siempre fueron utilizados para el transporte. En un principio se usaban para transporte personal, pero, con el peso extra y las dificultades del camino tendían a lastimarse las pezuñas, así que los humanos –en un esfuerzo de protegerlos- envolvían sus pezuñas en cuero de otros animales.

El tiempo avanzó, y los caballos eran cada vez más utilizados, y dado a la necesidades de transporte, se crearon las carretas –que son “simplemente” una caja de madera con ruedas, y el peso se incrementó, así que llegamos a la creación de las herraduras; herrajes de acero en forma de “U”, que se clavan a las pezuñas del caballo. Las carretas existen desde varios siglos a.C., pero no existe un registro exacto.

Los caballos llegaron a ser una posesión importante y de gran valor, así que, para evitar confusiones y pérdidas, se les marcaba una seña particular (esto empezó a hacerse en México en el siglo XIII), lo más común; las iniciales del nombre de los dueños. Esto se hacía con un fierro de marcar, que es un herraje de acero que se pone a calentar en un brasero, y, cuando el metal alcanza el rojo vivo, se presiona contra la piel del animal.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Chaparreras, fundas para pistolas, espuelas y cuernos de buey y toro

Las chaparreras son una vestimenta de protección para los jinetes, que se usa desde hace cientos de años. Consta de dos piezas de cuero grueso -de vaca, cerdo, o inclusive caballo- que rodean las piernas, sin cubrir el trasero, y están unidas mediante un cinturón. Fueron usadas por vaqueros y charros que recorrían terrenos peligrosos, con mucha maleza.

Las espuelas empezaron a usarse desde el siglo X después de Cristo en toda Europa. Se usan para dirigir al caballo con más precisión sin golpearlo. Al presionar un poco la rodaja contra el caballo se logra un poco más de velocidad. Suelen ser de acero y con una rodaja chica y sin filo.

De las fundas para pistola no se tiene registro, pero seguramente surgieron junto con las armas, en el siglo XII, y su misión es la misma; proteger el arma de la lluvia, la tierra y ponerla al alcance del tirador.

Los cuernos de toro son una ornamenta que refleja bravura, ya que -por lo regular- éstos se le retiraban al toro muertos después de una corrida; se disecaban y era una recuerdo muy especial para los toreros y taurinos. Los cuernos de buey se guardan más que nada por su gran tamaño.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Artesas y paja

La artesa es un utensilio que desde sus orígenes tiene varios usos, como; lavadero (para ropas), bebedero para animales –inclusive se utilizaba para poner la paja y otros alimentos- y tina de baño para los niños pequeños.

Por lo regular es un rectángulo de madera que, en ocasiones, es de una sola pieza o varias.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Veliz

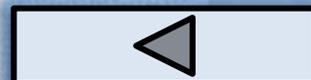
Son de uso rudo y para viajes largos.

Eran principalmente usados por comerciantes, y en éstos ponían objetos de valor y ropa formal. Son una caja de madera –por lo regular- recubierta con algún metal, ya sea lámina o latón, tiene dos seguros a presión y un pequeño cerrojo.

Algunos tenían cinturones dentro para sujetar cosas, como espejos, portadocumentos, libros y demás.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Fierros para marcar (ganado)

Desde la edad media en Europa, el ganado como las vacas, bueyes, caballo, ovejas y demás era de gran valor, por lo que sus dueños, para evitar confusiones y pérdidas, los marcaban con una seña particular, un símbolo o un grabado, lo más común: las iniciales del nombre de los dueños. Esto se hacía con un fierro de marcar, que es un herraje de acero que se pone a calentar en un brasero, y, cuando el metal alcanza el rojo vivo, se presiona contra la piel del animal dejando la marca.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Batea y rodillos

La batea es un tipo de bandeja de forma circular y oblonga que no posee asas, no es plana y generalmente es de madera y elaborada a mano. Sus usos son variados, desde lavar el maíz hasta preparar una masa, poner alimentos decorativos, servir frutas o verduras picadas, lavar ropa, oro, amasar el pan, etc.

Los rodillos se usan desde hace miles de años por todas las culturas gastronómicas, principalmente para el aplanado de masas. Es un cilindro de madera, metal, plástico, e inclusive mármol.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Olla tamalera y jarritos

También conocido como “Comitali”, es una olla grande que se utiliza para cocer tamales y otros alimentos al vapor. Es un utensilio prehispánico, en la actualidad existen ollas fabricadas con diferentes materiales, tamaños y formas. La olla original para tamales es de barro, de apariencia similar a la olla de los frijoles pero más grande y alargada. Conocida también como vaporera.

