LIBRARY
Michigan State
University

This is to certify that the
dissertation entitled

DISCURSOS ALIMENTARIOS EN LA LITERATURA Y LAS TELENOVELAS MEXICANAS CONTEMPORÁNEAS

presented by

Gustavo Rodríguez-Morán

has been accepted towards fulfillment
of the requirements for the

Ph.D. degree in Hispanic Cultural Studies

Miguel A. Cabañas

Major Professor's Signature

05/13/09

Date

MSU is an Affirmative Action/Equal Opportunity Employer

PLACE IN RETURN BOX to remove this checkout from your record.
TO AVOID FINES return on or before date due.
MAY BE RECALLED with earlier due date if requested.

DATE DUE	DATE DUE	DATE DUE
MAY 15 2011		

5/08 K:/Proj/Acc&Pres/CIRC/DateDue.indd

DISCURSOS ALIMENTARIOS EN LA LITERATURA Y LAS TELENOVELAS MEXICANAS CONTEMPORÁNEAS

By

Gustavo Rodríguez-Morán

A DISSERTATION

Submitted to
Michigan State University
in partial fulfillment of the requirements
for the degree of

DOCTOR OF PHILOSOPHY

Hispanic Cultural Studies

2009

ABSTRACT

FOOD DISCOURSES IN CONTEMPORARY MEXICAN LITERATURE AND TELENOVELAS

By

Gustavo Rodríguez-Morán

This dissertation explores the discursive connections between food, gender, genre, class, and national identities in contemporary Mexican narratives and *telenovelas* or soap-operas. It examines the collectively constructed symbolic meanings of food. In some instances, I argue, food offers strategic resistance to patriarchal authority. In other instances, food tropes subvert hegemonic social constructs and collective "imagined identities," to support the articulation of what I will call "the new hygienic Mexican identity" for the global imaginaries of the late 20th and early 21st centuries. My analysis includes the following novels: El hombre de los hongos (1975) by Sergio Galindo, El vampiro de la colonia Roma (1979) by Luis Zapata, Arráncame la vida (1985) by Ángeles Mastretta, and Del tianguis al supermercado (1995) by Agustín López Munguía. In addition, this dissertation includes the telenovelas Heridas de amor (2006), La fea más bella (2006), and Destilando amor (2007).

In order to examine the symbolic representations of food in Mexican narratives and telenovelas, this dissertation is organized in four chapters: The first chapter explores reformulations of the kitchen as a space of agency for women and or culturally "feminized" others (such as servants). Chapter Two revisits

food as a connotative site for class identification or *habitus* and the way in which food selection functions as metaphor of social power. Chapter Three examines food as a trope of narration and consumption in literature and telenovelas. In this chapter, I argue, the consumption of food represents ideological reproduction, while its refusal signifies counter-hegemonic positions. Finally, the fourth chapter explores the hybridity of genres in literature and telenovelas such as literary works that appropriate scientific discourse, and telenovelas that interconnect with other mass media genres such as the cooking shows or the food documentary. These cultural artifacts ambiguously preserve imagined identities, while at the same time they promote the consumption of "exotic Mexicanness" in the global market.

ABSTRACT

DISCURSOS ALIMENTARIOS EN LA LITERATURA Y LAS TELENOVELAS MEXICANAS CONTEMPORÁNEAS

By

Gustavo Rodríguez-Morán

Esta disertación explora algunas conexiones discursivas entre la comida, el género, la clase social y el concepto de lo nacional en la narrativa y las telenovelas mexicanas contemporáneas. Además, examina los significados simbólicos de los alimentos; en algunas instancias, como portadores de resistencia a la autoridad patriarcal y en otras, a manera de agentes subversivos de constructos hegemónicos culturales. El trabajo revisita los imaginarios nacionales, para leerlos en su contexto global a finales del siglo XX y en los albores del siglo XXI. Para llevar a cabo este estudio, se han seleccionado las siguientes novelas: El hombre de los hongos (1975) de Sergio Galindo, El vampiro de la colonia Roma (1979) de Luis Zapata, Arráncame la vida (1985) de Ángeles Mastretta y Del tianguis al supermercado (1995), de Agustín López Munguía. Además, en el estudio se incluyen las telenovelas siguientes: Heridas de amor (2006), La fea más bella (2006) y Destilando amor (2007).

Para examinar tales discursos alimentarios en la narrativa y las telenovelas mexicanas, la disertación se organiza en cuatro capítulos. El capítulo primero lee la cocina como un espacio de agencia para la mujer, o para "otros" culturalmente feminizados, como los sirvientes. El capítulo segundo revisita lo alimentario en

su forma connotativa de clase social, es decir, entendiendo la selección alimentaria como una metáfora de filiación a un grupo social determinado. El capítulo tercero examina la comida como tropo narrativo y de consumo; en este capítulo, se sostiene que el consumo de alimentos representa reproducción ideológica mientras que su rechazo, puede leerse como una posición contra-hegemónica. Finalmente, el capítulo cuarto explora la hibridación de géneros en la literatura y las modernas telenovelas, es decir, aquellos trabajos literarios que apropian discursos científicos, o las telenovelas que se interconectan con otros géneros masmediáticos como el *show* culinario o el documental gastronómico. Estos artefactos culturales funcionan para preservar identidades imaginadas y al mismo tiempo, promueven el mercadeo y consumo de mexicanidad en el mercado global.

Copyright by
GUSTAVO RODRÍGUEZ-MORÁN
2009

AGRADECIMIENTOS

Primeramente me gustaría agradecer a mi padre, quien durante los últimos dos años se ha venido armando de gran paciencia para recibir tan sólo una que otra de mis llamadas cada mes.

Agradezco también a los miembros de mi comité de disertación: profesora Kristine Byron, profesor Eduardo Guízar y profesor Douglas Noverr, quienes me apoyaron incondicionalmente con sugerencias atinadas, artículos y libros. Especialmente, quiero reconocer el trabajo de mi director de disertación, el Profesor Miguel Cabañas, que no sólo me asesoró acertadamente durante todo el proceso, sino que también dedicó gran parte de su tiempo para animarme a repensar y reescribir. Al Departamento de Español y Portugués por otorgarme el Summer Dissertation Research Award, al College of Arts and Letters y The Graduate School por concederme el Summer Support Fellowship. A Carmen Albaladejo, quien durante mi estancia en el Departamento de Español y Portugués, me dio su apoyo incondicional para mejorar mi trabajo como instructor de español. A todos mis profesores del Departamento de Español y Portugués que me ayudaron a completar mi formación académica, mil gracias.

Esta disertación versa sobre comida y por eso, está dedicada especialmente a mi madre, Lila Morán, que en abril del 2006 se fue sin que yo tuviera la oportunida de regresar para disfrutar por última vez de su comida, gracias, mamá.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN..... 1

CAPÍTULO I. La cocina como espacio
de resistencia y poder 14

CAPÍTULO II. Comida y clase social 47

CAPÍTULO III. ¿Comer o no comer? Renuncia o
aceptación ideológica..... 82

CAPÍTULO IV. Chocolate, mole y tequila: México
global y lo nacional..... 114

CONCLUSIONES. Imágenes culinarias, (re)construcción y deconstrucción
de los mitos culturales mexicanos..... 151

OBRAS CITADAS..... 164

INTRODUCCIÓN

El periodista Vicente Verdú decía que: "cada día se hace más inexcusable saber que el apetito trata diferencialmente con un producto u otro, puesto que los víveres no son sólo para vivir, sino para vivirlos y alternar con ellos".[1] El periodista agregaba con tino que: "de esta nueva sensibilidad comunicativa ha ido gestándose la gastronomía de culto, los cocineros exquisitos, las mil publicaciones sobre nutrientes y los interminables programas que humean en la televisión".[2] Este estudio intenta proveer de una explicación a la incursión del discurso de los alimentos (lugares, personajes, artefactos) en la extensa gama de representaciones simbólicas de lo alimentario en la literatura y culturas populares, que hibrida la producción cultural de finales del siglo XX, y principios del siglo XXI en México.

Vivimos el fenómeno alimentario postmoderno desde los ángulos y los entrecruces más insospechados, ya que, desde finales del siglo XX, la comida ha experimentado los cambios más radicales, y sus vehículos de representación también han vivido avances drásticos. El apogeo industrial de la comida, su control, manipulación y producción masiva va modificando su naturaleza y sus significantes más primitivos porque la industria de los alimentos es capaz de convertir el plástico en alimento comestible (Elogio de la fonda 10). Algunos productos culturales revelan verdades aterradoras sobre la comida: la *green revolution* de la última década del siglo XX se transformó en *gen revolution*: genes de pescado que intervienen en los del jitomate para que éstos últimos conserven su frescura, agentes "suicidas" insertados en las semillas que germinan

---

[1] En "Somos comida." El País semanal, 07/06/2007.
[2] *ibidem*

una sola vez y se destruyen para asegurar el consumo indefinido y la dependencia de las compañías multinacionales: "Whoever controls the seeds, controls the food" (Future of the Food 2006). Con la globalización, las grandes empresas transnacionales acaparan y controlan el mercado de los alimentos y hasta los productos naturales llevan marca registrada. Mientras que el horror a la destrucción del medio ambiente se apodera de ciertos grupos sociales, y se protesta contra las agresiones a la naturaleza, la producción cultural intenta revertir el daño regresando a lo primigenio. Ahora, el pasado alimentario tradicional, representa irónicamente la esperanza. Volver a la tradición culinaria, revisitar las prácticas alimentarias y rescatar su valor, se proponen como alternativas de solución a la amenazante industrialización de la comida.

La relación entre los alimentos y los significantes simbólicos culturales es ubicua.[3] En México, los alimentos también ocupan un mayor espacio substancial en los bienes culturales desde finales del siglo XX. Entre el amplio abanico de representación encontramos los tradicionales recetarios de cocina, o sus hibridaciones (manuales de cocina historiográficos, míticos, antropológicos). También, la literatura se apropió del manual de cocina como motivo de creación literaria como es el caso de la novela Como agua para chocolate de Laura Esquivel (1988); ahora, el cine y la televisión lo contemporizan: Cilantro y perejil

[3] En el cine se nota principalmente: El Festín de Babette (1987), Azúcar amarga (1996), Cosas que dejé en la Habana (1997). En cuanto a los recetarios, de la antigüedad se conserva el legendario manual De Re Coquinaria que Apicio escribió para el disfrute de los emperadores romanos. Otro texto consagrado que también indica la ubicuidad simbólica de la relación entre los alimentos y la cultura, es el manual de cocina Fisiología del gusto (la primera edición data de 1825) de Jean Anthelme Brillat Savarin. Ambos textos, escritos en épocas "golosas" reflejan técnicas de cocinar, economías del hogar, practicas específicas de alimentación y metodologías de conservación alimentaria.

(1995), Como agua para chocolate (1993). Incluso, las telenovelas mexicanas explotan los lenguajes culinarios, algunas veces por iniciativa propia, otras, asesoradas por instituciones de cocina como es el caso de Querida enemiga (2008), que cuenta con el asesoramiento del Centro Culinario Ambrosía.[4] Y aunque ya resulta imposible de catalogar los textos gastronómicos porque éstos han ido alterándose de acuerdo con necesidades, estéticas y gustos de cada época, se puede decir que sus representaciones más fundamentales no se han modificado. Entre las prácticas culturales que atestiguan se pueden citar las formas de alimentación, economías domésticas, tradiciones religiosas, y maneras de ordenar las sociedades. Arjun Appadurai apunta al respecto que:

> Cookbooks, which usually belong to the humble literature of complex civilizations, tell unusual cultural tales. They combine the sturdy pragmatic virtues of all manuals with the vicarious pleasures of the literature of the senses. They reflect shifts in the boundaries of edibility, the properties of the culinary process, the logic of meals, the exigencies of the household budget, the vagaries of the market, and the structure of domestic ideologies (3).

Appadurai lee los recetarios de cocina como proveedores de historias, más allá de su contexto pragmático de manual culinario. Lo que una cultura come o rehúsa comer, sus accesos a ciertos alimentos exclusivos, posibilidades o carencias económicas, todos son elementos culturales que Appadurai ve reflejados en el recetario. Así, los manuales de cocina, o su entrecruce con la literatura y los bienes culturales masificados como son el cine, telenovela, y música, nos ponen

[4] México no cuenta con un canal similar al *Food Channel*, aunque recientemente comienza a experimentar con el *cooking show* en la televisión no comercial: La ruta del sabor (canal 11), La cocina de Frida y Diego: "Una vuelta a lo autóctono en medio de un paisaje gastronómico que sufre la embestida de las cadenas de comida rápida, expertas en apoderarse del acervo culinario ancestral para devolverlo industrializado, sustituyendo lo natural por lo sintético".

ante la mesa una serie de materiales culinarios que vienen multiplicándose día a día. En el panorama actual de México, la gastronomía ha llegado a convertirse en uno de los ingredientes importantes de la industria cultural de los últimos tiempos.[5] Tanto en la literatura como en los medios de masas, la comida refleja simbólicamente las instituciones que organizan la vida humana en sociedad: los lugares de clase, afiliaciones políticas e idearios nacionales en el contexto global de finales del siglo XX.

En esta disertación quisiera indagar cuatro representaciones simbólicas de la comida: la cocina como espacio constructor de género y resistencia simultáneamente; la comida y la concepción de clase social, la ingestión de comida o su contraparte como símbolos de acercamiento o rechazo ideológico; y la construcción y reconstrucción de lo nacional en el discurso alimentario. El corpus de trabajo incluye cuatro novelas mexicanas surgidas después de 1975, y cuatro telenovelas salidas al aire después del 2006. Todos los materiales aparecen dentro de una etapa de cambios trascendentales en el entorno social mexicano: el apogeo de discursos y propuestas alternativas, el desarrollo de la literatura femenina y la liberación sexual, la emergencia de la teoría de la subalternidad y la transnacionalización de la cultura. La relación que guardan estos materiales entre sí es que todos tambalean un tipo de institución a través de lo culinario: la

[5] Utilizo el término "gastronomía" fuera de su contexto convencional de "alta cocina". Según la definición de José de la Fuente Iturriaga; la gastronomía "es una de las manifestaciones culturales más importantes del ser humano y dentro de dicho término no debe catalogarse sólo a la llamada "alta cocina" sino a todas las expresiones culinarias de las diversas regiones y estratos sociales, incluida la cocina indígena" (7): Iturriaga, José. Las cocinas de México. México: Fondo de Cultura Económica, 2000.

jerarquización del género, y la clase social, los presupuestos de la vida en sociedad y los idearios de la nación.

El corpus de trabajo se compone de El hombre de los hongos (1976) de Sergio Galindo, El vampiro de la Colonia Roma (1979) de Luis Zapata, Arráncame la vida (1985) de Ángeles Mastretta y Alimentos: del tianguis al supermercado (1995) de Agustín López Munguía. Para establecer un contraste de representación, también rastreo las funciones simbólicas de la comida en tres telenovelas mexicanas recientes: Heridas de amor (2006), La fea más bella (2006) y Destilando amor (2007). A continuación resumo la trama de cada una de las novelas y las telenovelas para contextualizar brevemente el análisis de los materiales.

El hombre de los hongos es un relato de alucinaciones que trata del derrumbamiento de una familia de abolengo. La familia está compuesta por cinco miembros, los padres: Everardo y Elvira, y los tres hijos: Sebastián, Lucila y Emma. La familia se define por un capricho alimentario muy particular: la ingestión de setas que abundan en lo bosques circundantes de la mansión. Los hongos, potencialmente venenosos, tienen que ser probados con antelación por "los hombres de los hongos", expresamente contratados para determinar su comestibilidad. En una de sus cacerías, Everado encuentra mágicamente a Gaspar, un niño perdido en un montículo de hongos coloridos, y decide regalárselo a su hija menor. Gaspar irrumpe en la familia y con el tiempo suscita una querella entre los miembros de la familia. La siniestra tradición culinaria se encadena con los problemas familiares y finaliza con la alianza entre Gaspar y

Emma. Emma y Gaspar provocan la muerte de toda la familia sirviéndoles una (última) cena de hongos mortalmente venenosos.

El vampiro de la colonia Roma constituye unos de los trabajos más innovadores de Luis Zapata. En esta híbrida narración, en la cual confluyen el reportaje ficticio y la novela testimonial, Adonis García, el narrador, cuenta sus andanzas nocturnas por la colonia Roma, para testimoniar con detalles sus aventuras homosexuales. Con esta novela, analizo la repudia de la comida como significante de enajenación social. El vampiro de la Colonia Roma es una novela neo-picaresca, pero su discurso no se ciñe temáticamente al de los pícaros más conocidos; intuyo que la representación de la comida, algunas veces mutilada por su propio narrador, o desplazada por la práctica de una sexualidad alternativa, constituye su principal punto de argumentación como crítica social.

Arráncame la vida es la primera novela de la escritora poblana Ángeles Mastretta. La narradora, Catalina Guzmán pormenoriza 20 años de un matrimonio malogrado con el general Ascencio. En Arráncame la vida, Catalina Guzmán traza un retrato de la sociedades mexicanas posrevolucionarias cuestionando el regreso de la mujer a la cocina como madre y esposa. La cultura mexicana, esquematizada entre los lugares masculino y femenino sufre un giro radical en tanto que Catalina rehúsa continuar su rol de mujer y para lograrlo, envenena paulatinamente a su marido con un té de limón negro.

Por su parte, la novela de López Munguía-Canales retorna en el tiempo para reevaluar la mesa del emperador Moctezuma en Alimentos: del tianguis al supermercado. El narrador de la novela cae en un profundo estado comatoso a

consecuencia de la ingestión de una torta de queso de puerco. En su letargo, (re)visita el palacio de Moctezuma y nos hace conocer el tianguis azteca en todo su esplendor, lugar opuesto al moderno supermercado. En su paseo por palacio, Pablo, el narrador, se encuentra con el cocinero principal del emperador Moctezuma, y así, en la narración confluyen el pasado y el presente. Tonahuac, el cocinero mayor de Moctezuma recuenta mitos y leyendas de la comida mexicana y Pablo, con el apoyo del discurso científico describe la trayectoria de esos alimentos hasta el supermercado moderno.

