



Edmundo Escamilla Solís

Lugar	Ciudad de México
Fecha de fallecimiento o localización	14 de diciembre de 2018
Tipo de registro	Obituario
Situación	Sin vida



Consulta esta ficha en línea

Escanea el código con la cámara de tu teléfono para abrir la ficha actualizada, sus fuentes y el mapa.

<https://memoriayresistencia.org/mapa/caso/1082>

En su memoria

EDMUNDO ESCAMILLA SOLIS

(Chocamán, Veracruz-Ciudad de México 14 de diciembre del 2018)

Edmundo era historiador y sociólogo. Edmundo era un historiador infalible, que gustaba de explorar, en el devenir de las épocas, la evolución, el desarrollo y la consolidación de la cocina mexicana y su importantísima aportación al mundo. El gusto por la cocina lo heredó de doña Ofelia, quien cocinaba cada platillo personalizado y esa era su manera de dar amor a su familia. La vida de Edmundo giró en torno a la historia, a la gastronomía y desde luego a su inseparable Yuri. ¿Cómo encontraron su proyecto en común? Yuri lo recuerda de esta manera:

““Desde hace casi 30 años que Edmundo Escamilla y yo empezamos este hermoso proyecto, proyecto de vida, proyecto de trabajo, proyecto de realización, empezamos haciendo bacalao para vender y lo hacíamos él y yo solos, así, juntos, convivimos en torno a este bacalao”.

En 1990, Yuri de Gortari Krauss y Edmundo Escamilla Solís, fundaron el restaurante La Bombilla, el cual funcionó hasta el año 2000, con su trabajo ganaron el Premio Nacional de Gastronomía 2003 y 2009, que otorga la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa de España. A partir de ese año, ambos se dieron a la tarea de rescatar e investigar sobre la gastronomía mexicana, desde un punto de vista histórico y cultural, creando el concepto de charlas históricas con degustación. Labor que realizaron de manera independiente.

En los casi 30 años de experiencia en el ámbito de la cocina tradicional mexicana, Edmundo Escamilla, compartió su visión única sobre los platillos emblemáticos que nos representan ante el mundo, técnicas diversas y sus sentires sobre el arte culinario.

Fundo en el 2007, junto con su pareja y cómplice, el también chef: Yuri de Gortari, la Escuela de Gastronomía Mexicana, un proyecto que incentivó la creación culinaria y el aprendizaje, donde ambos eran subdirectores, sobre este espacio nos comentan:

“Ésta surge ante la necesidad de formar especialistas dentro de la labor culinaria, enfocada hacia nuestras propias raíces e historia, y para satisfacer la enorme expectativa que internacionalmente existe entorno a la gastronomía y cultura mexicanas”

Raquel Castillo, una de sus alumnas recuerda lo siguiente:

“Durante sus clases imperó el silencio y la fascinación. Edmundo siempre tenía algo que contarnos, a veces no tenía nada que ver con la cocina pero sí de la vida misma. Era escucharlo sobre los dulces que comía de niño, de cómo ayudaba a las

sexoservidoras en un hospicio en La Merced; tanto cariño le tenía al barrio que una de sus perritas se llamaba Meche. Otras veces había regaños y pequeños debates de porqué debíamos preferir un sope de 15 pesos a una hamburguesa o porque lo molecular en la cocina era una blasfemia así como los emplatados modernos con poco salseo y mucha parafernalia (...) Recuerdo su fascinación por llevarnos a los mercados, descubrir los dulces del mercado La Merced, los típicos “que ya nadie se quiere comer”, como las lagrimitas, unas cápsulas azucaradas de colores a manera de confeti en una caja de cartón con sabor anisado. O bien, su recorrido por Abelardo L. Rodríguez, otro mercado en el cual nos explicaba la vida de antes en el centro y la escuela que Diego Rivera dejó en dicho recinto. ”

Durante todo este tiempo Yuri y Edmundo fueron uno solo, cómplices y amigos, además de pareja fueron coautores de por lo menos siete libros, artículos varios y eventos gastronómicos en diversos espacios culturales como el Centro Cultural Santo Domingo de Oaxaca, el Museo de Guadalupe, en Zacatecas, en el Museo de Bellas Artes de Toluca.

