

El Profesor de cocina Alejandro Pardo Landa y las huellas de su oficio

Mtro. José Luis Juárez López

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y POLÍTICAS - UNAM



Hacia 1910 podemos situar la penetración definitiva de la fotografía en varios campos, siendo el más importante de ellos, dada su difusión, el del periodismo. Paralelamente hubo fotógrafos como Agustín Víctor Casasola, los hermanos Vallete y Hugo Breheme, que ya en asociación o en forma individual tomaron la cámara para retener diferentes aspectos de la sociedad. Su trabajo abarcó tanto detalles sensacionalistas que registros de tipo testimonial, cotidiano, folklórico y hasta de identificación¹.

La fotografía también entró en las primeras décadas del siglo xx en el campo de la culinaria por medio de los recetarios. Estos tuvieron una función social muy importante ya que colaboraron en la tarea de instruir a la mujer, le enseñaron a guisar, a integrar menús, a elaborar comidas fastuosas, además de reglas de etiqueta, economía doméstica, aspectos básicos de medicina y remedios caseros.

Aunque poca atención se ha puesto a la parte visual de estos documentos culinarios en ellos vemos que además de contener dibujos, grabados y litografías de animales, productos y platillos, algunos cuentan con fotografías por lo regular anónimas. Las de los tres tomos de *El verdadero práctico* del español Alejandro Pardo Landa son un buen ejemplo. Este profesor de cocina fue pionero en el uso de impresiones al interior de recetarios de cocina. Llegó a México muy joven a trabajar en una pastelería, volvió a Europa a capacitarse y regresó a nuestro país ya como cocinero titulado de la Academia Azul de París aunque también realizó estudios en España. Su posición fue muy ventajosa puesto que tenía preparación en el extranjero y aquí se dedicó a difundirla por medio del periodismo, la academia de alta cocina que dirigía junto con su esposa Justina Rangel Rodríguez y sus

recetarios. Es precisamente en éstos últimos donde nos vamos a encontrar constantemente con su autor.

Alrededor del año 1913 Alejandro Pardo edita el primer tomo de *El verdadero práctico*; el segundo aparecerá en 1914 y el número tres hasta 1917. En ellos veremos al maestro de diferentes maneras, puesto que hay un lapso de tiempo entre los tres y debieron cambiar sus ideas sobre la imagen que debía de dar y la estrategia de presentarse en ellos.

En el primero vemos al cocinero ejecutante de aproximadamente 28 años en seis momentos que pretenden atrapar sus acciones con éxito relativo, ya que en la mayoría de ellas se nota la rigidez de su cuerpo y mira hacia la cámara, es decir, está posando².

Llama la atención en estas tomas el hecho de que presentan el mismo telón de fondo que nos indica que fueron hechas en un estudio y no en una cocina o en su academia. En todas lo vemos perfectamente ataviado con su ropa de trabajo, gorro, filipina y mandil. Nadie podía negar al ver esta figura que



se trataba de un cocinero, pues además aparecía rodeado de elementos que nos hablan de su oficio: libretas de recetas, cazos, moldes, bandejas y palas. Pero si la vestimenta parecería obvia, las funciones que estaba realizando no. Por eso, y a pesar de presentarse mezclando ingredientes, sazonando carnes o batiendo huevos, algunas de las fotos tienen título descriptivo de sus acciones, tal como lo hacía entonces el cine mudo. Lo anterior demuestra que no se acostumbraba la lectura de la imagen en esta clase de documentos. Otras obras coquinarias como *Nuestro libro* de 1910, y *La cocinera poblana* y el *Libro de las familias* de 1913, por ejemplo, no incluyeron material visual, lo que da a los tres tomos de *El verdadero práctico* un lugar de vanguardia.

En el segundo, en cambio, nuestro cocinero muda de aspecto para mostrarse, únicamente, como el personaje que ya era para el año de 1914³. Sus colaboraciones aparecían en algunos periódicos de la ciudad de México, la academia iba viento en popa en su domicilio de la colonia Santa María la Rivera

y su vida transcurría bien en términos familiares con una esposa que lo secunda en su trabajo y dos hijos: Alejandro y Cecilia. Aquí se presenta como un hombre de éxito de 30 años en toda su dimensión. Viste levita y chaleco, prendas rigurosas que el Almanaque Bouret señalaba como las indicadas para señores de posición y categoría que acataban las reglas del buen vestir⁴. Su pose es clásica con una mano en el bolsillo y la otra apoyada en un libro, símbolo de sus múltiples conocimientos. El atuendo y la actitud debieron planearse de esta forma para darle más impulso a este libro dado el éxito de venta del primero.

En el tercer tomo aparece también sólo una vez, pero en forma interesante. Allí sí vemos al maestro de cocina en un ambiente de enseñanza. Esta foto, seguramente, fue tomada en su academia ya que podemos ver a un grupo de damas que miran con atención la acción del profesor⁵. El fondo es distinto, no está acartonado. Además de la clase de cocina, vemos el Horno Pardo, invento suyo que puso a disposición de las mujeres de México. En este retrato pareciera promocionarlo. Por otro lado, las alumnas están presentes porque es precisamente en ese año de 1917 cuando este personaje publica a la vez otra edición de sus tres primeras obras y *Los 30 menús del mes* que es un trabajo que contiene cocina mexicana y está dedicada a las amas de casa, pero sobre todo a sus alumnas.

A Alejandro Pardo también se le retrató en el restaurante Sylvain, en el que colaboró hacia 1916. En ese entonces este restaurante era todavía dirigido por su propietario Sylvain Daumont, célebre chef francés encargado de los banquetes del Centenario. Esta fotografía, es parte del acervo de la Fototeca de Pachuca⁶.





Aquí no nos encontramos con el hombre de las tres categorías anteriores sino con el chef profesional que muestra con orgullo una mesa montada, seguramente, para una de esas recepciones que se solían organizar para los políticos. Alejandro Pardo Rangel, hijo del chef, nos reveló que a su papá le gustaba retratarse ya que sabía un tipo de rasgos agradables. Siempre andaba bien vestido y peinaba su cabello al estilo de Rodolfo Valentino, prototipo de la época⁷. Lo anterior más sus apreciaciones sobre obras gastronómicas internacionales y la preocupación que siempre mostró por alcanzar la modernidad —él fue uno de los primeros en hacer retratar sus platillos— pueden ser el marco explicativo del por qué de tantas fotografías de este maestro y una prueba más del camino ascendente que estaba tomando la nueva actividad.

Alejandro Pardo hijo, también nos comentó que le sorprende que las tomas en cuestión presenten siempre a un señor de carácter agradable. Su padre era difícil. Algunas veces las alumnas de la academia se alegraban de que la señora Justina diera la clase ya que él era colérico y propenso a ataques de ira. Sus fotos no muestran ningún gesto que pudiera hablar más en detalle de ese rasgo de su personalidad como tampoco aparece en ellas ningún indicio

de enfermedad. Su padre murió en Madrid hacia 1921 a causa de un aneurisma.

Una vez viuda, la señora Justina Rangel, tomó la decisión de reeditar los recetarios de su marido en un solo tomo. Primero lo hizo en 1922 y más tarde en 1928. En estos documentos lo veremos, nuevamente, en dos retratos de busto, en los que el finado maestro aparece como un hombre maduro; en éstas tenía alrededor 37 años y es, como diría Barthes, "el retorno de lo muerto"⁸. La toma de 1928 pero en gran tamaño, es la que su hijo conserva orgulloso en la sala de su casa. Tal trabajo de ampliación parece confirmar el gusto de Pardo Landa por retratarse.

Pero, ¿qué hay detrás de todas estas imágenes? Sabemos que la fotografía es una disciplina que tiene un cuerpo teórico completo y complejo⁹, pero es también en los terrenos de los estudios sociales una herramienta que, en un momento determinado, nos puede ayudar a reconstruir una historia.

Como ya se señaló, Pardo muere en España y, durante el regreso a México de su viuda e hijos, perdieron documentos familiares, lo cual dificulta armar su biografía. Sus imágenes toman, entonces, todo ese valor que se le pueden dar como índice para decirnos que, efectivamente, esta figura importante de los primeros decenios del siglo xx ejerció la cocina, para mostrarnos sus rasgos y su vestimenta, para sugerir que le gustaba retratarse en los espacios en los que se movía.

El material fotográfico en los recetarios no está allí sólo para decorar o mostrar algo novedoso, sino también para darnos esa información visual que retiene; por eso los retratos que conocemos del maestro Pardo pueden considerarse las huellas de su oficio y con ellas podemos auxiliarnos para reconstruir parte de su vida. Si además este material se combina con información documental y oral, adquiere más valor. Por otro lado es necesario reconocer, mientras no se encuentren otros materiales de este campo, que la fotografía llegó a los recetarios de cocina gracias a Alejandro Pardo y que les dio un giro pues complementó su carácter de documentos culinarios con el de documentos visuales.



Notas

1. Olivier Debroise. *Fuga mexicana. Un recorrido por la fotografía en México*. México, CNCA, 1998, pp. 212 - 224.
2. Alejandro Pardo. *El verdadero práctico*, t.1. México, Edición del Profesor de Cocina Alejandro Pardo, s/f., pp. 30, 62, 64, 116, 120, 131.
3. Alejandro Pardo. *El verdadero práctico*, t.2. Madrid, Imprenta de Juan Pueyo, 1914, p.2.
4. *Almanaque Bouret para el año 1897*: Edición facsimilar. México, Instituto Mora, 1992, pp. 304-306.
5. Alejandro Pardo. *El verdadero práctico*, t.3. México, Antigua Librería de Murguía, 1917, p. 138.
6. María Stoop. "Convulsiones y revoluciones culinarias en los siglos XIX y XX" *Artes de México* (México, D.F.), 1997, núm. 30, p.52.
7. Entrevista al Sr. Alejandro Pardo Rangel realizada por José Luis Juárez López, 7 de noviembre de 1999.
8. Roland Barthes. *La cámara lúcida. Notas sobre fotografía*. Barcelona, Editorial Paidós, 1992, p. 39.
9. María Inés García Canal y Humberto Chávez. *El tiro de gracia*. México, CNCA, 1998, pp. 9-13.