En la telenovela Heridas de amor, se intenta demostrar que el chocolate es un producto netamente mexicano y por lo tanto, los esfuerzos por preservarlo como objeto de valor cultural ocupan la mayor parte de la trama. Una hacienda cacaotera tabasqueña funciona como marco del melodrama entre los dos protagonistas: Miranda y Alejandro. Miranda lucha por rescatar su hacienda de la ruina provocada por los efectos de la naturaleza, lo hurtos de las cosechas y las plagas. Miranda intenta indagar la fórmula del chocolate en lo más profundo de sus raíces con la ayuda de una nana indígena que domina los secretos milenarios del chocolate, sus ocultos poderes curativos y la fórmula auténtica de su preparación. Ambas preparan un chocolate golosina para comercializarlo en el mercado global, y así, convirtiendo al chocolate en un aliado, se consigue el final feliz.

La fea más bella constituye una adaptación de la telenovela colombiana Yo soy Betty la fea del periodista Fernando Gaitán. La historia se propone demostrar que la inteligencia debe predominar sobre la belleza física. En la

adaptación mexicana, Lety, a pesar de su fealdad, se incorpora a trabajar como asistente de dirección en una casa productora de comerciales llamada *Conceptos*, que se caracteriza por contratar personas físicamente bellas. En la primera parte de la historia, Lety logra sustituir al director de *Conceptos*, una vez que éste ha llevado a la empresa al borde de la quiebra. En la segunda parte, la nueva presidenta extrae la empresa del atolladero a través de una exitosa feria gastronómica que exhibe comerciales sobre comida tradicional mexicana como los 12 moles y los chiles en nogada.

Los mitos y las leyendas del tequila como producto mexicano enmarcan el melodrama de la telenovela Heridas de amor, adaptada de la colombiana Café con aroma de mujer, acorde con la circulación y el intercambio de bienes culturales propios de la globalización. En su versión mexicana la historia se sitúa en Jalisco, específicamente, en Tequila, la tierra por excelencia del destilado mexicano. La campiña agavera jalisciense enmarca los amores entre Ricardo Montalvo, el heredero de la hacienda y La Gaviota, una experimentada jimadora que domina el oficio a la perfección. Además de conflictuar las relaciones entre los protagonistas, Destilando amor se apropia de leyendas y mitos sobre el tequila, fórmulas tradicionales de destilación y técnicas agropecuarias referentes al cultivo del *agave azul tequileña*. [6]

Si la temática de la comida y la bebida confluyen en estos bienes culturales, consideré necesario estudiarlas en conjunto, a pesar de las limitaciones que implica trabajar con una muestra de cada material. Este proyecto busca

[6] El jimador es una figura fundamental en la elaboración del tequila, tiene como función principal eliminar las pencas de la planta y dejar lista la piña previa a su horneado y fermentación.

entender los mecanismos de apropiación de lo alimentario por la literatura, y por otros medios de expresión como las populares telenovelas, que han tenido un gran impacto en la reestructuración cultural y económica mexicana desde finales del siglo XX, como explica Jesús Martín Barbero:

> What has made soap operas into a strategic enclave for the Latin American audiovisual production is their weight in the television market as well as the role that the play in the production and reproduction of the images Latin American people make of themselves, and by which others recognize them. ("Memory and Form": 281)

Las telenovelas constituyen uno de los medios de entretenimiento más populares de teleaudiencias latinoamericanas. Se ha calculado que en los medios urbanos y rurales, los latinoamericanos emplean más del 80 % de su tiempo libre viendo televisión, tiempo que se ha hecho coincidir con la transmisión de las telenovelas.[7] La industria telenovelesca mexicana que en 1958 experimentó con la continuación del melodrama cinematográfico, hoy se podría considerar el equivalente a *Hollywood* por su circulación y consumo, no sólo en el público latinoamericano, sino en los mercados globales. Las telenovelas latinoamericanas producidas por Televisa (México), TV Globo (Brasil), Venevisión (Venezuela) y Caracol (Colombia); o las distribuidas por Telefé Internacional (Argentina), fungen como elemento de socialización por el aporte de un tópico cotidiano común. Además, las telenovelas reúnen familias enteras para ver el episodio del día, e incluso trabajan como mediadoras de conflictos belicosos.[8] Según Chris

---

[7] Guerra Ibrahim. "La telenovela: arquetipos dramáticos, publicidad y propaganda." (www.monografias.com)

[8] "La telenovela *Esmeralda* (1998) [...] estuvo al aire en plena guerra en Yugoslavia; mientras ocurría aquella batalla de religiones y de castas con masacres de miles, incluidos mujeres, niños y ancianos, el serial mexicano que presentaba los sufrimientos de una campirana ciega, constituyó un fenómeno de público en los países donde sucedía la contienda" (Terán 82).

Hawley, estos melodramas mexicanos se consumen en más de 100 países. En Europa del Este, Rusia, China, Italia, India, Turquía, Filipinas, entre muchos más, las telenovelas mexicanas han conquistado los horarios estelares de la televisión.[9]

En el primer capítulo de este estudio analizo la esfera doméstica impuesta en tres personajes supeditados al discurso de la "jerarquización del género" (Fernández Ríus 2005).[10] Si los límites de "la abnegada mujercita mexicana", como irónicamente la nominaba Rosario Castellanos, se demarcan mediante el territorio privado de la cocina; arguyo que estos límites también se extienden a personajes culturalmente *feminizados* como los sirvientes.[11] En este capítulo se intenta leer la cocina en reversa, es decir, como afirma Josefina Ludmer, desde "el espacio que la mujer se da y ocupa, frente al que le otorga la institución y la palabra del otro" (47), de la misma manera que lo hacen los tres personajes reaccionarios Gaspar y Emma (El hombre de los hongos), y Catalina de Ascencio (Arráncame la vida). Todos estos personajes intentan cambiar el curso de una historia y reinventar la suya, usando las tretas del débil en una posición de subordinación y marginalidad.

En el capítulo segundo retomo la idea de "distinción" desarrollada por Pierre Bourdieu para leer las prácticas alimentarias burguesas de las clases altas

---

[9] Ver www.azcentral.com

[10] Fernández Ríus, Lourdes. "Género, ciencia y educación en valores". Género, valores en sociedad: una propuesta desde Iberoamérica. Barcelona: OCTAEDRO, 2005. 115-136.

[11] Rosario Castellanos. Álbum de familia. México: Joaquín Mortiz, 1971. El ensayo "Lección de cocina" forma parte del material arriba mencionado. Es uno de los primeros ensayos sobre el rol doble de mujer y mexicana. El cuento-ensayo, narrado en primera persona trata de la tribulaciones de una recién casada que intenta cocinar un bistec sangrante, y durante el proceso reflexiona sobre su condición de mujer equiparando el bistec con la cena para su marido, y así misma como "carne comestible" para los hombres.

mexicanas representadas en El hombre de los hongos. Además, en la misma novela, analizo la simbología de los alimentos como significantes de clase alta; y equiparo el microcosmos familiar alimentario de la novela con las convicciones reproductoras de sistemas culturales de poder. Posteriormente, contrasto la novela de Galindo con las exitosas telenovelas mexicanas que innovan técnicas de producción cultural, y simultáneamente, reestructuran los conceptos de clase parodiando sus postulados. En El hombre de los hongos analizo los caprichos alimentarios de los personajes como símbolos de distinción; y con La fea más bella, estudio la recuperación de la comida popular, pero "cambiando el lugar de las preguntas" como propone Jesús Martín Barbero, para obtener respuestas nuevas. En Las prácticas de la vida cotidiana, Michael de Certeau propone que el consumo opera a través de tácticas y estrategias; en otras palabras, ardides del débil para sacar ventaja del fuerte y de esta manera, politizar las prácticas de la vida cotidiana. En otras palabras, arguyo que el concepto de clase social se puede codificar a través del consumo y selección alimentaria, como se ha venido haciendo desde siempre; pero las telenovelas lo resisten exagerándolo, manipulándolo, y así, se parodia la vigencia del concepto de clase en México y su representación a través de lo alimentario.

En el capítulo tercero me concentro en la interpretación de posturas ideológicas a través de la renuncia o el consumo de los alimentos. En El vampiro de la Colonia Roma, examino la política de la enajenación mediante el reemplazamiento alimentario por el sexo inmoral, según las prescripciones del sistema dominante heterosexual. El vampiro implementa una serie de violaciones

temáticas; es un texto neo-picaresco, pero la comida no interpela a los sentidos ni despierta los apetitos golosos. En su lugar, las escenas de comida rompen con la estética de las narrativas del hambre, propias de los textos de la picaresca. El narrador despoja la comida de *sustancia* narrativa, y progresivamente la mutila del relato para enviarla al plano secundario, y con ello, desasociarse de sus significados simbólicos más importantes: el amor filial, la familia, y el sentido de pertenencia a una sociedad. En el mismo capítulo examino el polo contrario: la comida como celebración, abundancia, goce y reflexión con la telenovela La fea más bella; ya que "para muchos, comer determinados alimentos actúa no sólo como experiencia satisfactoria, sino también liberadora, como una forma adicional de hacer una declaración" (Mintz 27). Así, en La fea más bella investigo la reivindicación explícita y el retorno de la figura llenita, en contra de las duras reprimendas del cuerpo y el ayuno socialmente impuesto por motivaciones culturales estéticas, este ayuno induce a los obesos a acercarse al canon prescrito de belleza física (Contra los gourmets 205). En La fea más bella, se invierten paródicamente las consideraciones reglamentarias sobre la belleza del cuerpo, y al mismo tiempo, se invita a tomar decisiones sobre el cuerpo, al margen de las prescripciones de género, para experimentar la libertad.

Finalmente, en el capítulo cuarto interrogo los enlaces entre la comida mexicana y la construcción de lo nacional, dentro del discurso global a finales del siglo XX y principios del XXI. Mi lectura se apoya en las teorías de la globalización y la hibridez desarrolladas por Néstor García Canclini. Como materiales primarios utilizo la novela Alimentos: del tianguis al supermercado, y

las telenovelas Heridas de amor (2006), La fea más bella (2006) y Destilando amor (2007). En los textos identifico "la retórica de lo auténtico" en su búsqueda nostálgica de una identidad nacional. Con López Munguía, se analiza el recorrido histórico-alimentario que comienza con el moderno y amenazante supermercado, para llegar al tianguis azteca: los orígenes, lo mítico y lo considerado auténticamente mexicano. En las telenovelas Heridas de amor, La fea más bella y Destilando amor, estudio las intersecciones (hibridación) genéricas entre la telenovela, el *cookshow* y el documental gastronómico-turístico, para reconstruir una imagen de lo nacional dentro y fuera del territorio mexicano, como consecuencia de la globalización.

CAPÍTULO I

La cocina como espacio de resistencia y poder

(Kinsey Report No 6) [1]
¡Qué importa la pobreza! Y si es borracho
lo quitaré del vicio. Si es mujeriego
yo voy a mantenerme siempre tan atractiva,
tan atenta a sus gustos, tan buena ama de casa,
tan prolífica madre y tan extraordinaria cocinera [...]

En el poema breve *Kinsey Report No. 6*, que la escritora mexicana Rosario Castellanos escribiera en 1975, se sopesan los roles de género que la cultura latinoamericana ha construido para sus mujeres. Entre otras cosas, éstas han sido mayoritariamente colocadas en el hogar para cumplir con tareas diversas de esposas, madres y cocineras. Aun durante la Revolución Mexicana, época que la mayoría de la crítica ha considerado un aparte en tales roles de género; en el conjunto de sus representaciones narrativas y audiovisuales, perviven las imágenes de mujeres que se han llevado la cocina al campo de batalla. Por otro lado, México, como la mayoría de los países latinoamericanos, cuenta con una larga tradición de personajes que cumplen con roles semejantes de amas de casa: las llamadas peyorativamente chachas, gatas o sirvientas, quienes contribuyen a liberar de sus tareas a la señora de la casa.

A partir de los años setenta, sin embargo, la literatura mexicana viene interrogándose respecto de aquellos lugares e ideologías que demarcan territorios de género y de poder, entre ellos, la cocina; esta tendencia es visible principalmente en el trabajo de las cuentistas feministas de esta década (Seymour

[1] Castellanos, Rosario. El eterno femenino: Farsa. México: Fondo de Cultura Económica, 1975.

Menton 1990).[2] Rosario Castellanos escribía al principio de su ensayo *Lección de cocina*: "La cocina resplandece de blancura. Es una lástima tener que mancillarla con el uso. Habría que sentarse a contemplarla, a describirla, a cerrar los ojos, a evocarla. [...] Qué me importa. Mi lugar está aquí. Desde el principio de los tiempos he estado aquí (Álbum de familia).[3] Quizás, una de las primeras mujeres escritoras mexicanas que abiertamente cuestiona el lugar de la mujer en la cocina es Rosario Castellanos, diez años después del decaimiento del cine de oro mexicano que desparramó machos bigotones, sombrerudos y dotados de atronador vozarrón. En el presente es mucha la crítica que se ha referido a la cocina para releerla. Por ejemplo, Rosa Julia Bird aúna la receta de cocina al bolero y la carta como discursos asociados arquetípicamente con la mujer (15).[4] Pero como afirma Nina M. Scott, desde Sor Juana Inés de la Cruz hasta Rosario Castellanos y Rosario Ferré, las recetas de cocina pueden hoy interpretarse como discursos femeninos; es así como algunos personajes ficcionales han descubierto que la cocina es capaz de generar poder cuando los personajes femeninos, o culturalmente "feminizados" (sirvientes, "gatos", mayordomos, chóferes) sólo pudieron armarse de una sartén para generar una voz.[5]

---

[2] Menton, Seymour. "Las cuentistas mexicanas en la época feminista 1970-1988." Hispania 73.2 (Mayo 1990): 366-70.

[3] Castellanos, Rosario. Album de familia. México: Joaquín Mortiz, 1971.

[4] Bird, Rosa Julia. "Ausencia y arquetipos en tres novelas mexicanas contemporáneas." Revista de Literatura Contemporánea Mexicana. (Abril-Julio 1999): 15-19.

[5] Scott, Nina M. "Juana Manuela Gorriti's Cocina Ecléctica: Recipies as Feminine Discourse." Hispania 75. 2 (May 1992): 310-314. La misma propuesta puede leerse en La Sartén por el mango: encuentro de escritoras latinoamericanas. Ed. Patricia Elena González y Eliana Ortega. Puerto Rico: Ediciones Huracán, Inc, 1984.

Ya desde el siglo XIX en la narrativa latinoamericana, Juana Manuela Gorriti reconocía el poder que la cocina era factible de generar. En el prólogo que Rosa María Lojo escribe para Cocina ecléctica de Juana Manuela Gorriti (1890) se apunta que las mujeres cocineras de Gorriti son dueñas de un poder oculto. Lojo describe a las mujeres como "frágiles vírgenes o abnegadas matronas, siempre pueden más de lo que parece: conspiran, complotan, traicionan, coquetean, se vengan, matan, curan, aman al adversario político contra el mandato familiar [...]" (19). En efecto, el poder que la cocina es capaz de generar puede trazarse desde los cocineros antiguos hasta las cocineras del presente. Por ejemplo, en El libro de los venenos Ántonio Gamoneda resaltaba la importancia de contar con un buen cocinero, primeramente, porque los cocineros siempre tuvieron acceso a las cocinas de sus señores para manipularlas y contaminarlas según la suma que les ofreciera el adversario de sus patrones. En todas las historias sobre las grandes civilizaciones existen relatos terroríficos sobre alimentos contaminados, de ahí la importancia de contar con un cocinero fiel. En el Libro de los venenos se lee: "*Importa mucho tener un buen cocinero, conocido de largos tiempos y aprobado por incorrupto, pues la vida del señor cuelga de la bondad y la diligencia de éste* [...]" (35). Curiosamente la ocupación de cocinero es masculina, desde los tiempos antiguos hasta el siglo XIX, según la ruta trazada por Jeffrey Pilcher en el último capítulo de su libro Que vivan los tamales (143-57).[6] Aquí nos interesa leer la cocina como lugar de obligación, como espacio privado de mujer y contra-discurso, estratégicamente manipulado para generar

[6] Pilcher, Jeffrey M. "Recipes for Patria National Cuisines in Global Perspective." Que Vivan los Tamales: Food and the Making of Mexican Identity. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998. 143-57

poder, aunque las manipulaciones alimentarias no tienen que finalizar en resultados letales. Por ejemplo, en Como Agua para chocolate (Laura Esquivel 1988), Tita aprovecha sus habilidades culinarias para practicar la cocina de resistencia. Esta guisandera relee el discurso culinario para descontinuar la vieja tradición familiar. La elaborada receta de las "Codornices en pétalos de rosas" como quintaesencia de las habilidades culinarias de una mujer, no representa la prolongación sino la rotura del orden: con ella se realiza un encuentro sexual entre Pedro y Tita. Ésta, también despierta una lubricidad general en los comensales a través de un pastel que contiene centenares de huevos, y finalmente, la guisandera protesta simbólicamente provocando una vomitona general tras contaminar el pastel de bodas con sus lágrimas. Los ejemplos anteriores develan arraigos culturales a los que Tita se niega obedecer, la madre de Tita obligó a su hija a permanecer en la cocina no porque admirara sus cualidades culinarias, sino para poner distancia entre Pedro y ésta, y condenar a Tita al papel de cuidadora sempiterna.

Este capítulo analiza a tres personajes literarios (una niña, un sirviente y una esposa) que manipulan la comida para contrarrestar ideologías opresivas desde el lugar que en principio carece de poder, la cocina. En este capítulo se analiza el resurgimiento de una tradición milenaria destructiva: el envenenamiento de los alimentos como recurso de resistencia usado por personajes en calidad de mujeres herederas de tradiciones patriarcales, sirvientes o esposas. Las dos novelas a contrastar son El hombre de los hongos (1976) de Sergio Galindo y Arráncame la vida (1992) de Ángeles Mastretta. Se han

seleccionado estas obras porque las dos enjuician órdenes patriarcales a través de discursos alimentarios. Mientras que se cuestiona la cocina como lugar perpetuo de la mujer, no pretendemos ignorar el papel histórico de ésta como pilar familiar. Más bien, analizamos el porqué y cuándo estas tradiciones desplazan su significado simbólico positivo para convertirse en discursos que exponen la diferencia y la cuestionan. Por ejemplo, de acuerdo con el planteamiento de Jeffrey Pilcher, la cocina tradicional consolida los pilares de la identidad femenina.[7] En su análisis, Pilcher se apoya en el poema de Darío "Del trópico" que describe a la molendera, en cuclillas, preparando masa para tortillas al amanecer:

> ¡Qué alegre y fresca la mañanita!
> Me agarra el aire por la nariz:
> los perros ladran, un chico grita
> y una muchacha gorda y bonita
> junto a una piedra, muele maíz
> [...].