Además Yuri y Edmundo que compartían el pan y la sal, impartieron cursos de capacitación a profesores de las preparatorias de la UNAM, han realizado eventos y cursos en el Museo Nacional de Antropología de España, en el Centro Cultural Conde Duque y El Museo de América, en Madrid, El Carmen de la Victoria, de la Universidad de Granada, en el Palazzo de Parte Guelfa den Florencia, Italia, en la University of Houston, dentro del Conrad Hilton Hotel and Restaurante Management School, entre muchos otros.

Era común verlos en fotografías, después de haber efectuado eventos e impartido cursos en diversas ciudades de México y en el extranjero; España, Austria, Grecia, Hungría, Italia, República Checa, Argentina, Bolivia, Colombia, Estados Unidos, Paraguay, Perú y Venezuela y Singapur. Edmundo y Yuri eran coorganizadores y coordinadores del Primer Congreso Iberoamericano de Cocina Tradicional: Patrimonio

Cultural de los Pueblos, conjuntamente con la Dirección General de Culturas Populares del CONACULTA y la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy; Venezuela, realizado en la ciudad de México en agosto del 2009.

Edmundo y Yuri fueron coautores de siete libros, entre ellos *Objetos con alma y Mezcal, nuestra esencia*, además de ser un entusiasta colaborador en diversos medios de comunicación, como “Crónicas y Relatos de México” en Canal Once. En “La Hora Nacional” ambos participaban con: “La Historia de México a través de la gastronomía”

Este año Edmundo Escamilla, junto con Yuri de Gortari, co-condujeron su último programa: *Saborcito Corazón*, un viaje a través de la comida callejera de la Ciudad de México transmitido por el canal público Una voz con todos..., para todo el país. Yuri y Edmundo adoraban los cánidos, entre ellos estaba Amparo, Columba y Emilio que eran xoloxcuincles, así como el cachorro rescatado: Chalito.

A Edmundo, le molestaban las injusticias y siempre defendía las bases de la cocina mexicana. Su carácter era alegre, le encantaba contar chistes: blancos y colorados. Era todo un personaje, a quien no le importaba acumular riquezas, sino sembrar en la mente de los mexicanos el orgullo nacionalista.

Una oclusión intestinal lo llevó al hospital para ser operado y una neumonía fulminante terminó por complicarlo todo, derivando en la muerte de Edmundo.

Edmundo y Yuri tuvieron el privilegio de encontrarse el uno al otro, en poder hacer proyectos en común basados en el amor y en objetivos comunes, eran unos esposos amorosos y tiernos. En un comunicado, Yuri se expresó de Edmundo de la siguiente forma:

“Los grandes hombres no son aquellos que acumulan riquezas, son aquellos que tienen el poder de cambiar vidas. Hoy, 14 de diciembre del 2018, un hombre ejemplar tuvo su último aliento de vida. Edmundo Escamilla, nuestro maestro, pareja, guía, amigo falleció dejando un gran legado y ejemplo; un legado de amistad, de

generosidad, de amor por México, su historia, cultura y cocina tradicional. Desde aquí querido Mundito, no dudes que tu familia y tu comunidad te honraremos al grito de #HagamosPaís Descanse en paz”

Fue velado en una agencia funeraria entre flores y tríos huastecos, para luego ser cremado, sus restos reposan en la casa que compartió con Yuri.

Información y fotografía tomada de:

<https://www.jornada.com.mx/.../fallece-el-historiador...>

<https://www.eluniversal.com.mx/.../fallece-el...>

http://wradio.com.mx/.../12/sociedad/1373671560_932083.html

<http://warp.la/fallece-edmundo-escamilla-historiador-la...>

http://egourmet.com.mx/sociales.php?id_social=165

<https://foodandtravel.mx/edmundo-escamilla-una-vida.../>

<https://www.chilango.com/noticias/edmundo-escamilla/>

<https://www.quien.com/.../fallece-edmundo-escamilla...>

<https://gourmetdemexico.com.mx/.../adios-a-edmundo.../>

<http://conapetito.com.mx/?p=2792>

<http://blog.cocinaycomparte.com/descanse-en-paz-edmundo.../>

Fuente: Obituario LGBTTTI Mexicano. Publicación de Alonso Hernández, 19 de diciembre de 2018.

<https://www.facebook.com/photo/?fbid=10212419414016261&set=g.359703310544>

Lo que sabemos de los hechos

Según la publicación del Obituario LGBTTTI Mexicano:

La publicación refiere una oclusión intestinal, cirugía y neumonía posterior.

Fuentes

- <https://www.facebook.com/photo/?fbid=10212419414016261&set=g.359703310544>