



## EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA RECORRE LA RIQUEZA GASTRONÓMICA Y CULTURAL DE MÉXICO

- *Olores y sabores de México* muestra acervos de proyectos de la Coordinación Nacional de Antropología y la Dirección de Antropología Física del INAH
- Se inauguró en el refectorio del Ex Convento de San Nicolás Tolentino, en Actopan, Hidalgo; permanecerá hasta el 2 de marzo de 2026

**Actopan, Hgo.-** El [Ex Convento de San Nicolás Tolentino](#) se inundó de los exquisitos aromas y sabores de tlacoyos, quelites, agua de tuna y garambullo, que fueron el preludio para abrir al público la exposición fotográfica *Olores y sabores de México*, la cual captura la riqueza de las diferentes regiones culturales y gastronómicas de nuestro país, a través de 22 conjuntos fotográficos y 138 imágenes etnográficas.

La muestra se enmarca en el IX Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas, a realizarse del 2 al 4 de diciembre de 2025, en modalidad virtual, y es organizada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA), la Dirección de Antropología Física (DAF), el Centro INAH Hidalgo y el repositorio, en colaboración con Grupo ETC y la Red de Cátedras Libres sobre Soberanía Alimentaria y Colectivos Afines.

La instalación se inauguró en un acto encabezado, en representación del director del Centro INAH Hidalgo, Manuel Villarruel Vázquez, por el historiador José Vergara Vergara; las coordinadoras académicas del encuentro, adscritas a la DAF, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán; la presidenta municipal de Actopan, Imelda Cuellar Cano, y las cocineras tradicionales Raquel Pérez Hernández e Ivonne Hernández Pérez.

José Vergara destacó el trabajo de la CNA y la DAF, así como de los proyectos desarrollados por Peña Sánchez y Hernández Albarrán, para concretar la exposición. Asimismo, resaltó que fue en conventos como el de San Nicolás Tolentino donde inició el mestizaje de la cocina mexicana. “En este sitio se comenzaron a cultivar muchos de los complementos alimenticios que actualmente tenemos”, dijo.



Por su parte, Peña Sánchez comentó que México es un país con gran diversidad natural y cultural, la cual se refleja en el conocimiento de las comunidades sobre la comida y las cocinas, de la mano de expresiones como la música, la artesanía o la medicina, que brindan identidad a las personas.

“Esta cocina, con toda su diversidad, es un modelo cultural completo y complejo, además de ancestral y comunitario. Tiene raíces profundas en los pueblos originarios y afrodescendientes, pero también en la migración, que llegó, apropió, transformó y generó también sus propias cocinas”, dijo.

La edil Imelda Cuellar señaló que la exposición “nos recuerda que la cocina no solo alimenta el corazón, también guarda la memoria de los pueblos y de nuestras identidades. En cada platillo viven nuestras historias, raíces y la manera en que nos reconocemos como parte de una misma nación”.

La instalación presenta parte de los acervos de los proyectos Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural y Estrategias de supervivencia doméstica y sus consecuencias en la salud, adscritos a la CNA y a la DAF, respectivamente.

El recorrido por las gastronomías mexicanas inicia en el norte, con el cabrito y los machitos; de ahí va a las costas del Pacífico y del Golfo de México, para apreciar sus ceviches, pescados zarandeados y mariscos, hasta llegar al Altiplano, cuna de los moles, los tamales, el pulque y los hongos, con énfasis en platillos tradicionales del Valle del Mezquital, como el ximbó, escamoles y chinicuiles.

El viaje continúa hacia el occidente, con el otate, hecho en caldo o como botana con chile, limón y sal; después, al sur y al sureste, para deleitar la vista con manjares como el mole negro de Oaxaca, la elaboración de carnes al pib, pipianes de venado y de ibes, en la zona maya, así como el pozol, el chocolate con agua y el chilate.

Las imágenes expuestas fueron realizadas de manera colaborativa con las comunidades, por Lilia Hernández Albarrán, Paola Zúñiga Escobar, Diana Gómez López, Iris Sabdí Hernández, Juan Salvador Rivera y Yesenia Peña Sánchez.

*Olores y sabores de México* permanecerá hasta el 2 de marzo de 2026, en el refectorio del Ex Convento de San Nicolás Tolentino (Lerdo de Tejada s/n, col. Centro, Actopan, Hidalgo).