Jarritos, que pueden o no tener asa. Utensilio que se usa desde la época prehispánica y hay de diferentes tamaños, formas y figuras. En los jarros es común servir el café, chocolate caliente o atoles. Suelen tener dibujos a modo de adorno o identificación.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Cocoic y especieros

Es un mortero que se usa para moler o martajar salsas como el chiltomate, la de chile habanero y la de chile amaxito, también para adelgazar especias, como orégano, romero, clavo y demás. Es un utensilio elaborado de madera, utilizado en la zona maya desde hace cientos de años.

Es un instrumento de cocina muy utilizado por todo el mundo.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Garrafas de petróleo, quinqué y lámparas ferrocarrileras

Los depósitos se utilizaban para guardar diversos combustibles, como el queroseno, aceite, petróleo y demás. Eran de diferentes capacidades, y dependiendo de las necesidades eran antiderrame, antifuego, o, resistentes a los golpes.

Los quinqués son lámparas que pueden usar aceite como combustible, pero se recomienda usarlos con queroseno dado que es más inflamable. Estas fueron inventadas alrededor de 1780.

Las lámparas de carburo fueron muy usadas por los mineros y por los ferrocarrileros.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Chucharones

Los tianguis (o mercados) existen desde la época prehispánica, y, desde hace miles de años son grandes centros de comercio en todo el mundo, se merca desde granos, como maíz, frijol (de diferentes tipos), habas, habichuelas y demás. Para no meter las manos en los costales, se inventaron éstos cucharones mediante los cuales se pueden extraer los granos de los empaques con mucha facilidad.

Están hechos de diferentes materiales, como madera, peltre, acero, plástico, lámina y metal.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Lonchera, casco, martillos y llaves

Durante los 50's, 60's, 70's y 80's las loncheras era mundialmente populares y utilizadas, se hacían de plástico, acetato, y, principalmente de metal.

Las de metal fueron muy usadas por los trabajadores en construcciones, ya que eran muy resistentes a los impactos y demás.

Los cascos de metal eran usados principalmente por los soldadores – entre otras herramientas especiales, como martillos, llaves-, y en los 50's fue requerimiento el uso de éstos para entrar a cualquier zona de construcción.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Vitrolera, jamaica y hielo

Hace miles de años, en los grandes imperios, como China, Roma, Grecia, etc., el consumir bebidas frías en tiempos de calor era un verdadero lujo, ya que el hielo no era para nada accesible; se tenía que traer de las altas montañas, o captarse de manera especial durante épocas de frío.

Por lo regular se traía en grandes bloques, que se iban destruyendo según se necesitará. Se preparaban agua con frutas, miel o con algún saborizante natural, como la Jamaica.

Milenios más tarde –y gracias a la industrialización del hielo- el grueso de la población pudo disfrutar de las famosas “Aguas Frescas”.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Anafre, comal, sopladores o aventadores

El anafre es un utensilio muy tradicional en la cocina mexicana, estamos hablando de un artefacto que su origen data de miles de años atrás y ha sido utilizado por las mujeres desde épocas prehispánicas. Ha sufrido modificaciones con el paso del tiempo, los primeros anafres se formaban de 3 piedras, se encendía el fuego en el piso y se colocaba el comal por encima, después apareció el anafre de barro que ya contaba con una estructura no muy alta pero el fuego se encendía en el interior, poco después apareció el anafre de lámina, ya con una altura aproximada de 1 m. que facilitaba la acción de cocinar. Actualmente se usa este tipo de anafres, y, es muy común ver a las señoras cocinar en ellos gorditas, tortillas y quesadillas.

Otro utensilio muy útil para complementar el comal es el soplador, ya que al moverlo ayuda a que el oxígeno circule más por las brasas favoreciendo la combustión para así mantener el comal caliente.



Anterior



Regresar al catálogo



Siguiente



# Café, molino de café, piloncillo, tetera y jarrito

El cultivo y consumo del café comenzó hace miles de años en Etiopía y Arabia, y, con el paso del tiempo su producción se extendió por el mundo entero, hoy en día es la segunda materia prima más comercializada en el mundo.

México es el octavo mayor productor de café en el mundo, y el mayor productor de México es estado de Chiapas.

Para hacer un buen café la molienda es fundamental, la amargura dependerá de la finura de la molienda; si es muy grueso, quedará un café aguoso y sin fuerza, y si es muy fino, tendremos un café muy amargo. Éste molino es de finura media, y su fabricación es de principios del siglo XX.

El café en México suele endulzarse con piloncillo, y hervirse en teteras



Anterior



Regresar al catálogo

