

## LA BIBLIOTECA DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA CUMPLE 25 AÑOS

Escrito por: Wendy Pérez  
05/09/2022

Un programa de actividades celebrará este espacio de la Fundación Herdez, el cual cuenta con una colección única especializada en la cocina de México en el Centro Histórico de la CDMX.



Para las y los amantes de los tópicos alimenticios, la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana Herdez es un verdadero paraíso que durante septiembre de 2022 festeja 25 años de vida.

Son 6 mil 900 títulos enfocados el 80 por ciento a ingredientes de cocina mexicana y un 20 por ciento del mundo -casi todos en español, aunque cada vez suman algunos en inglés, francés y alemán-, los que perfectamente son resguardados en una bella casona del Siglo XVII que fue adquirida y restaurada en 1996, para un año después, el 9 de septiembre, abrir la Biblioteca.

“Desde 1988 con la creación de Fundación Herdez, una asociación sin fines de lucro que pertenece a la familia de Don Enrique Hernández-Pons llamado ‘El Duque’, fundador de Grupo Herdez, se buscó fomentar, difundir y preservar la riqueza de la gastronomía mexicana y sus tradiciones. Tenemos dos sedes, la más antigua está en Seminario 18 en el Centro Histórico de la Ciudad de México, muy cerca del Templo Mayor y Palacio Nacional”, describe Carmen Robles, directora de Fundación Herdez.

La biblioteca arrancó con una colección donada por la UNAM con el fin de generar un acervo dedicado a **libros de cocina mexicana**, que a la postre resultara un lugar de resguardo y preservación de esas historias y, consecuentemente, motivara la investigación.

“La biblioteca corresponde a nuestro proyecto educativo y cultural, que junto al social son pilares de la labor que nos pusimos como misión en la fundación”, dice Carmen, quien ha sumado a su equipo a especialistas como Alejandro Portilla, bibliotecario de Fundación Herdez, y Montserrat Castillejo, chef encargada de la implementación de cursos y talleres culinarios.

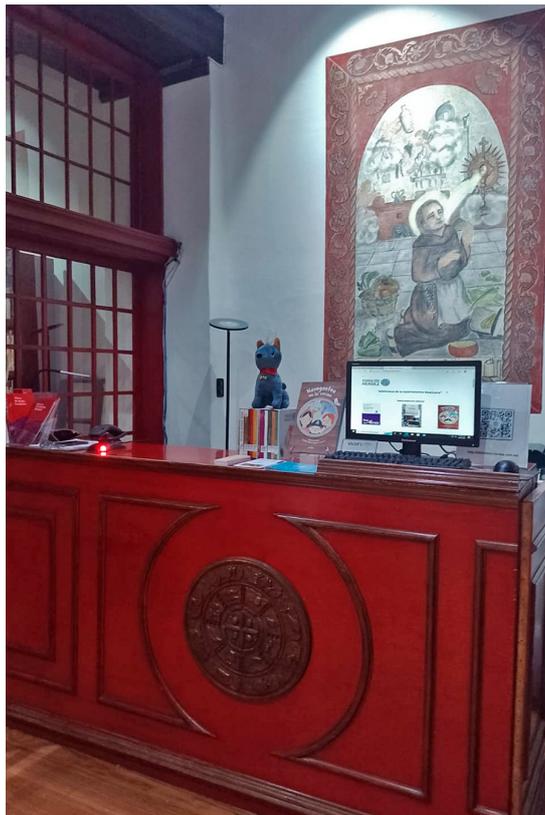


Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

## UN CUARTO DE SIGLO

Hablando de la festejada, la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana da la bienvenida con un mural de San Pascual Bailón -el santo patrono de los cocineros-, que te lleva a la sala *Diana Kennedy* repleta de títulos generados por el sello Herdez o donados por instituciones, investigadores y particulares.

“Tenemos una colección llamada *Tonacayotl* (ideada por Azucena Suárez De Miguel) que se conforma por 10 libros sobre ingredientes que se utilizan en la gastronomía del país y son productos empleados por Herdez. Resultan libros multidisciplinarios, con teoría y recetas para los cuales se invitaron a grandes investigadores.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

“Igualmente se cuenta con títulos sobre la familia Hernández-Pons, originaria de San Luis Potosí, para entender de dónde vienen. Recientemente se presentó un ensayo basado en Doña María Pons, la creadora del mole Doña María y tía de Héctor Hernández-Pons, director general y presidente de Herdez.