La escena representa la idealización de la mujer; conjunta el pasado tradicional y la identidad ocupacional de mujer. Pero son varios los escritores y escritoras que leen con incomodidad la figura de la mujer hincada, detrás de un *metate* y enarbolando un *metlapil* moliendo maíz y *echando tortillas*.[8] Por supuesto, la escena modernista de Darío no pretende englobar en su representación a todos los estratos sociales latinoamericanos; y esto tampoco significa que el rol de cocinera sólo existe en el estrato social que encuadra Darío en su poema. Los roles de

---

[7] Pilcher, Jeffrey. Que Vivan los Tamales: Food and the Making of Mexican Identity. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.

[8] El *metate*, el *metlapil*, el *molcajete*, el *tejolote* y el comal son los enseres principales de la cocina precolombina; a pesar de la modernización, muchas comunidades indígenas mexicanas continúan usándolos cotidianamente para la preparación de sus alimentos.

género, establecidos en la mayoría de las culturas latinoamericanas constituyen uno de los debates más reñidos de las teorías feministas desarrolladas con el apogeo del postestructuralismo. Judith Butler entiende el género como una construcción cultural que no necesariamente equivale al sexo biológico del individuo: "then a gender cannot be said to follow from a sex in any one way. Taken to its logical limit, the sex/gender distinction suggests a radical discontinuity between sexed bodies and culturally constructed genders" (10). Mientras que se reconoce la importancia de la cocinera como figura fundacional de identidad femenina, también se le condiciona a la cocina como lugar natural; y así las mujeres, madres, hijas o sirvientes, cumplen con roles de género asignados por patrones culturales. Y mientras que su rol de madres y cocineras está en deuda con un segmento de la identidad nacional, hoy continúan a la búsqueda de una identidad, y proponen discursos alternativos. Si la cocina establece un espacio asignado de mujeres, esposas, o personajes culturalmente *feminizados*, éstos aplican tácticas de supervivencia para generar o buscar un discurso propio; es decir, lo reapropian asignándole significados nuevos. A continuación contextualizo el corpus de análisis, antes de entrar de lleno en ésta relecturas culturales.

El hombre de los hongos es la quinta novela de Sergio Galindo. El autor veracruzano se ha forjado toda una historia literaria en las letras mexicanas desde los años cincuentas como cuentista, novelista, guionista y director de cine.[9]

[9] La obras precedentes a El hombre de los hongos son: Polvos de arroz (1958), La justicia de enero (1959), El bordo (1960) y La comparsa (1964). Si se quiere tener una idea más amplia sobre la obra completa de Galindo se puede consultar el libro de Connie García: Técnicas narrativas en

Sin embargo, El hombre de los hongos, por su corte fantástico, puede considerarse un relato único en toda la producción escritural del autor nacido en Xalapa. Como lo indica Russell M. Cluff, "La aparición de El hombre de los hongos en 1976 [...] marca una nueva dirección artística en la producción del autor, pero sin disminuir su interés en las actividades humanas más vitales" (544). En un estudio sobre la novelística de Sergio Galindo, John S. Brushwood asegura que: "The most striking quality of Galindo's novels is the exactness of his insight into human reactions and relationships" (812). Así, El hombre de los hongos puede considerarse única en su género, notable en la novelística del autor veracruzano por su especificidad y temática.

La trama de El hombre de los hongos gira en torno a la destrucción de una familia poderosa que se alimenta de manera particular: el jefe de la familia, Everardo, mantiene una obsesión por consumir setas.[10] Para satisfacer sus obsesiones alimentarias, se da el lujo de contratar *un hombre de los hongos*, o *catahongos* en vista de que los hongos son potencialmente venenosos. Los hombres de los hongos prueban las setas con antelación para descubrir si son comestibles o no. El jefe del clan familiar mantiene otra afición particular como suele ocurrir en con las familias opulentas: sale periódicamente de caza y en su retorno, trae consigo las consabidas setas y otros regalos. Todas estas prácticas

la obra de Sergio Galindo. Madrid: Pliegos, 1994. Esta colección de ensayos se centra en las novelas antes mencionadas pero también incluye estudios sobre cuatro novelas más.

[10] El vocablo "setas" se utiliza en su sentido más general. En México, el término equivalente del dominio público es hongos. Pero en este capítulo, como en la novela de Galindo, los dos términos se utilizan indistintamente. Sergio Galindo nació en Xalapa, Veracruz, estado mexicano que cuenta con muchas variedades de hongos comestibles. El Concejo Nacional Para la Cultura y las Artes (CONACULTA) ha publicado una serie de recetarios de comidas indígenas; entre ellos, el interesante Recetario de hongos de Veracruz: cocina Indígena y popular. México: CONACULTA, 2000. La introducción de Gabriela Georgina González García incluye una investigación sobre la importancia de los hongos para las culturas indígenas veracruzanas, sus mitos y sus leyendas.

exóticas rigen la vida de la familia con cierta normalidad, hasta que un personaje intruso (Gaspar) penetra en la familia. Gaspar ha sido encontrado mágicamente en un claro del bosque donde Everardo buscaba afanosamente las setas que lo obsesionan. A su regreso, Everardo le dice a su hija menor que "se llama Gaspar" y que es un regalo para ella. Con el tiempo, Gaspar rompe con la utópica armonía familiar entre el padre (Everardo), la madre (Elvira), la hija mayor (Lucila), el hijo (Sebastián) y la hija menor (Emma), narradora de la novela. Todos los miembros de la familia establecen un tipo de relación con el recién llegado. Elvira y Lucila se obsesionan amorosamente con él. Sebastián está convencido de que Gaspar ha llegado para arrebatarle un lugar que le corresponde como primogénito familiar. Sólo Emma establece una relación normal con el *advenedizo*. En la última etapa de la narración, las intrigas de Lucila hacen que el avejentado jefe familiar coloque a Gaspar como catador de hongos para deshacerse de él. Pero Gaspar, en complicidad con Emma, logra que la familia y la comarca entera degusten un platillo de hongos venenosos en una última cena. Y así, se invierte el orden establecido por esta familia poderosa, a partir de labores culinarias que los protagonistas realizan en este relato fantástico.

El banquete y las alusiones culinarias en su totalidad fundamentan una lectura del relato; señalan que los constructos culturales de género son manipulables, invierten órdenes sociales e indican posibles aperturas en los discursos culturales dominantes. Uno de los eventos relacionados con el culto culinario es la cacería. A Everardo le gusta practicar la caza, afición que Russell M. Cluff entiende como un gusto "medieval renacentista", y que además,

funciona para construir la subjetividad del personaje masculinizado. Acorde con los orígenes de este deporte, Massimo Montanari plantea que en las familias viejas familias opulentas, las partidas de caza servían para capturar trofeos más que para abastecer la mesa (17). En El hombre de los hongos, la cacería consituye un recurso simbólico de masculinidad. Como ocurría con las familias ricas medievales y renacentistas europeas, la caza es un práctica distintiva y no un recurso de abastecimiento o proveedor alimentario. Más bien, el padre utiliza este deporte como metáfora de masculinización. Por ejemplo, en la primera partida de caza descrita en la novela se narra el encuentro de Everardo con el pequeño Gaspar, una vez que el cazador ha disparado contra un tumulto de millones de pájaros que aterraron a sus compañeros cazadores, pero no a él:

> Percibí el terror de mis compañeros; yo, al contrario, experimenté una estupefacción sin límites. Ellos cerraron los ojos como si temieran que los pájaros los dejaran ciegos. Yo en cambio los abrí más para no perderme nada de ese espectáculo irrepetible, de una belleza que sólo puedo conceptuar de demoníaca. (30)

Everardo, el Padre con mayúsculas, al hiperbolizar su rol arquetípicamente masculino, multiplica su virilidad por su proceder intrépido, siguiendo los dictados de la masculinidad. Desde su focalización, la manera en la que describe este cuadro, va a marcar el contraste con su desconstrucción como figura masculina en cuadros subsecuentes. Veamos cómo complementa la escena cuando le relata a su esposa los sucesos subsiguientes al disparo:

> Esa exactitud humana que sólo puede medir el miedo, dejó inmóviles a mis compañeros. Avancé a solas sobre la superficie de un color tan hermoso como sólo posee el traicionero pantano. Pero mis pies se apoyaban tan firmes como aquí mismo y mientras más avanzaba sobre esa tierra de terciopelo advertí que de ella brotaban miles de setas, ¡las

> especies más raras y más apetecibles que puedas imaginar! y en el corazón de la barranca, contemplándome con una sonrisa, estaba él [...]. (33)

Notemos que las setas producen una especie de atracción fatal en Everardo, y al mismo tiempo le satisfacen dos apetitos: el exótico culinario que raya en el punto máximo de la erotización alimentaria y, la alimentación metafórica de su hombría. Su masculinidad se acrecienta proporcionalmente con el trabajo que le cuesta conseguir las setas. Hay que tomar en consideración que mientras más exótico es un alimento, mayor será el valor que se vuelca sobre si mismo. En lo que respecta a los modelos alimentarios de culturas diversas, así se han concebido algunos alimentos como el aceite, la miel y la carne, entre otros. Es decir, partiendo de su difícil acceso adquieren su legitimación como productos preciosos. Hay que destacar que la mayoría de los hongos ostentan en si mismos un tipo de poder en culturas variadas, ya como alimentos que llevan por objeto vincular al individuo con entidades superiores, o como objetos dotados de propiedades inherentes al poder sexual masculino. En este sentido, la obsesión de Everardo por consumir hongos puede atribuirse a esta última causa.

En muchas culturas, a los hongos se les ha conferido convencionalmente funciones afrodisíacas. Como propone Isabel Allende en Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos (1997), recetario sobre *Eros* y gula, la forma, el arreglo y la presentación de las viandas, por su morfología son capaces de reproducir partes de las anatomías masculina y femenina para representar lo erótico de un platillo (159). En la mayoría de las culturas se conocen algunas bebidas y alimentos afrodisíacos asociados con el poder sexual masculino. Por ejemplo, el significado azteca de los aguacates es "testículo"; y el pulque, también

de origen azteca se asociaba con la producción del semen. En sus funciones tropológicas, por analogía, según el planteamiento teórico de Gian Paolo Biasin, los hongos serían alimentos cuya particular forma emula el miembro sexual masculino. En El hombre de los hongos, estas plantas talofitas que desfilan a lo largo de la novela funcionan primeramente para construir, y posteriormente para des-construir las nociones de poder asociadas con la virilidad. Los hongos son, además, elementos fundamentales de la cultura gastronómica de esta familia burguesa, que sin reparo alguno supedita las relaciones humanas a la satisfacción de un capricho gastronómico. El sentido de la comida como capricho gastronómico modifica el significado biológico de ciertos alimentos selectos. A este respecto coinciden la mayoría de los gastrónomos. Por ejemplo, en Cultura Gastronómica (1991), Benjamín Gamboa apunta que:

> Las trufas desprenden un olor no muy agradable, parecido al queso camembert, pero el sabor, para los gourmets conocedores, es único: a las trufas se les atribuyen propiedades afrodisíacas y su precio alcanza cifras que superan el mejor caviar. (232)

Gamboa demuestra el grado se subjetividad que pueden alcanzar los paladares al seleccionar ciertos alimentos. Sospechamos que muchas de las propiedades afrodisíacas de estos hongos se relacionan con su valor monetario desproporcionado. Aunque curiosamente la teoría gastronómica no suele asociar el supuesto erotismo de los alimentos con su valor monetario, es factible pensar que estos elementos están más cercanos de lo que parecen. En este sentido, no sólo los alimentos elevados en su precio son exclusivos para un grupo social, también determinan que lo erótico no está al alcance del sujeto común y corriente, sino que puede experimentarse por aquellos que lo alcanzan a través de medios

monetarios. Y en Contra los gourmets Vázquez Montalbán observa que en la antigüedad "Ateneno llega a describir la tipología de las hierbas que crecen sobre las trufas ocultas, muy buscadas por su capacidad de aromatizar los otros alimentos y por la sospecha de que poseían virtudes afrodisíacas" (39). Sin duda, uno de los más reconocidos gastrónomos decimonónicos, el francés Jean Anthelme Brillant-Savarin, era consciente del valor que las familias ricas depositaban en estos alimentos cuando afirmaba en La fisiología del gusto (tratado de gastronomía que data de 1825) que "el que dice *trufa* pronuncia una gran palabra que evoca recuerdos eróticos y gastronómicos en el sexo que gasta faldas, y memorias gastronómicas y también eróticas en el sexo barbudo" (Vázquez Montalbán 2001). En contraste, Isabel Allende también describe a las trufas de manera peculiar resaltando la idea de la escasez, y su difícil adquisición como privilegio:

> Las trufas, una rara delicia, son en realidad unos insignificantes hongos que cerdos y perros entrenados olisquean y desentierran. Según sabios antiguos, el abuso de ellos engendra melancolía, pero son tan escasas y valiosas y se sirven en cantidades tan míseras, que nadie podría intoxicarse con ellas, en cambio, basta un soplo de su intenso perfume para vencer el hastío en amores y levantar los miembros simplemente desmayados. No pueden cultivarse, crecen de acuerdo a misteriosas leyes vegetales que determinan tamaño, color y fragancia. Cada vez hay menos terrenos silvestres adecuados para la existencia de las trufas, de modo que el precio ha alcanzado los mismos niveles del caviar y del oro. (170)

Tanto los gastrónomos como la escritora subrayan varias cualidades de las setas que no necesariamente caen bajo el mismo campo semántico. Entre sus características se pueden citar su rareza y su delicia, escasez y alto precio. Todas estas cualidades en conjunto apuntan a su valor simbólico de alimentos que son eróticos por su valor monetario. Esto quiere decir que su construcción es

efectivamente convencional, pero que entre las construcciones convencionales, lo económico es un componente destacado. Si bien, en El hombre de los hogos los caprichosos comensales no se alimentan precisamente de trufas, el valor que le confieren estos criptógamos es de aristócratas entre los alimentos. Aparte ser el motivo de masculinización de Everardo, los hongos ocupan un lugar de privilegio por su rareza y por su exoticidad. Por otro lado, los sirvientes catadores neutralizan momentáneamente su ambigüedad venenosa permitiendo a la familia continuar con su tradición ominosa.

Gaspar penetra en la familia de Emma para colaborar con la descomposición del orden establecido; conocidas las aficiones alimentarias de estos aristócratas, en El hombre de los hongos se describe una serie de cenas familiares como lo indica la narradora, desde la primera noche, después del arribo de Gaspar (37). Para deconstruir el mito de la familia perfecta, la cena se usa como evento de desunión familiar. El primer encuentro de Gaspar con su familia postiza sólo viene a provocar que los miembros abandonen la imagen idílica de la perfección familiar: Sebastián, el primogénito de Everardo, ve en Gaspar una figura que amenaza con apropiarse del lugar que él se considera legítimo de heredar, según la lógica de su cultura patriarcal. Entre Elvira y Lucila se despierta un apetito carnal por Gaspar y establecen una lucha sin tregua para quedarse con él. Además, es también en estas cenas donde por fin se devela en qué consiste el trabajo de catador de hongos: hombres que pasan por la cocina, ingieren los hongos y dan a conocer el veredicto a su señor, en ocasiones de manera trágica,

cuando los hongos resultan venenosos. Así describe Emma el peculiar trabajo de los sirvientes catadores de hongos, después de una cata que resultó desastrosa:

> Cuando nosotros tres llegamos, el único que estaba allí era el hombre de los hongos, sentado en el primer peldaño de la escalinata que conduce a la huerta. Nos miró con ojos tristes, como los ojos de todos los hombres de los hongos. Para nosotros, él era como un objeto o un mueble más; no lo saludamos. (37)

Llama la atención el punto de vista de la narradora sobre la normalización del trabajo de catador y su indiferencia ante los *catahongos* fallecientes. Su narración, de alguna manera minimiza a esos trabajadores y va desapareciéndolos; lo mismo ocurre con los demás personajes de la novela empequeñecidos por la enunciación de Emma. Al mismo tiempo, la narración mezcla imágenes festivas de invitados divirtiéndose, como si la muerte de un *comehongos* fuese un evento normal:

> El hombre de los hongos emitió un quejido débil. Un criado se acercó a mi padre con la charola de las bebidas. Él tomo un vaso y se lo ofreció a mi madre. Los amigos llegaban, elegantes y alegres. Se formaron tres o cuatro grupos y las risas apagaban los quejidos cada vez más frecuentes del hombre de los hongos. (39-42)

En contraste con la imagen grotesca de un trabajador que agoniza envenenado por los hongos, tanto los invitados como los anfitriones gozan del banquete opíparo, si bien, en esta ocasión las setas están exentas en el menú de la fiesta por razones obvias, la comida se desborda por doquier. Emma continua con su narración diciendo que: "otros criados iniciaron el acostumbrado desfile con fuentes llenas de espárragos tiernos, corazones de alcachofas, aceitunas rellenas de anchoas, canapés de huevo de hormiga..." (42). Emma describe con indiferencia la actitud de los tres niños hacia el hombre de los hongos; también, pasiviza al resto de los

sirvientes e invitados al festín cuya función en la novela consiste en asistir vestidos elegantemente, beber, reír y comer. La narradoara no concientiza políticamente a los personajes; en todo momento omite su participación activa; los transforma metafóricamente en personajes "invitados", extras que funcionan para complementar las alusiones exótico-culinarias de la novela, en este sentido, son la viva imagen del personaje *gorrón*.

Por otra parte, los vástagos mayores del clan maquinan planes durante la cena para preservar el orden establecido por la familia. Russell M. Cluff señala que "los papeles principales de Lucila y Sebastián consisten en perpetuar las idiosincrasias negativas de sus padres" (552). Pero Sebastián, el sucesor lógico del padre no consigue apaciguar a Gaspar. La primera cena es un evento que más tarde se relacionará con la última cena o desmembramiento del poder. La cena se vuelve un momento propicio para que Sebastián intente deshacerse del personaje arrimado. Pero en su nueva familia, Gaspar se resiste a colocarse en una posición subalterna. Sebastián quiere emular la imagen masculina de su padre, y por lo tanto, intenta convencer a Gaspar de que es el nuevo dueño de la mansión. Durante la cena, Gaspar ofrece un canapé de huevo de hormiga a Emma, con lo cual, Sebastián aprovecha para devolver a Gaspar al estado que considera le corresponde de acuerdo con sus concepciones sobre la clase y el origen establecido por la posición social:

> -Y a mí, ¿no me ofrecerás?
> Gaspar asintió. Tomó otro bocadillo y se lo entregó con deferencia.
> Sebastián lo dejó caer al suelo; dijo:
> -Tendrás que aprender a servir sin tocar la comida con los dedos.
> -Si es necesario aprenderé –respondió Gaspar, y con todo aplomo, con una mirada, ordenó a un mozo que recogiera el canapé (52).

Gaspar emula con maña el mismo juego de Sebastián; se apropia de su discurso, se lo roba momentáneamente para expresarle que no existen las posiciones fijas. Hasta la llegada de Gaspar a la hacienda, no había nadie que cuestionara el trabajo de catador de hongos ni las alusiones directas a la inferioridad social de los sirvientes. Por otro lado, la gran mansión donde se desarrollan lo hechos constituye un espacio atemporal. Sin embargo, Russell M. Cluff asegura que las acciones simbolizan microcosmos o "sistemas económicos" que han existido y existen aun en el mundo real. Es poca la diferencia que existe entre el mundo de Everardo y el feudalismo medieval, de las encomiendas coloniales y del latifundismo moderno" (552). Con cada una de las catas que realizan estos trabajadores, los recurrentes acontecimientos en las escaleras de la mansión pasan a ser un fenómeno cotidiano. La muerte como resultado de probar las cualidades de los hongos está presente a lo largo de la novela.: "Nos acostumbramos a él [Gaspar] y él a nosotros, y a los hombres de los hongos que año tras año – durante el verano --, morían. Hubo un mes en el que perecieron nueve de ellos" (67). La retórica de la indiferencia predomina al describir a los sirvientes muertos por el efecto letal de los hongos. Éstos fenecen uno tras otro como personajes resignados, su destino consiste en catar el potencial venenoso de los hongos para que la familia continúe con la tradición siniestra.

Cada una de las tres cenas representa una etapa en la vida y en las relaciones familiares. La segunda cena ocurre cuando los tres hijos (Sebastián, Lucila y Emma) han alcanzado la madurez. Everardo ha perdido parcialmente su corpulencia y la madre, Elvira, parece haber detenido el tiempo eternizando su

juventud. Russell Cluff está en lo cierto cuando asegura que la intersección de las "relaciones humanas" es el núcleo de la ficción en la obra de Galindo (812), porque con el tiempo, el microcosmos familiar ha suscitado una serie de alianzas y aficiones particulares que van apuntando a la reproducción de una ideología familiar bien mostrada en la novela por las figuras paternas y maternas: Sebastián desarrolla los gustos varoniles de su padre; y la vida de Lucila, como la de su madre, gira en torno a las actividades sociales, los peinados, las joyas y los vestidos lujosos. Emma y Gaspar han seleccionado el jardín y la gran biblioteca de la mansión como lugares secretos de reunión, y su afición libresca corresponde también con la planeación de la última cena familiar.

Tanto la historia gastronómica como los gastrónomos más canónicos coinciden en que la ocupación de cocinero ha sido masculina desde la antigüedad (Pilcher 1998). Asímismo, la ocupación de catador es canónicamente masculina, sin embargo, en la novela de Galindo ésta se concibe ambigua y se vincula de manera intrínseca con la tarea de la cocinera. Janet Saltzman observa que "women are chiefly responsible in almost all societies for familial food preparation and usually for other tasks related to maintenance of the family and domicile [...]" (112). En este sentido, la novela de Galindo intersecta dos roles de género. Se piensa en la mujer cocinera al encargo de permanecer en la cocina preparando los alimentos, probando el sazón y asegurándose de la comestibilidad de los alimentos. Y en sentido contrario, Emma reutiliza una función atribuida a su sexo biológico al penetrar en la cocina para envenenar la cena familiar para rearticular todo un sistema de valores y construcciones sociales ocupacionales.

Probar la comida, descubrir si su consumo es apto para la familia, es entonces una actividad "típicamente femenina". Por lo tanto, Gaspar como los otros catadores de hongos son personajes feminizados. Gaspar y Emma convierten la cocina en un lugar de maquinaciones, en el momento en que los dos personajes reconocen que éste es el único lugar para finalizar con las prácticas ominosas de la saga familiar. La biblioteca también se convierte en el espacio de conocimiento determinante para planear la última cena de la familia en la cual, Gaspar va a convencer a los comensales de que las setas adquiridas son comestibles.

En el punto pre-climático de la novela, Lucila, viendo que no ha logrado quedarse con Gaspar manipula a su avejentado padre (Everardo) para que obligue a Gaspar a trabajar como catador de hongos (129). Es ahí cuando se descubre que Emma ha planeado el asesinato de su propia madre. Se confirma también que Emma desató la correa de Toy para que éste diera muerte a Elvira. Emma admite que al escuchar la petición de su hermana habría pedido a los dioses que Toy entrara y matara a Lucila, y con humor afirma: "Pero los dioses no saben, tan bien como yo, abrir la complicada cerradura de la cadena de Toy" (130).

El desenlace del relato (de Emma) coincide con la postrera cena de la familia. Las cenas que simbólicamente serían un evento de reunión familiar se tergiversan en símbolos que rompen el idilio utópico. Antes de la reunión familiar, Emma nos cuenta entre líneas cómo agregó el ingrediente principal para metamorfosear la comida en un objeto criminal: "Permanecí en la oscuridad un buen rato, y luego con cautela, entré por la cocina sin que las criadas se dieran

cuenta [...]" (134). Gaspar, convertido en el hombre de los hongos repite la escena de los hombres ya fenecidos. Emma narra que "tenía los ojos tristes como todos hombres de los hongos" (134). Sólo Gaspar y Emma conocen los resultados fatales que se avecinan, producto de sus investigaciones en la biblioteca familiar que les sirvió para identificar a los letales *Bolletus Satanás* en un viejo volumen enciclopédico sobre hongos. A pesar de que su nombre se acopla a la perfección con la retórica y la lógica de la novela, los *Bolletus Satanás* son hongos reales. Antonio Gamoneda, en su Libro de los venenos (1995), apunta que: "*eran antiguamente muy frecuentes en su uso, y tenidos por vianda muy delicada, los hongos llamados boletos, que a Claudio Emperador hicieron muy mal provecho, pues le mató su mujer, Agripina, con ellos*" (80). En una cabalgata por el bosque, Emma ha encontrado el hongo tóxico de color escarlata y lo ha añadido al puchero de setas libres de toxicidad destinadas a la cena de la noche. El padre, al increpar a Gaspar indagando los resultados de la prueba se entera de que "los hongos estaban deliciosos" (140), ciñendo su discurso al del chef que entrega su aprobación culinaria. Gaspar vomita los hongos alejado de la vista del resto de los comensales. Emma dice: "Fue la cena más alegre de muchos años. No comí de todo, tomé la sopa y pedí que me volvieran a servir" (157). Posteriormente afirma que "la algarabía creció y hubo instantes que parecieron de locura. Los músicos estaban también eufóricos. Los criados, desde las puertas de la cocina, bebiendo, estaban felices y soltaban ruidosas carcajadas" (157).

Estas imágenes festivas son la consecuencia de los Bolletus Satanás pero también simbolizan una pausa en las relaciones de poder. Emma al final aclara

que los *Bolletus Satanás* producen una gran euforia, como sucede en el cuadro detallado en la última cena de la familia, aquí, la distinción de clase y género. Se piensa en la fiesta, como lo ha declarado Bakhtin, como un momento en el cual los grupos sociales se homogenizan mientras se difuminan las fronteras entre las clases sociales. Por extensión, las ideologías patriarcales que han dominado a lo largo de la novela, aquellas que algunos de sus miembros desean perpetuar, también quedan borradas como consecuencia de la corrupción de la cena.

Todos lo que asistentes a la mortífera cena desaparecen, incluido Everardo, el patriarca de la familia. Al final, Emma ha logrado quedarse con Gaspar, pero éste se esfuma de forma mágica en una noche de tormenta (173). Cluff Russell, quien ha venido analizando el trabajo de Sergio Galindo, apunta que como constante de su trabajo literario, éste pone en sus personajes la búsqueda frenética de un tipo de origen. Emma no es, sin embargo, un personaje que se interroga sobre su origen hasta la llegada de un sujeto externo. Se diría también que este personaje acomodaticio sabe moverse de acuerdo con las circunstancias del juego. Emma es un personaje inteligente, lo cual le permite el ejercicio de la trasgresión del orden armonioso y el destape de su institución familiar. Emma manipula el prototipo de la cocinera al introducirse en la cocina para tergiversar una fórmula culinaria, y aprovechándose de una "función arquetípica" de género, logra cambiar el rumbo de una institución familiar.

(Agustín Lara): [11]
Arráncame la vida,
con el último beso de amor.
Arráncame la vida,
toma mi corazón

Desde 1958, muchas telenovelas mexicanas vienen contribuyendo a la formulación de personajes arquetípicamente femeninos. Peyorativamente, al género se le ha catalogado como culebrón, *taranovela* y telelágrima. Y a las heroínas telenoveleras, aparte de reinas del melodrama se les conoce como "maestras del moco tendido", "quejumbrosas" y "plañideras", entro otros motes negativos usados para catalogarlas (Telenovelas: 50 años de lágrimas). El imaginario dominante de estos personajes se conforma a través de cualidades claramente definidas: son dueños de una belleza interior equiparable a su belleza física; en su psicología se entrecruzan la propensión al llanto fácil y la obsesión por conservar la virginidad, elemento donde se deposita socialmente su valor como seres humanos. Su cursilería se vincula con la ideología patriarcal, repetición circular en los melodramas de finales de los años cincuenta y en muchos de los posteriores.[12] La subjetividad de estas *mujeres-telenovela* se homogenizan bajo los preceptos de acercarse puras al altar, y cumplir con el ideal de "toda" mujer: ser buenas madres a expensas de sufrir los consabidos castigos melodramáticos, que por un lado muestran el importante rol didáctico de la

[11] Arráncame la vida es el bolero que da vida a la primera obra novela de Ángeles Mastretta. La canción es interpretada por Toña la negra, una de las reinas del bolero; el género musical gozó de gran popularidad en México desde los años 30.

[12] De hecho, Noel Valis asegura que lo cursi en el contexto hispano del siglo XIX fue con frecuencia equivalente de lo femenino. En Pérez de Mandiola, Marina. Gender and Identity Formation in Contemporary Mexican Literature. New York: Garland Publishing, 1998.

televisión y por el otro, refuerzan lo que una sociedad considera sus valores más trascendentales.

En términos melodramáticos, la telenovela y el bolero guardan relaciones fraternales. Ambos han sido importantes para cimentar la educación sentimental de las sociedades latinoamericanas. Por eso, en la época que el bolero comenzaba a perder popularidad a finales de los cincuenta, la educación sentimental mexicana encontró en la televisión una aliada perfecta, cuando la televisión comenzaba a experimentar con sus primeras telenovelas. Así, vemos que la telenovela, el bolero y la receta de cocina suelen reutilizarse para construir subjetividades femeninas.

Para escribir Arráncame la vida, Ángeles Mastretta elige un bolero porque temporalmente su historia se ubica en una época en que este género musical estaba de moda. Pero su perspectiva corresponde con la cultura de finales del siglo XX mexicano, exactamente quince años después del destape que experimentaba la sociedad mexicana en los años setenta.[13]

Marina Pérez de Mendiola revisa la literatura escrita por mujeres en el último cuarto del siglo XX mexicano arguyendo que esta narrativa "leads to the increasing participation of women in the social, economic, and political realms as well as in the legal field which revindicated equality with men" (117). De ahí la afirmación de que la escritora poblana reconstruye la vida matrimonial de Catalina con ojos de finales del siglo XX, un sello indudable en sus tres primeras novelas, Arráncame la vida, Mujeres de ojos grandes (1991) y Mal de amores

[13] En el capítulo 3 de este trabajo se provee de manera más amplia del contexto cultural de los años setenta en México.

(1996), respectivamente. La escritora poblana ha sido considerada sucesora de la escritura de autoras precedentes como Rosario Castellanos, Nelli Campobello y Elena Garro. [14] A las escritoras anteriores se les atribuye el haber trabajado en obras donde "the creation of characters who attempt to transcend historical and social conditioning [that] gives rise to a revisionist fictionalization and language of the Revolution and its myths (Pérez de Mendiola 1998). De ahí que éstas hagan reflexionar a sus protagonistas femeninas en cuanto a las funciones supuestamente "naturales" que hoy se ocupan de estudiar los estudios de género (Gutiérrez Estupiñán).[15]

En esta novela, Catalina Guzmán de Ascencio hace un recuento de la sociedad represiva patriarcal posrevolucionaria mexicana, ideología que la agenda de este movimiento ya mitificado no contempló como parte de sus proyectos políticos.[16] La trama de la novela narra en primera persona la historia de Catalina Guzmán, casada en contra de su voluntad con el gobernador de Puebla, el general Andrés Ascencio.[17] En este sentido, se considera una novela de búsqueda cuya protagonista va cuestionando la educación sentimental mexicana de los años

---

[14] Sobre la escritora chiapaneca, Seymour Menton afirma que *Lección de cocina* se ha convertido en una especie de manifiesto de la mujer intelectual. Menton Seymour. "Las cuentistas mexicanas en la época feminista 1970-1988." Hispania 73. 2 (May, 1990): 366-70.

[15] Gutiérrez Estupiñán, Raquel. "Escritura femenina y estereotipos." http://sincronía.cucsh.udg.mx/gutierre.html

[16] Hasta hoy día, los escritores consagrados mexicanos que hicieron lecturas sobre los alcances de la Revolución analizan el impacto que esta pudo tener en las variadas instancias políticas de la sociedad mexicana. Entre los escritores que reescriben la Revolución Mexicana se encuentran Juan Rulfo y Carlos Fuentes. Se puede revisar novelas clave como Pedro Páramo del primero; del segundo, la novela La muerte de Artemio Cruz relee las reminiscencias del movimiento revolucionario más trascendental en Latinoamérica.

[17] Ángeles Mastretta ficcionaliza la situación política de México durante el sexenio de Lázaro Cárdenas del Río (1935-1940); específicamente, la historia de Arráncame la vida recrea los eventos ocurridos en Puebla durante el gobierno de Maximiliano Ávila Camacho que en la novela corresponde con el personaje del coronel Ascencio.

treinta y cuarenta; y con las respuestas, Catalina Guzmán va despojándose del apellido "Ascencio" a medida que narra cuadros familiares insatisfactorios de un matrimonio que aguantó durante 20 años. El marco histórico referencial de la novela, como lo ha subrayado Danny J Anderson, corresponde con "the class conflicts, and the social roles traditionally assigned to women in this historical and cultural context come to intersect in the figure of the governor's wife" (16). Es decir, que el rol más cuestionado es el de "prófuga del metate" o mujer que huye de la cocina para cuestionar la autoridad masculina o dedicarse a otras actividades fuera de la casa ya que el utensilio evoca un trabajo duro, incómodo y destinado a las mujeres (Gutiérrez Estupiñán).

Eva Núñez Méndez está convencida de que las mujeres creadas por Ángeles Mastretta representan la emancipación del poder sexual masculino ya que "esta escritora logra un equilibrio de los sexos aparentemente bien balanceado pero que indiscutiblemente deja a la mujer en un plano superior sobre todo a lo que en las relaciones conyugales se refiere" (209). Arráncame la vida contradice el título de bolero de Agustín Lara que en la novela es interpretado por la famosa Toña la Negra, haciendo de lo popular contra-hegemónico con la narración del enfrentamiento entre un marido amachado y su mujer.

El primer conflicto de Catalina con su marido se refiere a su ineptitud como cocinera; la escena muestra un marido molesto porque su joven esposa no está entrenada en las labores de mujer: "—No sabes montar, no sabes guisar, no sabes coger. ¿A qué dedicaste los primeros quince años de vida? [...]" (19). La reyerta reconecta tanto el lugar de la cocina con los dichos populares sobre la

mujer que en el contexto mexicano se le recrimina el ser "mala 'pal metate y buena 'pal petate." Catalina no es ni lo uno no lo otro desde la perspectiva del coronel Ascencio, y por lo tanto, no está preparada como mujer, lo cual indica que tanto el "saber guisar" como "el saber coger" son actos aprendidos preliminares para cumplir con un rol de esposa. En contra de su voluntad Catalina va a inscribirse en una escuela de cocina para aprender a guisar. Y como resultado de sus clases de cocina prepara un mole poblano, pero el exigente coronel no dará crédito a Catalina después de haber degustado el paradigmático plato, que en el contexto popular le adjudica el permiso o la preparación para casarse: "ya sabes guisar, ya te puedes casar." La introyección de éste dicho popular se repite en los oídos de Cati mientras se encuentra en la casa de las Muñoz, quienes además de maestras guisanderas, también la enseñan a "ser mujer y mamá" argumentando que "de las mujeres depende que se coma en el mundo y esto es un trabajo no un juego" (25). Lejos de contribuir a que Cati, aprendiz de esposa, asuma la conciencia ideológica de mujer, Catalina comienza a interrogarse sobre ese significante tomando como referentes la cocina, la función de alimentadora familiar y de madre. Así, la quinceañera Catalina del principio de Arráncame la vida representa bien el común denominador de la mujer mexicana, aquel discurso que Rosario Castellanos satiriza en su *Lección de cocina*:

> ¿Qué rayos pasa? Esta maldita carne está soltando un humo negro y horrible. ¡Tenía yo que haberle dado vuelta! Quemada de un lado. Menos mal que tiene dos [...] Y cuando venga mi marido dejar que olfatee, como los ogros de los cuentos, y digo que aquí huele, no a carne humana sino a mujer inútil (7).

Arráncame la vida, como lo ha propuesto Alberto Julián Pérez, es una novela de *Bildugsroman* en el sentido de que nos muestra el desarrollo de su protagonista desde su etapa adolescente hasta su madurez. Este desarrollo se manifiesta con otra de las imágenes desconstruidas por la rebelde Catalina: el sueño eterno femenino de convertirse en madres. Catalina se atreve a cuestionar uno de los valores más mitificados de la cultura mexicana y de las sociedades latinoamericanas, en las cuales mujer y nación siempre fueron de la mano. Nuala Finnegan piensa que:

> The pressure to be sweetheart, the wife and, above all, the mother of a nation has been commented on in the context of Latin America, where the oppressive conventions of Catholicism and *machismo* often conspire to elevate and, at the same time to denigrate the image of 'la abnegada mujercita mexicana.'(1007)

Por lo tanto, la dulzura de la esposa es uno de los rasgos de idealización de la mujer como madre aunque, como se sabe, discutir sobre la economía de la maternidad es hoy más polémico que nunca. Sin llegar a proponer que la maternidad es patológica, Arráncame la vida, relee este concepto a partir de un discurso que enjuicia la maternidad como función exclusiva de la reproducción humana. Desde su perspectiva, la maternidad se articula como un fenómeno que violenta su cuerpo para robarle la libertad. Por ejemplo, con el arribo de su hija Verania, Catalina afirma que:

> Tenía yo diecisiete años cuando nació Verania. La había cargado nueve meses como una pesadilla. Le había visto crecer a mi cuerpo un joroba por delante y no lograba ser un madre enternecida [...] odiaba la sensación de estar poseída por un objeto extraño. Cuando empezó a moverse como un pescado nadando en el fondo de mi vientre creí que se saldría de repente y tras ella toda la sangre hasta matarme [...]. (31)

Las imágenes anti-maternales constituyen un verdadero reto a los valores nacionales más arraigados. La figura sacralizada de la madre es objeto de veneración entre los mexicanos (y los latinoamericanos), en parte, porque configura valores hegemónicos religiosos del catolicismo como la Virgen de Guadalupe. Ésta última, propone Jeffrey Pilcher, ha sido uno de los símbolos máximos de la maternidad (145). El discurso de Catalina resiste tanto el autosacrificio que implica la maternidad como el constructo romantizado de su descripción. Catalina no abraza la maternidad como deseo de realización femenina, sino que relee su concepto de belleza tergiversándolo en pesadilla, deformación corporal y ataque al cuerpo. Estas imágenes antimaternales se repiten con la concepción y el nacimiento de su segundo hijo, Sergio: "Después de Verania nació Sergio. Cuando empezó a llorar sentí que se deshacía la piedra que cargaba en la barriga, juré que esa sería la última vez" (44). Nuala Finnegan ha leído este pasaje como contradiscurso de continuidad nacional (1015), es decir, como voz de la mujer que se niega a reproducir una nación monstruosa. Todo el ideario arquetípico sobre la mujer se relee por Catalina, desde la maternidad, la cocina e incluso las conversaciones regulares asociadas con las *actividades cotidianas de mujer* en Arráncame la vida, que suelen reducirse a temas sobre "partos, sirvientas y peinados" (64).

Durante el transcurso de una cena, las mujeres invitadas elucubran sobre el significado del embarazo, en la cual Catalina les cuenta: "Yo mis dos embarazos los pasé furiosa. Qué milagro de la vida ni qué la fregada. Hubieras visto cómo lloré y cómo odié mi panza de seis meses de Verania cuando se llenó de nísperos

el árbol del jardín y no pude subirme a bajarlos" (102). Catalina arremete en contra de otros personajes femeninos dispuestos a reproducir el discurso de la maternidad como continuidad de la especie humana y asesina metafóricamente a su propia maternidad (Finnegan 1014). Pero no sólo le insatisface su maternidad como encargo oficial de mujer, también modifica su perspectiva sobre otras mujeres encinta, a propósito de su amiga Chofi, dice: "desde que se embarazó quedó como pasmada, ya nunca se supo si iba o venía, se le puso una panza del tamaño de las nalgas, y unas chichis como de elefante" (103). Así, Catalina pone en entredicho las ideas aceptadas sobre la estética del embarazo como preámbulo de la maternidad reproductiva trasformando los atributos de mujer en imágenes deformadas. Como observa Monique LeMaitre "en contra del canon patriarcal que define el embarazo y la maternidad como el estado ideal de la mujer" (192).[18]

Si el rol de madres alimentadoras se equipara con la función reproductiva del ser humano, Catalina propone la maternidad como elección no como obligación. El hecho de que no disfrute de las relaciones sexuales con su marido como acto significante de reproducción humana, lo cual equivaldría también a ratificar el rol de lo masculino sobre el silencio de lo femenino, hace que ella elija el placer de lo prohibido (el amante), con el cual las relaciones sexuales no apuntan a la maternidad (reproducción de la ideología estatal) sino al placer. Hay un evento fundamental que marca la decisión final de Catalina por envenenar a su marido: el asesinato de su amante Carlos, que le abre el camino a "tomar la sartén por el mango" y metamorfosear la cocina en un espacio contra discursivo.

---

[18] LeMaître, Monique J. "La historia oficial frente al discurso de la ficción." Revista Iberoamericana. (enero-marzo 1996): 185-97.

Catalina Guzmán reapropia el discurso de la cocina, no lo apoya porque está en desacuerdo con el mismo, pero como las mujeres de Gorriti que pueden más de lo que parece, Catalina le saca ventaja penetrando en la cocina para manipular sus funciones primigenias. En Poison Romance and Poison Mysteries (1899), Thompson menciona el uso del veneno como agente político, suministrado según una leyenda popular universal: "The poison is usually given in sweetmeats, and generally by a 'strange woman', who has been met in the street and who mysteriously disappears" (89). En Arráncame la vida, Catalina adquiere "hojas de limón negro" a través de Carmela, una mujer que desea vengar la muerte de su marido asesinado por órdenes del coronel Ascencio. Asimismo, Catalina se niega a olvidar que el coronel Ascencio ha mandado asesinar a Carlos, el músico de quien ella se ha enamorado.

Según Susan Leonardi, el compartimiento de recetas de cocina involucra una de las actividades prototípicamente femeninas.[19] Esta actividad implica un tipo de alianza "de mujer" que no necesariamente se rige por la clase, ni la raza ni la generación. De esta forma, compartir recetas significa comunicar un tipo de discurso femenino. Susan Carvalho secunda a Leonardi en esta interpretación del espacio culinario porque "[the metaphor of food] has acquired a new vitality in recent decades, as feminist perspectives have privileged the kitchen as the space of female agency and the cookbook as the site of female discourse" (113). Es así como la viuda Carmela establece una alianza con Catalina mediante el

[19] Scott, Nina M. "Juana Manuela Gorriti's Cocina Ecléctica: Recipies as Feminine Discourse." Hispania. 75. 2 (May, 1992): 310-314.

ambivalente discurso de la herbolaria que cura pero puede matar también. Como personajes femeninos, ambas mujeres comparten un lenguaje irónico cifrado que sólo puede leerse a manera de alianza en contra del coronel Ascencio. Carmela, la mujer de Atenancingo va ofreciendo una cesta de higos y además, una vía de escape para Cati. Así resume Cati su conversación con Carmela:

> A no ser que yo quisiera, a no ser que yo hubiera pensado, a no ser que ahí me traía esas hojas de limón negro para mi dolor de cabeza y para otros dolores. El té de esas hojas daba fuerza pero hacía costumbre, y había que tenerle cuidado porque tomado todos los días curaba de momento pero a la larga mataba. Ella sabía de una señora en su pueblo que se murió nomás de tomarlo un mes seguido, aunque los doctores nunca creyeron que hubiera sido por eso. Que se le paró el corazón, dijeron y ni supieron por qué, pero ella estaba segura que por las hojas había sido, porque así eran las hojas, buenas pero traicioneras. Me las llevaba (ella) porque oyó en la boda que me dolía la cabeza y por si se me ofrecían para otra cosa. Los higos ahí los dejaban, para ver si me gustaban, y ya se iba porque era tarde y luego no alcanzaba camión de regreso. (201)

La cita recuenta cómo se planeó el envenenamiento del Ascencio, que para Monique LeMaître, su muerte hace justicia a Carlos, al difunto de Carmela, y al resto de los asesinados por Ascencio. El militar no muere por las grandes cantidades de té que le suministra Catalina, asegura LeMaître, sino porque, dentro de su prepotencia se niega a tomar en serio las advertencia de Matilde la sirvienta, sobre los peligros de ingerir demasiado té (196). Thompson agrega que "It is a curious fact that the most of the notorious poisoners in medieval times were women, and indeed, in later years the frail sex seem to have retained a special predilection for this form of crime" (70). Sin duda, esta cultura del envenenamiento encuentra un a explicación coherente al hecho de la presencia perenne de la mujer en la cocina. Sería entonces la comida el medio idóneo de

suministro de los tóxicos desde la cocina y en la ficción, como arma reaccionaria de Catalina en Arráncame la vida.

La caída del poderoso coronel comienza con la pérdida de la candidatura al puesto de presidente. Su ira desmesurada se representa por medio un vómito verde y un dolor de cabeza espantoso, evento que Catalina aprovecha para ofrecerle por primera vez el té de hojas de limón negro con el objeto de apaciguarlo. Día a día, Catalina le suministra el té, como dice Rosa Julia Bird: "Andrés muere mientras le va arrancando la vida con los tés de hojas" (18). El coronel remilgoso, descreído de la sabiduría popular acepta tomarlo. Al mejorar su estado anímico momentáneamente, está seguro de que "es una casualidad" cometiendo con ello un error puesto que se convierte en un adicto y lo ingiere "esa mañana y muchas otras hasta que llegó el día en que sólo eso pudo desayunar" (217). La resultante del té traicionero es el descenso del coronel Ascencio, fenómeno que Catalina observa sin apenarse por "verlo perder la fuerza", "había adelgazado como diez kilos y envejecido como diez años" (219). Cati observa al coronel envejecer paulatinamente, al tiempo que ingiere brandy y más té de limón negro. LaMaître llega a la conclusión de que el té ingerido por Ascencio es toloache, antiquísima hierba utilizada por los aztecas como remedio. Esta idea de subversión se funda en el "discurso popular, sobre el cual se dice, las mujeres lo utilizan, para mermar la voluntad del esposo y poder así controlarlo mejor" (196). En este punto de la narración los roles del hombre y la mujer se muestran ambiguos. Cati reconoce su liberación y el cambio de armas ante la comparación extraña que su marido hace de su persona en su lecho de muerte:

"eres lista como tú sola, pareces hombre, por eso te perdono que andes de libertina. Contigo sí me chingué. Eres mi mejor vieja, y mi mejor viejo, cabrona" (223). También el coronel Ascencio reconoce la trasformación de Catalina y le rinde su admiración como mujer especial. Eva Núñez Méndez enlista una serie de dicotomías que caracterizan la subjetividad femenina de Catalina a lo largo de la novela: "la esposa sumisa y la independiente, la mujer tradicional y la moderna, la madre atenta y la despreocupada, la esposa fiel y la libertina, la hembra recatada y la sensual, la mujer modesta y la atrevida" (215). Al final, la balanza se inclina ante una subjetividad acorde con las expectativas del género masculino cuando Catalina ha dejado atrás el rol de mujer.

En su último día de vida, el coronel Ascencio huye de una cena porque sabe que va a morir después de variadas falsas alarmas. Catalina lo alcanza en casa y él le pide que llame al médico Téllez: "Ahora sí te la voy a hacer buena, me voy a morir, llámalo de testigo, no vayan a decir que me envenenaste" (225). Sus médicos, creyendo que es otra de las falsas alarmas bromean con él y antes de retirarse le recomiendan que "no tome café ni cognac, ni excitantes". Pero el coronel ingiere una última taza de té, discute con su esposa por última vez mientras ésta va deseando su muerte entre dientes, finalmente, firma su testamento y muere.

A manera de reflexión final, podemos decir que la novela no promueve ni los sentimientos antimaternales ni el asesinato de un marido machista. Más bien, vuelve a insistir en la reinterpretación de la subjetividad femenina; exige la búsqueda de una nueva representación; desea más equidad entre los géneros.

Arráncame la vida, sin embargo, intercambia en su totalidad los roles masculino y femenino para hacer a Catalina operar según los presupuestos del hombre, no de la mujer. Este intercambio muestra manipulación estratégica, más que conflicto abierto; pero al mismo tiempo carece de conformismo, indica un deseo por pertenecer al espacio de la cultura dominante.

CAPÍTULO II

Comida y clase social

(Aristóteles):
Dime lo que comes y te diré quien eres.

(Amarteduele):[1]
Este es el mundo, y está dividido en dos; por eso se está desbaratando.

La comida que consumen los personajes literarios, fílmicos y telenovelísticos, refleja períodos económicos específicos, cambios sociales e innovaciones culturales. Expresa los alcances económicos de una sociedad, el acceso, la selección y el consumo de otros artículos que en principio no tienen que ver con lo alimentario (bienes culturales, propiedades materiales). La comida produce afinidades y distinciones entre grupos; es estructurante de relaciones sociales y prefigura los hábitos personales y colectivos. En la literatura mexicana, muchos han sido los escritores que se han apropiado de este ingrediente para componer sus narrativas. Quizás uno de los ejemplos más conocidos es la consagrada novela Como agua para chocolate de Laura Esquivel (1989), *novela-recetario* escrita desde el discurso arquetípico femenino de la cocina (Rosa Julia Bird 15) que narra las mortificaciones de Tita, curadas con la sabiduría culinaria de Nacha, su nana e instructora en el arte de cocinar.[2] Si prestamos atención a la versión cinematográfica que Fernando Arau realizó en 1993, la película atrae la atención por el manejo de imágenes tipo muestra (g)astronómica y por el

---

[1] Amarte Duele. Dir. Fernando Sariñana. Altavista Films, 2002.
[2] Nana: niñera, cuidadora, la figura que reemplaza a la madre, en el dialecto español mexicano.

embellecimiento de platillos nacionales mexicanos deliciosamente preparados *a la haute cuisine.*

Por el contrario, la sencillez de la cocina mexicana y sus extensiones habían tenido un espacio fundamental en el cuadro de costumbres del siglo XIX, que motivó a Fernando Díez de Urdanivia a recorrer las regiones gastronómicas mexicanas, y en su recorrido decidió rescatar a varios escritores decimonónicos en su libro Dichas y dichos de la gastronomía insólita mexicana (2003).[3] Sus autores venerados, después de José Joaquín Fernández de Lizardi, son Ignacio Ramírez, *el Nigromante,* y su discípulo de Guerrero, Ignacio Manuel Altamirano. Con su lectura de El Zarco y La navidad en las montañas (1859), Díez de Urdanivia se explaya con "los encantos del recuerdo" para recuperar un México de nostalgia a través de cuadros de alimentos, fiestas patronales, tradiciones y paisajismos descriptivos. Además, en Dichas y dichos de la insólita gastronomía mexicana también resaltan los cuadros de cocina como éste que corresponde a Paisajes y leyendas publicado por primera vez en 1884:

> Nótese el tráfago de la cocina, se preparan las suaves tortillas de manteca que acompañan el atole, y éste comienza a exhalar su apetitosa fragancia. El fogón baña con sus reflejos rojizos los arbustos del patio apenas visibles con la luz aperlada del crepúsculo, y la sombra de una mujer los intercepta en sus movimientos. Esa mujer es la madre, ¿quién ha de ser la que prepara, en una casa pobre, el humilde desayuno de la familia, sino la madre?

Desde El periquillo sarniento, publicada por José Joaquín Fernández de Lizardi en 1818, hasta los finales del siglo XIX, como la extensísima novela por entregas de

[3] También existen textos sobre las cocinas virreinales, escritores contemporáneos como Paco Ignacio Taibo II (El libro de todos los moles), y recientemente Mónica Zagal (La venganza de Sor Juana) han dedicado parte de su labor a recuperarlas.

Manuel Payno (Los bandidos de Río frío), vemos el trascurrir de personajes humildes al lado de fogones, cocinas, atolerías y expendios de enchiladas al aire libre. Pero en la misma novela, Payno se ocupa del refinamiento gastronómico de las clases acomodadas: sus chocolateros, comedores, clubes y restaurantes franceses que proliferaron en la ciudad de México después de la Independencia Mexicana.[4] El costumbrismo de Manuel Payno va en busca de las mesas mexicanas; cuando Payno se dispone a cocinar, servir o degustar, narrativamente hablando, el más mínimo detalle le parece crucial para su prosa. Una lectura gastronómica de su obra nos permite conocer casi con exactitud qué alimentos consumía cada grupo social, sus tácticas para conseguir o sustituir ciertos alimentos, pero sobre todo, al acercarnos a la obra de Payno, podemos advertir los grandes cambios que la sociedad mexicana ha experimentado en los terrenos alimentarios, especialmente, hoy en día cuando la nostalgia suele hacernos comparar a las echadoras de tortillas al lado del tradicional brasero con los contemporáneos hornos de microondas que vienen popularizándose hasta en los medios más rurales mexicanos.

Y en la literatura mexicana del siglo XX también abundan las menciones de los alimentos que tipifican las prácticas alimentarias como separadores de estratos sociales. Sobre todo, en la literatura de la Revolución (y la postrevolución) la comida se tuvo en cuenta para problematizar las relaciones entre los ricos y los pobres. Se calcula que a finales del siglo XIX y a principios

---

[4] Un trabajo bien completo sobre gastronomía mexicana es: Novo, Salvador. Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. México: Porrúa, 1993. La obra comienza con el surgimiento de la cocina mexicana: un mestizaje de ingredientes peninsulares y autóctonos. Posteriormente, Novo realiza un recorrido por la gastronomía virreinal, decimonónica, y culmina con el principio del siglo XX.

del siglo XX, el 97 % del territorio mexicano correspondía a 380 latifundistas siendo esta situación desigual la que dio pie a la Revolución mexicana.[5] Aun después de la Revolución, son muchas las narrativas que describen a la sociedad mexicana dividida diametralmente entre pobres y ricos. Entre éstas, son bien conocidas las obras siguientes en orden cronológico: El llano en llamas (1953) y Pedro Páramo (1955) de Juan Rulfo, El agua envenenada (1961) de Fernando Benítez, La muerte de Artemio Cruz (1968) de Carlos Fuentes, Hasta no verte Jesús mío (1969) de Elena Poniatowska, entre muchas otras. En todos estos textos percibimos a un grupo de escritores que delimitan abiertamente relaciones de clase echando mano de discursos alimentarios.

En Pedro Páramo se logra entrever esta distinción de clase a través de una comida ordenada por el dueño y señor de Comala. Pedro Páramo embauca a veinte revolucionarios improvisados invitándolos a beber chocolate. Estos revolucionarios quieren de vuelta las propiedades usufructuadas por Pedro Páramo, el cacique de Comala, pero éste mañosamente los engatusa con un chocolate, un plato de frijoles y un atado de tortillas:

> Pedro Páramo los invitó a cenar. Y ellos, sin quitarse el sombrero, se acomodaron a la mesa y esperaron callados. Sólo se les oyó sorber el chocolate cuando les trajeron el chocolate, y masticar tortilla tras tortilla cuando les arrimaron los frijoles. (123)

Con esta imagen de comida, Rulfo logra demarcar la diferencia de clases que predominaba después de la Revolución. Hay que recordar que el caciquismo en México era uno de los problemas que no logró ser erradicado con la Revolución

---

[5] Se puede ver, por ejemplo, el filme Frozen Revolution. Dir. Raymundo Gleyzer. Argentina, 1973.

Mexicana (Carlos Fuentes Silva Herzog).[6] Según la percepción de Rulfo, la clase en el contexto postrevolucionario tiene que ver con el acceso a la comida y no con la selección como lo veremos en la narrativa de finales del siglo XX. Menos conocido que Juan Rulfo, el escritor Fernando Benítez recupera el tema del caciquismo en El agua envenenada (1961), durante el período presidencial de Adolfo López Mateos, quien para resolver los problemas del hambre campesina, en 1960 había repartido más de tres millones de hectáreas. Con ello, el presidente mexicano pretendía dar un paso más en la Reforma Agraria esperando que la producción agrícola lograra calmar los ánimos del pueblo, sin embargo, su política de reparto de tierras, observa José Agustín "ni remotamente logró sacar de la miseria a los campesinos ni calmar a las bases populares" (Tragicomedia III).

El agua envenenada cuenta la historia del pueblo de Tajimaroa, Michoacán, que lincha al cacique. El cacique Don Ulises había envenenado el agua y con ello había provocado la muerte de varios campesinos. Dados los esfuerzos infructuosos por buscar la justicia a través de las vías legales, Tajimaroa se toma la justicia por su propia mano y lincha al cacique. La rebelión corre a cargo de un cura desobediente acusado de promover las revueltas entre los campesinos hambrientos. Días antes de ser excomulgado por sus superiores, el cura se entrevista con el arzobispo para testimoniar su participación en el movimiento. El cura, tan hambriento como los campesinos que defiende, describe

[6] Fuentes, Carlos. El espejo enterrado. México: Fondo de Cultura Económica, 1992. Y Silva-Herzog, Jesús. Breve Historia de la Revolución Mexicana. México: Fondo de Cultura Económica, 1973.

un apetitoso desayuno, consciente de que sólo un grupo de privilegio puede aspirar a una comida similar:

> Mis ojos se detuvieron en la mesa y sin poder evitarlo. La saliva me afluyó a la boca. Sobre la bandeja de plata repujada, descansaba un vaso con jugo de naranja, una taza de chocolate y una cestilla colmada de hojaldres, que asomaban entre los picos artísticamente doblados de la servilleta. (10)

Con esta imagen de abundancia, Benítez ataca a la iglesia volteándole la cara a su propio discurso. La gula pasa de pecado capital religioso a pecado político para denunciar los problemas del campo y los rezagos de la Reforma Agraria. También se puede considerar sintomática la novela de Agustín Yáñez Las tierras flacas (1962) publicada tan sólo 2 años después del proyecto agrarista de López Mateos. Releer la gula como pecado capital-político es el cometido de Yáñez al relatar de manera grotesca, en abundante párrafo de comida, la mesa de aquellos caciques reminiscentes de la mitológica, pero desencantada Revolución Mexicana:

> Cuatro comidas en forma en incontables *tentenepiés*. Desayuno: chocolate, leche, galletas, tamales, taco de sal, cuando se levanta de la cama; después el almuerzo: carne, chilaquiles, huevos, frijoles refritos con longaniza o chorizo, hartas tortillas; entre una y dos, la comida: cocido, principio, carne, frijoles, en platos copeteados, con abundancia de gordas; hacia las ocho de la noche, la cena: chocolate con leche, leche, carne, frijoles, más tortillas, y, frecuentemente, pollo, enchiladas, pozole, sopes, birria, patas de puerco, tostadas. (43)[7]

Al describir los hábitos alimentarios de Don Epifanio Trujillo, el cacique que reina en la Tierra Santa, Yánez conjunta el discurso gastronómico mexicano con la crítica política mientras se pregunta si el acceso a los alimentos es un privilegio o un derecho de todos los seres humanos. Un estudio reciente de Daniela

[7] Yáñez, Agustín. Las tierras flacas. México: Joaquín Mortiz, 1962.

Pastrana asegura que el 30 % de la población mexicana sufre aun hoy en día grandes problemas de desnutrición. Los estudios de desnutrición que abundan desde los años 40 han llegado a la conclusión de que las regiones más afectadas continúan siendo las mismas: las poblaciones rurales, indígenas, aisladas y marginales.[8] "Comer no es verbo, es albur" expresaban las enconadas parodias de Manuel Rodríguez Ajenjo, cuando en 1995 México vivía una de las últimas crisis del siglo XX.[9] Así, lo que consume cada sector de la sociedad y la forma en que lo consume puede leerse como un acuerdo convencional, aunque su origen es más económico que convencional, principalmente, en aquellos espacios sociales en los que la comida representa el factor de lucha y el motivo de los conflictos más representativos de los grupos sociales.

Con este capítulo quiero analizar dos acercamientos a los conceptos de clase social delineados a través de gustos y hábitos de consumo en la novela El hombre de los hongos y en la telenovela La fea más bella. Me aproximo a los textos apoyándome en los conceptos de *gusto*, *habitus*, *consumo* y *distinción* desarrollados por Pierre Bourdieu para delimitar lugares sociales, aun reconociendo su desacuerdo con la existencia de clases sociales ya que "lo que existe es un espacio de diferencias en el cual las clases existen de algún modo de manera virtual, no como algo dado, sino como algo *a hacerse*" (Capital cultural 38). He seleccionado El hombre de los hongos (1978) de Sergio Galindo por la tensión social caracterizadora de su narrativa según uno de los estudios críticos

---

[8] Pastrana, Daniela. "El mapa del hambre en México" La Jornada. Junio 26, 2005.

[9] Antes compraba de todo
con un par de pesos nuevos,
Y ahora tan sólo me alcanza
pa' comprar un triste par de huevos [...]

más apasionados de su obra.[10] El tema de la clase social ya había sido explorado en por lo menos tres de sus obras precedentes y posteriores al surgimiento de El hombre de los hongos: en El bordo, su tercera novela publicada en 1960, en Declive (1985), e incluso con Otilia Rauda (1987). Respecto de las relaciones entre comida y clase social, Margarita Nolasco afirma que "un individuo come lo que su cultura dice que debe y puede comerse, en el lugar y a la hora socialmente prescritos y con las maneras de mesa que las normas culturales le indican" (399). Margarita Nolasco está en lo cierto al reconocer la culturalización de ciertas normas alimentarias, pero no hay que perder de vista que su origen primordial es primeramente de carácter económico, como lo veremos en la obra de Galindo aquí analizada. El autor veracruzano se apoya constantemente en recursos alimentarios para construir personajes mediados por la clase, la posición social y el poder adquisitivo económico. La familia de El hombre de los hongos, según Nedda G. de Anhalt, se reconoce por su "glotonería lasciva" (40), siendo esta glotonería un elemento importante desde el arranque hasta la conclusión del relato. La obra tergiversa la lógica de la cocina, y concluye con una receta de hongos venenosos llamados *Bolletus Satanás* para finalizar con el orden social establecido por una familia poderosa.

En la segunda parte del análisis trabajo con un material más contemporáneo. Me aproximo al mismo discurso de clase mediante la telenovela mexicana: La fea más bella (Televisa 2006). Si la clase es algo *a hacerse*, los

---

[10] G. de Anhhalt, Nedda. Allá donde ves la neblina: un acercamiento a la obra de Sergio Galindo. México: UNAM, 1992.

personajes de La fea más bella prefieren performarla mediante sus habitus, o sea, "los principios generadores de prácticas distintas y distintivas [...]" (Capital cultural 33). Los alimentos y bebidas que estos personajes consumen, las actividades que practican, sus opiniones sobre "otras" personas formulan el espacio social que se pretende representar, pero sobre todo el aspecto performativo de su consumo de alimentos y actividades es generador de distinción. La fea más bella lidia con la clase a pesar de haber surgido 30 años después del primer material de análisis, aunque desde una visión diferente. He seleccionado este éxito mundial porque lo considero el contraste adecuado entre las reflexiones sobre la clase social a finales de los años 70 y a principios del siglo XXI como dos épocas de irreverencia cultural. Ambos textos se apropian de construcciones sobre la clase social con la ayuda de imágenes de comida. El primer texto lleva a Sergio Galindo a plantear un lugar irreconciliable de clase. El segundo texto (La fea más bella) parodia los símbolos de clase: el objeto, el lugar y la acción; en otras palabras, se parodia el concepto de platillo distintivo, restaurante de lujo, comer con estilo de acuerdo con las reglas de la sociedad.

El hombre de los hongos se adapta al panorama de los años 70 en México. Los 70 sobresalen en el ámbito mexicano por su cariz más bien contracultural, o por la renovación de variadas formas de cultura que abarcan la narrativa, el teatro, el cine y la televisión. Un ejemplo concreto de esta contracultura sería la revista *Piedra Rodante* que surgió a principio de los años 70, versión "mexicanísima" como le llama José Agustín de la matriz estadounidense. Entre otras cosas, *Piedra Rodante* se definía por su irreverencia al *establishment*

cultural, el uso de las malas palabras y la desmitificación de íconos nacionales como Emiliano Zapata. En Tragicomedia mexicana 2, José Agustín enumera una serie de eventos que a la revista le correspondió cubrir como:

> las aventuras de siquedélicas [sic] del siquiatra Salvador Roquet, quien hacía terapias de grupos a base de alucinógenos (LSD, hongos *psylocibe*, peyote, ololiuqui) con proyecciones de películas (que iban de *Cuando los hijos se van* a cintas pornográficas) y rock a todo volumen; [...]. (31)

Cuando se publicó El hombre de los hongos, Sergio Galindo ya se había consolidado como cuentista, dramaturgo, novelista, director y guionista de cine. Si existe un rasgo identificador de su narrativa, éste consiste en la concepción de sus personajes "viajantes" entre novela y novela compartiendo rasgos psicológicos. Sus personajes femeninos y masculinos, lo mismo que sus manías, sus miedos, inseguridades e ideologías parecen haber escapado de una novela para penetrar en las otras. Como ejemplo se puede mencionar a Juan rebollar, un personaje aficionado a los goces etílicos, falto de cariño, que reencarna en varias novelas. La muerte y la destrucción, al lado de la tensión entre clases es otra de las constantes en la narrativa de Sergio Galindo, ésta última, en El hombre de los hongos no es nada nuevo puesto que ya había sido ampliamente abordada en por lo menos tres de sus obras precedentes y en otras posteriores: El bordo, la tercera novela publicada en 1960, que según John M. Brushwood corresponde a la etapa realista en la escritura del veracruzano, y Declive (1985); la obsesión con la conciencia de clase se extiende incluso a Otilia Rauda (1987).

En las obras antes mencionadas, los personajes son de gran poder adquisitivo. En El hombre de los hongos los personajes beben vino, en El bordo, predominantemente degustan *Cognac*, aunque de vez en cuando Jerez y Osborne.

En El bordo, Hugo, uno de los personajes principales, ha heredado de su abuelo el problema del alcoholismo. Doña Joaquina, la tía mandona de Hugo, asocia la imagen de su padre con la cara de un cerdo por la repulsión que le producen las personas que toman alcohol: "Cuando destazaba un cerdo pensaba que igual grasa debía tener su padre en la papada, en esas mejillas redondas y rojas de tanto beber" (46). El alcoholismo moralizante se repite en Declive, Juan arrastra el mismo problema de Hugo, pero el *Cognac* ha sido sustituido por el Whisky que lo acompaña durante el día y la noche. La agencia de viajes de Juan Rebollar es fuertemente competitiva en el mercado; tiene una casa en la ciudad de México y otra más en Acapulco; el personaje, posee además una garganta de bebedor incontenible. El bordo presenta un tipo de clase distinguida en el contexto rural veracruzano, intuido por la casa familiar, el coche y los sirvientes. Declive se mueve al contexto ciudad, pero pude ser considerada como el doble de El bordo: los mismos prejuicios, la problematización de lo familiar, el amor al alcohol en uno de los personajes, eufemizado a través del mote de "aquello" cada vez que la familia y los amigos se refieren al gusto de Juan Rebollar.

El hombre de los hongos es una novela de corte fantástico que narra el derrumbamiento de una familia burguesa como consecuencia del arribo de un personaje *intruso*. Su trama no se sitúa temporalmente en ninguna época, aunque sus personajes y escenarios podrían ubicarla en cualquier época de represión extrema: desde lo medieval renacentista, o la dictadura y el cacicazgo. En este sentido, es una mezcla que combina tanto el relato fantástico, o el cuento de brujas, con las novelas sobre caciques y hacendados. En efecto, una hacienda

impresionante sirve de marco a los festejos en la mansión, las cenas opíparas de alimentos exóticos como jugo de anona, espárragos tiernos, canapés de huevo de hormiga y desde luego, hongos. El padre, Everardo, es amante de la caza, y al mismo tiempo recolecta hongos para ser consumidos en los festines familiares. El problema es que nadie conoce la potencial letalidad de estos alimentos, y por lo tanto, contratan "catadores de hongos"o campesinos pobres, que al ingerirlos develan su comestibilidad o sus efectos mortíferos. Everardo encuentra a Gaspar en una de las jiras de caza y éste crece con la familia; con el tiempo Gaspar desestabiliza los hábitos familiares hasta la descomposición del núcleo familiar. Una vez cumplida su misión, este personaje se esfuma en el desenlace como si la historia contada fuese una alucinación.[11]

Sin duda, la creación de El hombre de los hongos se vincula con las costumbres setenteras de los jóvenes descritas por José Agustín en su Tragicomedia Mexicana 2. El cine de finales de los 60 también registra filmes que abordan directamente la temática de los hongos. Por ejemplo en el filme 5 de chocolate y 1 de fresa (1968) Angélica María encarna a una monja con cara de ángel durante el día, y durante la noche, se convierte en una ladrona taimada que ingiere regularmente dosis de hongos alucinógenos. [12] En los setenta, México no escapó al auge de la *psicodelia* e hizo de los hongos, protagonistas de diversos eventos dentro y fuera de las pantallas grandes. De hecho, son conocidos los escándalos juveniles, ávidos por experimentar la libertad a través de sustancias

[11] Se puede consultar el capítulo primero de este trabajo para tener una idea más detallada sobre la trama de El hombre de los hongos.

[12] Cinco de chocolate y uno de fresa. Dir. Carlos Velo. Reparto: Angélica María y Fernando Luján. AM Libra, 1968.

prohibidas. En este sentido, El hombre de los hongos, se atiene al contexto contestatario de su época. No es casualidad que en su desenlace abierto se aluda a las sustancias alucinógenas cuando su narradora señala que Gaspar, el último hombre de los hongos, desaparece misteriosamente después de una noche de tormenta. La narradora acota que su historia podría ser el producto de una alucinación producida por hongos: "Busco cada vez que despierto...un símbolo, una luz que me conduzca a él. Pero no hay luz. Pienso en los hongos, y lo busco inútilmente en ellos [...]" (173). El pasaje alude directamente a la práctica de consumir alucinógenos como agentes al servició de la creatividad literaria; o interpretado de manera literal, describe las costumbres psicodélicas de los jóvenes en los años setenta.

A propósito de los hongos como alimentos buenos para comer Russell M. Cluff menciona que Everardo es un hombre de gustos bien establecidos y son estos gustos particulares los que le confieren su estatus social porque lo definen a través de lo que come. El consumo de hongos legitima el *gusto* de Everardo entendido como '" the faculty of immediately and intuitively judging aesthetic values' [...] inseparable from taste in the sense of capacity to discern the flavors of foods which implies a preference for some of them" (Distinction 99). De esta manera, la familia de Everardo se aparta de la clase baja por sus hábitos de consume. En este sentido, se tergiversa la lógica de los alimentos y los hongos adquieren el formato de capricho alimentario o apetito refinado que sólo el señor, su familia y los amigos más selectos, pueden satisfacer una vez que los hombres

de los hongos han expuesto su vida para comprobar su comestiblidad. Cluff M. Russell observa que:

> Es poca la diferencia que existe entre el mundo de Everardo y los del feudalismo medieval, de las encomiendas coloniales y del latifundismo moderno. En cada caso es inevitable que se gaste en cantidades enormes de *materia prima humana* para que el señor de la empresa pueda disfrutar de toda la comodidad que se le antoje. (553)

Por su exquisitez y su rareza, algunas variedades de hongos atestiguan el poder adquisitivo de ciertos grupos sociales; no en balde "the consumption of the most legitimate cultural goods is a particular case of competition for rare goods and practices" (Distinction 100). Los hongos se vuelven significantes de imperativos culturales de aquellos grupos sociales quienes regulan una serie de costumbres convencionales, por ejemplo, las consideraciones sobre el buen y mal gusto. Y Galindo selecciona precisamente los hongos para componer una narrativa que claramente apunta a los conflictos de clase social porque al margen de su presencia como cosas comestibles, los hongos de Sergio Galindo son figuras tropológicas como las llamaría Gian Paolo Biasín en The Flavors of Modernity (1993); en otras palabras, pasan de ser alimentos a representar otro tipo de valor. En la historia de la cultura alimentaria las setas han sido portadoras de distinción social para cierto grupos de poder, aunque cabe decirlo, las relaciones simbólicas entre la comida y la distinción social tampoco se mantienen fijas, ya que, en el contexto mexicano, los hongos también han sido utilizados para establecer contactos con divinidades. Esto prueba que cualquier tipo de valor que se les confiera es convencionalmente atribuido, sea éste un valor religioso, económico, o social.

Los hongos fueron considerados como hijos de la luna en la civilización azteca y han conservado su valor simbólico en muchas comunidades. Como se puede leer en prólogo del Recetario de hongos de Veracruz (2000) "Nanacatzin, el Señor de los Hongos, se erigió como deidad principal de Meztitlán y figura a un lado de *Mayahuel* y *Centeótl*, divinidades respectivas del maguey y el maíz de la gran civilización mexica" (11). Durante la época prehispánica, los hongos eran consumidos por los nativos de Mesoamérica, sin embargo, hoy en día, algunos sectores de la sociedad los consideran como algo novedoso y exótico. Esto significa que los valores y los significados de ciertos alimentos se modifican de acuerdo con el contexto cultural y/o económico de cada sociedad. Observa Gabriela Georgina González García, "los hongos asumen apariencias muy incitantes, de frutas, de panes, galletas, o carne de aves o res. Para muestra un botón: resulta que el nombre mexica *nanacátl* significa carnita" (13). Los hongos agáricos, se consideraron un plato suculento para los césares romanos, los españoles les llaman oronja, cuya etimología responde al color amarillo del oro. Las trufas, por otro lado, "eran de un aprecio tan grande que los atenienses concedieron el derecho de ciudadanos a los hijos de Cherips para recompensarles por haber inventado una nueva manera de preparar estos hongos. Los romanos, según Plinio, los cortaban con cuchillos de plata y ámbar" (Gonzáles García 22). En México existen más de 200 especies de hongos comestibles, y más del 25 por ciento de éstas crecen en los bosques de coníferas del Cofre de Perote (Xalapa, Veracruz).

Así, el autor veracruzano reconoce su valor simbólico y los hace protagonizar una historia de alucinaciones, de refinamiento alimentario y de conflicto entre dos lugares sociales: patrones o catadores de hongos. En El hombre de los hongos, estos vegetales acentúan la separación de clase. Emma, la narradora, expone con detalles la exasperación ante la dificultad de encontrar un catador de hongos que se arriesgue a tomar el *empleo*. Emma asegura que: "lo normal era que el trabajo lo desempeñara un hombre adulto o un anciano, para quienes, o la vida significaba muy poco, o tanto, que se exponían a sacrificarla por la supervivencia de sus familiares" (68). Incluso para la narradora resulta normal decidir sobre el significado que tiene la vida para un trabajador. En este sentido, Galindo replantea una situación cultural de clase que pervive en el México de los años 70 y que aún a finales del siglo XX volverá a recurrir en el cine y la televisión, de nuevo reciclando el elemento comida como diferenciador de clase social.

El hombre de los hongos ejemplifica los regodeos de una burguesía mexicana egoísta que sólo piensa en su propia satisfacción. Ignorantes de lo que acontece con la clase que ellos consideran baja, su microcosmos familiar se representa con las comitivas de sirvientes que desfilan por el comedor para cumplir con sus caprichos más inusitados. Por ejemplo, los miembros menores del clan familiar pasan de largo sobre los cadáveres de los hombres de los hongos cada vez que éstos tienen la mala suerte de ingerir una especie venenosa. Como afirma con normalidad la narradora: "hubo un mes que perecieron nueve" (67). Por otro lado, todos los catadores fungen como personajes resignados, como si

tuviesen conciencia de la suerte que les espera. Sólo Gaspar, el advenedizo que Everardo le entrega a su hija como regalo de caza, logra desestabilizar el orden obsoleto.

Los personajes de rango mayor actúan de acuerdo con la construcción de la clase, aunque con normalidad, porque para ellos, la pertenencia a un espacio social se objetiviza de acuerdo con las relaciones entre los tipos de propiedades que ellos poseen (los bienes y los servicios, el origen, los sirvientes, el nivel educativo). Para la familia de Everardo, los catadores de hongos son una forma de propiedad legal. En una de las tertulias, un canapé de huevos de hormiga explica la demarcación del territorio social. Sebastián le quiere mostrar a Gaspar que en su sistema social, el rol de los patrones es ordenar y el de los sirvientes obedecer. Sebastián le ordena a Gaspar que le sirva un canapé de huevos de hormiga. El advenedizo lo toma con la mano y Sebastián, dejándolo caer al suelo le dice que "tiene que aprender a servir sin tocar la comida con los dedos" (51). Así, Sebastián se distingue por su origen de aquellos sujetos que en su sistema social de clase forman parte de los que sirven y deben aprender a hacerlo correctamente, pero Gaspar a su vez, también se distingue de los sirvientes y asume una conciencia de clase que no le pertenece.

La visibilización de dos clases sociales se exhibe a lo largo del texto. No sólo los personajes burgueses que han internalizado las figuras culturales de su clase social, sino también los otros que no parecen cuestionar las vejaciones y ni el sometimiento de su cuerpo a los caprichos comestibles de sus superiores. El carácter cínico de esta novela provee de detalles que apuntan al contraste entre

dos lugares en el escalafón social omitiendo la existencia de un espacio intermedio clasemediero. La pasión de Sebastián por la continuidad de su círculo social se manifiesta por su afán de ser "fuerte e invencible" (84), y con ello sus esfuerzos por corroborar la posición social excluyente de su adversario, el advenedizo Gaspar. No sólo Sebastián pretende la continuación de clase privilegiada, también su hermana Lucila refleja las actividades cotidianas de su madre, Elvira, quien se ocupa de consumir bienes materiales propios de su círculo como perfumes, ropa y joyas deshaciéndose del dinero sin necesidad de regatear (84).

Sin embargo, en la novela también se presenta un atisbo de movilidad social. Gaspar representa el ideal de movimiento social, específicamente de tipo "vertical" como lo llamaba Felipe López en un estudio sobre la movilidad social de finales de los años 50 (459). Con la desaparición misteriosa de Gaspar en una noche de tormenta, se van también los festines de vino, hongos y música clásica. En este sentido, Gaspar viene a desbaratar un orden y cuando lo ha logrado, literalmente se esfuma sin que Emma, la narradora, sepa qué ocurrió con él. Con el desenlace abierto queda la sensación del invento de una historia, de la alucinación producida por los hongos, o tal vez la propuesta de una utopía de ascenso.

El descenso de los grupos de poder parece ser uno de los compromisos literarios de Sergio Galindo; a guisa de justicia poética, el castigo social de los personajes es la pérdida material o su destrucción física. En <u>El hombre de los hongos</u>, Gaspar y Emma han encontrado la manera de deshacerse de sus

oponentes aprovechando su gran debilidad culinaria. Sus sesiones en la biblioteca familiar les permiten conocer y manipular las propiedades de los hongos *boletos*. Lucila, la hermana vengativa de Emma, convence al desgastado Everardo para que ponga a Gaspar de catador. Gaspar aprovecha bien el contenido de las enciclopedias de la biblioteca: conoce a la perfección las propiedades venenosas de los hongos y sabe que los *bolletus* de color escarlata son fatales; nos da cuenta, además de que el síntoma posterior a su consumo es una euforia antes del sueño terno. Emma agrega el hongo venenoso a la comida, y después de comprobar sus efectos nos dice que:

> Fue la cena más alegre de muchos años. No comí de todo, tomé la sopa y pedí que me volvieran a servir [...] la algarabía creció y hubo instantes que parecieron de locura. Los músicos estaban también eufóricos. Los criados, desde las puertas de la cocina, bebiendo, estaban felices y soltaban ruidosas carcajadas. (157)

El envenenamiento de la comida, metáfora de disolución de una siniestra tradición culinaria prueba que Emma, al igual que Gaspar, ha sacado el mejor partido de sus lecturas en la enciclopedia. Neda G. de Anhalt ha leído El hombre de los hongos como un cuento de brujas "celebrando sus aquelarres donde campean la música, la glotonería y la lascivia más desenfrenada [...]" (40). Comprobamos que la masacre de una tradición familiar es una metáfora de destrucción ideológica cuando Anhalt agrega un monólogo ficticio al discurso de Emma. Anhalt hace reflexionar a Emma sobre las condiciones sociales y los lugares que ocupan los personajes intentando convencernos de que el desenlace promueve la innovación en el pensamiento ideológico:

> Lucila y Sebastián lo vieron siempre como una especie de sirviente. Y lo retaron. Me acuerdo de cómo fue tratado cuando les ofreció un bocadillo

> de hueva de hormiga, he pensado mucho en su soberbia, en el modo que él los humilló. ¿Sabes, Gaspar, yo también quise humillarte, pero no pude?. (42)

La lectura del hombre de los hongos nos enseña que a dos décadas de concluir el siglo XXI la separación de clases sigue predominando en México. Bajo la forma de un relato de alucinaciones, Galindo expresa una división de clases sin intermedios, sin posibilidades de negociación. En la novela, sólo violentando el lugar dominante se puede revertir el panorama social.

El cine, la música popular y las telenovelas no han sido ajenos a esas proyecciones ideológicas de clase a finales del siglo XX. Por ejemplo, en la década de los 90 el género música-banda regresó al gusto popular mexicano. Durante meses, el éxito de Banda Machos fue *La niña fresa,* una canción que comunica lugares sociales según se opte por el consumo de vino, *tepache* o cerveza:

> ¿Qué's lo que quiere la nena?
> ¿Qué va a pedir la princesa?
> ¿Qué se le antoja a la reina?
> ¿Qué quiere la niña fresa?
> ¿Que le sirvan refresco? ¡No, no!
> ¿Qué le sirvan cerveza?
> ¿Qué le sirvan tepache?
> ¿o un helado sorpresa?
> ¡Tepache! ¡¿yo?! [...].[13]

La canción de *La niña fresa* señala cómo se construye el sentido de ciertas relaciones sociales. Si el consumo es un elemento separador o coercitivo de identidad, entonces, se diría que el tepache no funciona para entablar relaciones sociales en el espacio social de la clase *fresa*. Ahora bien, el género banda es un

[13] El tepache es una bebida de piña fermentada.

tipo de música popular que asimismo ha servido para distinguir estratos en la sociedad mexicana, y es precisamente desde su perspectiva que relee lo convencional para invertirle el sentido. La definición de gusto es dual, se refiere a la facultad "natural" poseída por algunos grupos "escogidos" para juzgar intuitivamente el arte; pero además, es inseparable del "gusto" por seleccionar alimentos y bebidas finas para consumir (Distinction 101). In The Flavors of Modernity (1993) se define la selección de comidas y bebidas como un discurso de placer y de poder desde el más secreto individuo hasta lo más visible de las clases (24). El tepache, bebida fermentada de origen precolombino se prepara en comunidades indígenas; según Javier Taboada Ramírez, es consumida por los Chimatepas, y Pápagos (Guerrero y Sonora, respectivamente) Por lo tanto, su consumo queda fuera del gusto *fresa* (porque lo *fresa* y lo indígena no confluyen).[14] Las bebidas fermentadas comenzaron a perder popularidad en México con la entrada de la destilación en el siglo XVI, posteriormente, el auge de las cervecerías durante el porfiriato cooperó con el desvalorización de las bebidas autóctonas. En la época de oro del cine nacional las bebidas fermentadas como el pulque se asocian con las borracheras de los estratos más bajos de la sociedad. Hoy, aunque el mercado global ha comenzado con el proceso de recuperación de bebidas fermentadas (enlatadas) para venderlas como bebidas exóticas en el exterior (cuyo "gusto" permite ingerir este tipo de bebidas), en el interior las clases altas siguen asociando su consumo con la clase baja.

[14] Taboada Ramírez, Javier. "Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tezguino y tejuino." Long, Janet. Coord. Conquista y comida: consecuencias del encuentro entre dos mundos. México: UNAM, 1996. 438- 448.

Si la canción de *La niña fresa* puede considerarse una reapropiación que resiste el constructo de clase; la otra forma de cultura popular que relee el concepto es la televisión. Nunca como hoy en día se habían recuperado la comida y la bebida como componentes imprescindibles de esta industria cultural que sería el equivalente a *Hollywood*. La comida en algunas telenovelas representa el aparato reproductor de formas discursivas e ideológicas y a través del melodrama refleja problemáticas sociales. Los estudios sobre la telenovela latinoamericana hasta el momento se han centrado en trabajar con la representación de los roles masculino y femenino, la circularidad temática y la propagación de los aparatos patriarcales, según los estudios sobre telenovelas realizados por Assupta Roura y Jesús Martín Barbero.[15] Aunque por alguna razón, estos estudios raras veces trabajan con telenovelas posteriores a los años 90. Esta forma de "literatura electrónica" como la llama Luis Terán, por el montaje que requiere dialoga con las industrias radiofónicas, fotográficas, teatrales y cinematográficas e incluso, se diría que algunas veces complementa los trabajos producidos por el cine. Por mencionar un ejemplo, Heridas de amor (Telenovela sobre el chocolate, Televisa 2006) no es sólo un guiño a la ficcionalización del refrán "como agua para chocolate" que Laura Esquivel y Alfonso Arau convirtieron en la quintaesencia de la literatura y el cine gastronómicos. Heridas de amor fue una telenovela de reciclaje, refrita extensa de Como agua para chocolate. En la novela y en la

[15] En Telenovelas: pasiones de mujer. El sexo del culebrón. Barcelona: Gedisa, 1993. La periodista Assumpta Roura relee el género del culebrón; su desimplificación le permite revelar la cultura de las cenicientas, las madres, las marías como discursos feminizados de la domesticación. En To be continued: Soap Operas Around the World. New York: Rutledge, 1995. Robert C. Allen edita un volumen con estudios sobre las telenovelas "around the world". El contenido del libro, aunque no exahustivo temáticamente, examina las telenovelas desde su producción, distribución y recepción así como su importancia para los estudios culturales.

película se funde *Eros* con belleza culinaria nacional; se erotiza la nación apoyándose en el más fino repertorio de platillos patrios y fuera del menú quedan relegados los platillos populares, aquellos que no contribuyen con el embellecimiento de la nación. Además, el recetario en la película, representa un archivo de tradiciones familiares, culinarias, y nacionales que muestra gastronómica(mente) los alimentos de una familia de mujeres adineradas. Con la libertad que caracteriza la cultura de finales del siglo XX y principios del XXI, en Heridas de amor resurge una Tita globalizada perfeccionado el arte culinario a través del conocimiento ancestral de su nana indígena. Ambas, en el espacio sagrado de la cocina preparan la receta del chocolate relleno de *cocolbosh* (deidad del chocolate) para comercializarlo en el mercado internacional y de este modo, salvar su hacienda cacaotera al borde de la ruina.

Hoy en día, un análisis temático sobre las telenovelas resulta más difícil que nunca. Cuando en los años 80 surgen los primeros estudios (Telenovelas: lágrimas de mujer) sobre este tipo de producto cultural, la telenovela mexicana contaba con 30 años de antigüedad. Quizás, una de las mejores compilaciones críticas que analiza el fenómeno en su contexto global es To be Continued, Soap Operas Around the World (Rober C. Allen 1997). En esta compilación crítica sobresale el estudio de Jesús Martín Barbero quien se propone realizar un análisis formal entre la producción venezolana, brasileña, colombiana y mexicana. Y sin embargo, sólo los trabajos de Luis Terán y Luis Reyes de la Maza le hacen justicia a un producto cultural que desde hace décadas ha dejado de ser sentimental. Estos historiadores de telenovelas trabajan con muestras más

amplias, y en su enfoque predomina el aspecto temático antes que el territorial; en su historización han distinguido entre telenovelas educativas, de horror, policíacas, políticas, de narcotráfico, de época, y hasta "road telenovelas". Acuño aquí un término para describir la hibridez genérica de las nuevas telenovelas mexicanas que podrían categorizarse como *telenovela-cookshow* dado su contenido culinario; aunque cabe mencionar que este trato culinario ha evolucionado en los últimos 20 años.

Las telenovelas de los años 80 y 90 narraron en su gran mayoría historias utópicas de ascenso social; sus protagonistas, andrajosas pero simpáticas cenicientas mexicanas gozaron del escalamiento social después de sufrir vejaciones incontables durante toda la trama. Desde los años 80 a los finales del siglo XX, muchas heroínas, en su camino hacia el refinamiento, vienen aprendiendo a comer como personas "civilizadas" para legitimar su presencia en un entorno social pendiente de las fórmulas que asimilan o separan a los sujetos con un sector social definido.

Verónica Castro ostentó el título de "reina de las telenovelas" en 1979 y durante toda la década de los 80 protagonizó varias telenovelas que atraparon la atención del público ya que el drama de la clase social alcanzaba niveles estrambóticos: Los ricos también lloran (1979), Rosa salvaje (1987), Mi pequeña Soledad (1990). En éste último melodrama, la actriz interpretó a la hija de clase baja (Soledad Fernández) y a la madre aristocrática (Isadora Villaseñor) simultáneamente. En su infancia, Soledad había sido arrebatada de su madre y reaparecía 20 años más tarde convertida en una adolescente salvaje. El público

mexicano, maravillado desde entonces con los personajes dobles, gozaba cuando Soledad suplantaba a su madre, pero sufría cuando ésta se auto-delataba precisamente porque sus maneras en la mesa denunciaron su pertenencia a un estrato inferior. En la mesa, unos tacos picantes fueron su perdición. En los 80, las audiencias mexicanas adoraban las historias de movilidad social. La telenovela es un género al que no se le cuestiona la verosimilitud y por lo tanto, en su trama suelen ocurrir historias en los personajes que no coinciden en situaciones "reales" como su penetración en círculos sociales ajenos que violan las normas establecidas por la sociedad. Así, entendemos la movilidad social como la catarsis de las audiencias que cotidianamente que viven sus propios dramas. Los dramas de clases fueron protagonizados por Verónica Castro durante 10 años hasta que le cedió el título de "Nueva reina de las telenovelas" a Thalía, quien durante toda la década de los 90 recicló la misma fórmula de escalamiento social porque el público la había acogido por unanimidad.[16]

Las telenovelas mexicanas pueden considerarse un éxito arrollador en el mundo entero. Jesús Martín Barbero provee de una explicación convincente que explica la popularización del género y su recorrido entre diversas audiencias. Desde sus comienzos en los años 60, el culebrón ha sabido captar públicos heterogéneos que van desde los femeninos, infantiles y últimamente, hasta el público masculino viene dejándose atrapar por los melodramas. Martín Barbero, en To be Continued...Soap Operas Around the World (1995) afirma que:

---

[16] Thalía protagonizó una trilogía de Marías: María Mercedes, María la del Barrio y Marimar.

> Both in and outside of Latin America, the soap opera has met with enormous success among television viewers. It is a genre which has catalyzed the development of Latin American television industry, and, at the same time, "cross-bordered" audiovisual technologies with the narrative anachronisms that form an integral part of the cultural life of the peoples of that continent. (276)

La telenovela, del mismo modo que otras formas de cultura popular, como el tango y el bolero, "speaks of a *primordial sociality,* whose metaphor continues to be the thick, censored plot of the tightly woven fabric of family relationships" (277). En el prólogo del libro Telenovelas, pasiones de mujer: el sexo del culebrón. Manuel Delgado afirma que uno de sus objetos es "'hacer ver'", en toda su aparatosidad, la angustia, la soledad, el abandono, la insatisfacción, las atracciones o aversiones, la alegría o la tristeza, el disgusto, la pena, etc." (IV). Asumpta Roura también reconoce que el éxito de los llamados peyorativamente "culebrones" radica en que se pone en escena precisamente todo aquello que en la vida real ha sido vetado, pero que la ficción muestra con todos los matices de permisividad posibles.

Uno de los fenómenos más recientes de la televisión mexicana fue La fea más bella (Televisa 2006). En esta telenovela, la triada entre comida, cultura y clase social constituye el elemento *mexicanizador* de su homóloga Yo soy Bety la fea (Colombia 1999-2001). Ésta última, salida al aire en más de 70 países (hasta el presente) cuenta con 8 versiones que registran los contextos culturales de su entorno. La fea más bella ha provocado todo un *boom* en las audiencias y ha

incorporado en su trama toda la cultura culinaria para contextualizarse con elementos identificadores propios de México.[17] Como recurso de apelación a las audiencias mexicanas y transnacionales, La fea más bella se apropió de lugares clave como cocinas, restaurantes, fondas y panaderías; además, aprovechó toda una gama de personajes para construir significados nacionales y de clase: amas de casa, cocineros, restauranteros y editores de recetarios; e incluso, su trama le sacó partido a personajes glotones y practicantes de dietas tan en boga en la cultura más presente de la alimentación. Y por último, también engulló otros formatos televisivos masmediáticos como comerciales, *coockshows* y canciones populares, todos éstos construidos con discursos culinarios. La misma tensión de clase representada por los amores melodramáticos entre el héroe (rico) y la heroína (pobre), se codifica a través de la comida, siendo las relaciones amorosas, como los gustos culinarios, dos componentes de las telenovelas fácilmente reconocibles (digeribles) por las audiencias, en palabras de Jesús Martín Barbero, "la cotidianeidad familiar como una de las mediaciones" que conjunta familias enteras para seguir religiosamente los dramas familiares representados en la televisión (De los medios a las mediaciones 233). Pero la novedad en La fea más bella estriba en el humor, el exceso y la validez del objeto representador de clase: la comida. Con la selección de cada objeto, lugar, y discurso alimentario, La fea más bella parodia la construcción de clase en México, pero también su representación a través de la comida.

---

[17] Algunos de los países que hicieron su adaptación de Yo soy Betty la fea son Alemania, Holanda, Rusia, España e India, entre otros. Actualmente se encuentra en preparación una versión belga. Para las audiencias en inglés, Salma Hayek produjo la adaptación estadounidense (Ugly Bety) que salió al aire en septiembre del 2006.

Para contextualizar los episodios sobre la clase social La fea más bella se apropia de lugares, personajes y alimentos específicos que forman parte de un sistema de significados culturales reconocidos por las audiencias asociados con los mandatos culturales como las consideraciones sobre la clase social. Ahora bien, La fea más bella recurre a la parodia para desarticular este sistema de valores que se considera obsoleto. Michele Hannoosh entiende a la parodia como la reproducción de una cosa, fenómeno o idea, pero de manera burlesca y excesiva, de modo que tal exceso desemboque en la reflexión del receptor sobre el objeto imitado. Así, con los melodramas televisivos, capítulo a capítulo cada sector social se identifica (se reconoce) en lugares, eventos y objetos representados, pero la exageración de lo representado al mismo tiempo lo invita a reflexionar sobre el lugar que ocupa en esa sociedad, le marca sus alcances y sus límites y le da la posibilidad de reproducir o innovar su ideología. Las telenovelas dramatizan viejas tensiones sociales aparentemente irreconciliables como las luchas de clases y sus ansiedades por penetrar a círculos que les han sido vetados por el sistema cultural dominante.

Convencionalmente, las imágenes de comida y sus consumidores (personajes) se ciñen al lugar que les corresponde según los dictados socioculturales, pero posteriormente invaden otros, y los lugares sociales se yuxtaponen. Las imágenes locales de comidas y bebidas representadas en La fea más bella (tacos, tostadas de pata de puerco, tlacoyos y tortas) y sus lugares naturales (cocinas familiares, fondas humildes, expendios de tacos y cantinas de barrio) están asociadas con las clases populares (secretarias, mensajeros,

vigilantes); por oposición, los alimentos y bebidas internacionales provenienetes de otros países o con nombres extranjeros o consideradas de la buena mesa tradicionalmente (*sushi, filet mignone*, vino, whiskey), están asociadas con empresarios, ejecutivos de alto rango (presidente de empresas, productores de comerciales, diseñadores de modas y directores de comerciales). No en balde, Carlos Monsiváis cree que es "inútil disminuir el papel de la televisión en los procesos de identidad nacional" (210). La televisión y su programación más arraigada han jugado un rol fundamental en los procesos identitarios nacionales; congrega a familias completas coadyuvando a los procesos de socialización puesto que reúne a los miembros de la familia y además, pone en contacto a las audiencias con imágenes digeribles que han formado parte de su repertorio cultural. En muchas ocasiones, este repertorio cultural se arraiga y en otras, su aparatosa representación los relee. Las escenas siguientes son ejemplos anclados sobre la clase en la cultura mexicana y su cuestionamiento a través de la cultura popular.

En la primera escena, Don Fernando es invitado a una celebración. Su asistente está de manteles largos y con objeto de agasajarla, su madre ha preparado tostadas de tinga (guisado de pollo) aderezadas con salsa verde. Esta escena intenta probar que el consumo de chile se mide a la inversa con el estrato social; en otras palabras: "dime cuánto chile comes y te diré cuan clasebajero eres". Al principio de la escena, Don Fernando se niega a probar la tostada de tinga y cuando finalmente accede, los chiles verdes vierten en su paladar una dosis desmesurada de *capsaisina* diabólica.

Julieta: Aquí tiene, don Fernando, pruebe la tostadita.
Fernando: No, no, no. Muchas gracias.
Julieta: Sí, sí, por favor.
Erasmo: Sí, pruébelas. Háganos el honor.
Fernando: Es que no se me antoja ahorita.
Erasmo: La comida de Puebla es la mejor del mundo.
(Don Fernando acepta la tostada)
Julieta: Si le gusta me pide más.

Como se sabe, la comida mexicana conserva de sus ancestros, el maíz y el chile, dos elementos fundamentales de la alimentación azteca. Sin embargo, el *chilli* para Don Fernando actúa como separador de clase. El paladar incauto de don Fernando, obviamente desconoce la denominación de picores que Paco Ignacio Taibo llama equivalencia de fuego, en la cual: si el mexicano dice "no pica"; el otro debe entender "pica"; si afirma "pica un poquito" el otro debe entender "pica muchito"; si asegura "pica bastante" el otro debe entender "no se acerque: Peligro", si dice "pica mucho" el otro debe entender "arde" y finalmente, si advierte "pica rete mucho" el otro debe entender "abandone el establecimiento" (112). El encuentro de don Fernando con el punto máximo de picor, según la escala de Scoville ridiculiza su penetración al espacio popular ajeno, lo aleja de su *gusto* y de su *espacio social*, pero sobre todo, representa una amenaza a sus *habitus* o "el principio regenerador y unificador que retraduce las características intrínsecas de una posesión en un estilo de vida unitario, es decir, un conjunto de prácticas, de personas, de lugares" (Capital cultural 33). Por lo tanto, esta ridiculización invierte el discurso desde el cual se ha venido definiendo la clase social a través de la comida. Aunque en esta ocasión su paladar refinado en aprietos es deslegitimado desde abajo y no desde arriba.

Una de las críticas más mordaces que el género telenovelístico ha sufrido estriba en su formulación a través de la reproducción de arquetipos culturales, siempre reincidiendo en la circularidad. María Angélica Sangronis nos provee de los ejemplos siguientes: "el no saber quién es el verdadero padre o madre, buscar la identidad negada, paternidades ignoradas, cruzas incestuosas, robo y compra de bebés, amnesias, embarazos truchos" (2). Sin embargo una lectura paródica de estas escenas permite la deconstrucción de los arquetipos sobre los cuales se dice, las telenovelas reinciden una y otra vez. En La fea más bella todas las secuencias relacionadas con el discurso de lo alimentario se construyen por medio de la exageración, además, todos los personajes incursionan en los territorios de clase que convencionalmente no les pertenecen y esto nos lleva a analizar la presencia de Alicia Ferreira, personaje que en La fea más bella ha descendido en el estrato social pero día con día sueña con el retorno.

En La fea más bella se conciben como indicadores de clase, lo económico, la herencia familiar, los comportamientos, los códigos lingüísticos, las formas de consumo y por supuesto, los hábitos alimentarios. Alicia Ferreira va detrás de las convenciones de clase, y aun, las sobrepasa. En esta escena Alicia es invitada a cenar "al mejor restaurante del mundo", en palabras de Aldo Domensaín, un experimentado chef cuyo deseo consiste en editar una serie enciclopédica gastronómica titulada: *El sabor de la vida*. Alicia define la clase social a partir de varios elementos relacionados con el poder adquisitivo individual y, al insertar vocabulario extranjero reconoce el valor simbólico de los restaurantes frecuentados por un grupo de privilegio. Alicia juega con extensiones semánticas

que a ella le parecen lógicas: si se trata de un restaurante francés, es caro y por lo tanto, la comida tiene que ser deliciosa:

> **Alicia**: se come delicioso y es mi máximo.
> **Aldo**: Bueno y ¿qué tipo de restaurante es?
> **Alicia**: Bueno se llama *Le Noir* y es *nice nice*, de lo mejor. Desde que llegas ves esos hombres con unos coches deportivos del año, lujosísimos; y bueno, entras y qué te digo, todo es maravilloso, de lujo, la *socialite*, lo mejor de esta ciudad y todos son mis amigos y me conocen muy bien.
> **Aldo**: Alicia, Alicia, Alicia. Cuando te pregunto qué tipo de restaurante es, qué tipo de comida, no qué tipo de gente.
> **Alicia:** ¡Ah! bueno, es comida internacional y de todo el mundo también; se come delicioso; no sabes, hay unos platillos exquisitos; ah, un detalle importante, tú como mujer llegas, te reciben maravilloso, te atienden y te llevan la carta pero sin precios.
> **Aldo:** ¿Por qué?
> **Alicia**: ¡Ah! porque es de muy mal gusto que tenga precios, además es carísimo.
> **Aldo**: Alicia, y a ti alguien alguna vez te dijo que no siempre lo que es caro es lo mejor.
> **Alicia**: ¿En serio?

La discusión culinaria entre el chef y su invitada concluye en un restaurantito mexicano que según Alicia Ferreira huele "a fritanga y a sope", pero en la misma fonda, finaliza la (es)cena con el devoramiento de una dotación de tostaditas de pata de puerco. En esta ocasión, Alicia omite las reglas de urbanidad y los protocolos de la mesa; una imagen del comer infantil completa la secuencia que se puede interpretar como una parodia al discurso de clase de Alicia Ferreira y también su presencia en la fonda: las crujientes tostadas se le desmoronan en los labios y la crema desliza por las comisuras de la boca.

En la escena subsiguiente, Alicia corrobora el proverbio popular de que "el hambre es canija pero es más que la aguanta". Alicia y Luigi Lombardi, el director de cine, van a comer a *Le Noir,* el restaurante de lujo que con detalles le había descrito a Domensaín. En esta escena, Alicia reconquista

momentáneamente el espacio de clase que le ha sido vedado como resultado de la pérdida de su posición social:

> **Luigi**: Ay Dios mío, la próxima vez te apuesto mejor un viaje a Los Ángeles o a Miami, me saldría mucho más barato, méndiga troglodita.
> **Alicia**: Ay, Luigui, tengo hambre, entiéndeme.
> **Luigi**: Mi reina, los paltos y los cubiertos no se comen porque desacompletas la vajilla y me va a salir *carítsimo*, me vas a dejar aquí en bancarrota.
> **Alicia**: que exagerado eres.
> **Luigi**: Por lo que me doy cuenta, te conviene no tener dinero, mi reina, porque si comieras así todos los días, no te quedaría tu ropa, bueno, a menos, por supuesto que le pidieras la suya prestada a Marta, ya ves que son iguales. Ay, fue un *jockie*, payasa. Oye platícame, adónde vas a ir con Lalito en la noche...

En esta escena, para atenuar el hambre febril que la atormenta día con día, Alicia Ferreira ignora las convenciones de clase que parece apoyar. Alicia da rienda suelta a su apetito y con ello contradice su postura excluyendo la elegancia con su proceder, por lo tanto, se puede afirmar que su discurso sobre la clase es sólo de forma pero no de fondo. La violación de las reglas de clase que ha predicado durante toda la trama de la telenovela regresa para ridiculizar su hambre. Margaret Rose, apunta que la parodia se funda en la autoreflexividad y esto a su vez garantiza lo crítico y lo creativo simultáneamente. En otras palabras, la dimensión reflexiva de las parodias apunta a la desconstrucción, pero también a una reformulación de la ideología que se analiza promoviendo así una innovación en las costumbres socialmente construidas como lo sería la conceptualización de la clase.

Finalmente, una escena digna del concepto del carnaval bajtiniano viene a completar la crítica sobre los constructos de clase en La fea más bella. En ésta participan un grupo de secretarias "nacas", y otros empleados de rangos menores

(recepcionistas, afanadoras, mensajeros, vigilantes y empleados *sacacopias*) productora de comerciales *Conceptos*. En esta ocasión, el lugar de encuentro es una fondita llamada *La comidilla*. La fonda cumple con funciones de socialización entre las secretarias, es el lugar que les permite apoyarse mutuamente, hacer planes y practicar el chisme como pasatiempo predilecto. *La Comidilla* es un lugar importante para la trama de la telenovela y cuenta con una doble significación: se asocia con el chisme como actividad estereotípicamente femenina, "comerse a la gente" o gozar con la ingestión de las comidas propias de los sectores populares. Además, en *La comidilla* este grupo de mujeres fantasea con el acceso a las prácticas gastronómicas de los altos ejecutivos de *Conceptos*. Reinas por una hora, las secretarias penetran en otro lugar de clase apropiándose de las estructuras de consumo que denotan la distinción de la clase dominante: "la comida, la cultura y la presentación personal" (Capital cultural 184). Así, la escena invierte momentáneamente los personajes, los lugares, los objetos y los estilos de vida. *La comidilla* se ha convertido en un restaurante de lujo, *Le noir* o *El Viñedo*. Los uniformes obligatorios de trabajo se intercambian por elegantes diseños de modistos internacionales para complementar sus altos peinados de salón de belleza. Y los platos de *La comidilla* que normalmente rebozan arroces y guisos consumidos por las clases populares se intercambian por sofisticadas y bellas creaciones culinarias, mesuradas en cantidad a la *haute cuisine*. Las altas copas de vino y burbujeante champagne sustituyen aguas de horchata y otras bebidas acompañantes de su comida cotidiana. Y como postre digno de la escena de circo: viaje obligatorio (de regreso a la oficina) en helicóptero y Mercedes

Benz; previo paso por el club hípico donde uno de los ayudantes parodia los pasatiempos de los altos ejecutivos de la empresa montando un caballo al revés.

Las telenovelas siguen considerándose un género menor porque su calidad literaria basada generalmente en diálogos sencillos y sus tramas de la vida cotidiana no requieren de un público letrado, pero han demostrado con creces su importancia en Latinoamérica. Se inscriben dentro de la representación simbólica de valores, son un medio de entretenimiento y producto comercial popular. Su consumo popular es de fácil acceso puesto que no requiere de subscripción y en el caso de México, tienen más peso que el actual cine nacional. Se cree que la telenovela no genera nuevas ideas, ni promueve innovaciones en el sentido de que reincide en la consagración de los mismos imaginarios. Para comprobar lo contrario, es necesario ver nuevas telenovelas, con ojos nuevos.

CAPÍTULO III

¿Comer o no comer? Renuncia o aceptación ideológica

La renuncia a los alimentos, o su contraparte, la obsesión por consumirlos son dos caras del mismo hecho simbólico: la renuncia o la aceptación de reglas y valores morales de cierta sociedad. En la literatura, cine y televisión, los alimentos y las bebidas que cada personaje selecciona para consumir (o rehúsa consumir) representan simbólicamente anexiones ideológicas o maneras de entender el lugar que ocupa en el grupo social.

Este capítulo analiza dos acercamientos extremos a los alimentos: un personaje que paulatinamente va sustituyendo la necesidad de alimentarse por el placer carnal: Adonis García, anti-héroe de El vampiro de la Colonia Roma (1979) de Luis Zapata.[1] El otro es Marta, personaje de la telenovela La fea más bella (2006). Ambos textos configuran ideologías similares a partir de la relación que cada uno de sus personajes entabla con la comida. En El vampiro, la comida es en principio una necesidad primordial, pero a medida que el personaje se va desarrollando, la comida se mutila y queda relegada a un lugar secundario aun cuando la novela es una "narrativa neo-picaresca" (Epps, Salmerón 1995). Por oposición, en La fea, la comida es celebración, abundancia, goce y reflexión constante. El vampiro omite, en contra de la temática picaresca, las descripciones gozosas sobre comida como respuesta a su marginalización homosexual y las sustituye por extensas narraciones sobre sexo pecaminoso (para

[1] El personaje de Zapata no tiene nombre. "Adonis García" es el nombre ficticio con el cual uno de sus amantes lo ha bautizado. El nombre proviene, cabe mencionarlo, del título original que su autor le dio a la novela el año de su publicación: Las aventuras, desventuras y los sueños de Adonis García, el vampiro de la Colonia Roma.

su sociedad); con ello se escapa metafóricamente de las reglas heterosexuales. Marta, glotona desmesurada y amante del hartazgo, describe cada aspecto de su vida usando los alimentos; por ejemplo, el chisme "es como un delicioso taco de barbacoa de los mejores chivos, o como unas enchiladas con *mucha* crema" (La fea), su obsesión por los alimentos provocan un desbalance corporal que la aleja del patrón convencional de la belleza. