

TLACOYOS COMO INSPIRACIÓN EN EL DISEÑO

Escrito por: Wendy Pérez
18/11/2020

El diseñador mexicano Andrés Lhima encuentra en este antojito de maíz el imaginario perfecto para crear los botaneros “tlacoyitos”.



Las visitas desde niño al Mercado de La Merced gestaron en Andrés Lhima una creatividad muy provechosa para su futuro trabajo como diseñador industrial.

Los anafres, **comales**, ollas de peltre, bolsas del mandado y los antojitos a base de maíz que se cocinan en su natal Ciudad de México, fungieron como inspiración para crear las piezas de cerámica “Tlacoyitos”, las cuales hoy se promueven en México, Austria, Francia, China y Estados Unidos.

“Estos platos los visualicé para el Abierto Mexicano de Diseño y forman parte de una tríada: la mesa anafre, la silla arrocera y estos tlacoyos, son la cereza en el pastel”, cuenta el diseñador, quien hace 12 años hizo su primer prototipo, la silla Fidencio, mueble nómada que se rellena de botellas reciclables o hasta hojarasca y que ha sido expuesta en el MoMA, de Nueva York y Tokio y es parte de la colección de mobiliario de Vitra Design Museum, en Alemania.



Fotografía: Andrés Lhima

LÍNEAS Y COLORES

“La forma elíptica tan peculiar de los tlacoyos, al igual que el color azul de los maíces con los que se preparan, fueron elementos clave para crear estos platos que inicialmente pensé como botaneros, pero que ahora ya los usuarios les han

encontrado otros usos; incluso ya hicimos el tlacoyo XL que parece más un huarache”, cuenta entre risas.

Las piezas las trabajó con los ceramistas Rubén y Ricardo Flores, siendo el azul el tono con el que salieron las primeras, que hoy ya se diversificaron, al igual que el maíz, a negras y amarillas.

Esas idas al mercado, y como reconoce Lhima, a comer tlacoyos al tianguis de Río Blanco, se reflejan en lo hecho por este creativo que considera la observación indispensable para poder aprovechar la diversidad cultural de México en el arte.

“Busqué un esmalte que diera esa sensación como el original, el que compras en la calle, y con Rubén y Ricardo logramos generar una textura que resalta aún más cuando se mojan los platos”, agrega Andrés.



Fotografía: Andrés Lhima

DEL DISEÑADOR AL CHEF

La coyuntura se reforzó cuando junto a la periodista [Raquel del Castillo](#) acercaron los “tlacoyitos” a cocineros como Ricardo Muñoz Zurita para que esta pieza inspirara una versión culinaria del mismo.

“Lo llamamos ‘El Tlacoyo Tour’ y Muñoz Zurita; Atzín Santos, de Limosneros; Israel Montero, de Siembra; Juan Aquino, de Xuva, Pepe Salinas, de Balcón del Zócalo, entre otros, usaron desde encurtidos, quelites, frijol, chapulines, chicharrón o mollejas para presentar su tlacoyo sobre nuestro tlacoyo.



Fotografía: Andrés Lhima

“Es emocionante abrir temas de conversación usando un derivado del maíz como motivación y a la vez conocer de voz de investigadores como Ricardo, preparaciones tradicionales a base de tlacoyos, de los que soy admirador y consumidor”, añade este mexicano con piezas en la colección permanente del "World Wide Things Collection", de la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO.

Sin duda aquellos tlacoyos de maíz azul con su chicharrón y un agua de jamaica muy helada, imperdibles para Andrés desde que tiene memoria, demuestran que nuestro maíz es uno de los elementos más democráticos con los que cuenta el mexicano, hasta para diseñar.

Los “tlacoyitos” los puedes encontrar de venta en las tiendas del Museo Nacional Antropología e Historia, el Franz Mayer y el Museo Tamayo. Para conocer más acerca de su trabajo, entra a su página web: www.andreslhima.com o a sus redes sociales IG: [@andreslhimadesign](https://www.instagram.com/andreslhimadesign).