“Mujer por la que pronto tendremos otra sede de la Fundación y biblioteca en [San Luis Potosí](#), en la casa donde nació, que llamaremos ‘Biblioteca Casa Doña María’, iniciando con 1,000 títulos”.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

## EL ACERVO

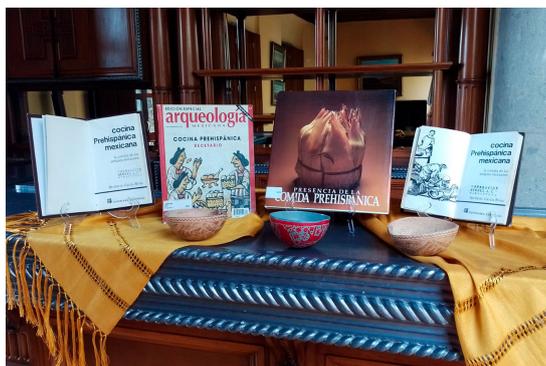
Temas como [cacao](#) o aguacate están entre los más buscados, y es importante resaltar que poseen una colección de fondo reservado que son libros históricos que están bajo resguardo. “Uno es ‘El Cocinero Mexicano’, edición de 1831, y la colección de la investigadora del Siglo 19 Josefina Velázquez León, que se están digitalizando para que los visitantes los puedan explorar. Y desde 2019 establecimos una alianza con la biblioteca de la Universidad de San Antonio para hacer cruce de títulos y disfrutar de otras digitalizaciones.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

“En el segundo piso se encuentra el Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez que ofrece un recorrido por los anales de la gastronomía en México, representando una cocina prehispánica, otra virreinal y una moderna, que este 2022 está pasando por una renovación para volverlos a recibir con una museografía revisada muy pronto”.

A la par, Carmen anuncia que se añadió una sección donde se profundiza sobre el valor del nombramiento de la cocina mexicana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), hecho sucedido en 2010.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

## LABOR SOCIAL

Profundizando en los programas filantrópicos de Fundación Herdez, menciona Carmen, tienen actividades como la entrega de despensas alimentarias a comunidades y poblaciones vulnerables, acción para la que en 2006 se firmó una alianza con el Bancos de Alimentos en México (BAMX) que agilizó la logística y entrega de las mismas. Hoy son 54 bancos en 26 estados de la República con los que se apoyan.

“Lanzamos constantemente campañas, una muy exitosa fue Unidos por México, que en su segunda parte entregó más o menos 12 mil despensas en un periodo de tres meses y benefició a más de 18 mil personas, atendiendo principalmente a mujeres cabeza de familia o con niños.

“Igualmente, de la mano de la chef Monserrat, hemos estado presentes en instituciones con alguna población vulnerable impartiendo cursos. Hace poco hicimos uno de **amaranto** para una población que trabaja con personas que lo cultivan en Querétaro.

“Queremos que lo social no siempre sea dar despensas, sino también acercar talleres y visitas guiadas a la Biblioteca. La idea es poder inculcar las tradiciones y que se conozca aún más la evolución de la cocina mexicana, es decir, crear un testimonio vivo”.

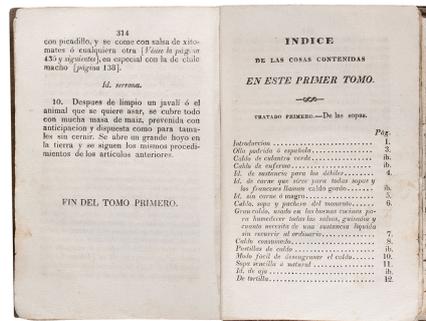


Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

## A FESTEJAR

Todo este acervo a disposición de cualquier interesado se estará celebrando a partir del 8 de septiembre con una serie de conferencias, cursos, talleres y exposiciones donde el equipo de la biblioteca e invitados especiales refrendarán su misión educativa y cultural.

“He pedido a la historiadora Sarah Bak-Geller, de la UNAM nos ayude a hacer una micro exposición sobre el libro ‘Cocinero Mexicano’, trascendente para entender nuestra historia y la del mundo. Se está trabajando en la museografía y en una cuidada línea del tiempo donde presentemos cuándo se publicó, qué pasaba en México, cuánto tiempo pasó para que surgieran los demás recetarios de Latinoamérica y a la par recordar que este documento tiene el reconocimiento del programa Memoria del Mundo, para el Caribe y América Latina, por la UNESCO.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez

“En las ponencias y conferencias estarán los amigos de ADABI de México y BibliOrión enfocados en la preservación de estos documentos históricos y en la actualización de archivos en la era digital.

“La conferencia de Sarah Bak-Geller se acompañará de una degustación a cargo del chef Evyan Vega de la Escuela Superior de Gastronomía, que reinterpretará recetas del ‘Cocinero Mexicano’. Días después el chef repostero Irving Quiroz cerrará el festejo con un curso de Dulces Mexicanos”, describe Carmen sobre un programa de actividades que puedes revisar completo en sus redes sociales IG: [@fundacion.herdezac](https://www.instagram.com/fundacion.herdezac), FB: [Fundación Herdez A.C.](https://www.facebook.com/FundacionHerdezA.C), puedes reservar lugar para participar poniéndote en contacto a: [fundacion@herdez.com](mailto:fundacion@herdez.com) , [bibliotecafundacionherdez@herdez.com](mailto:bibliotecafundacionherdez@herdez.com) y al 5522 8860.

La biblioteca abre normalmente de martes a sábado, de 9:00 a 15:00 horas, y es gratuita. Todo el año hay talleres que se anuncian en la página web y redes sociales de la fundación.



Fotografía: Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, Fundación Herdez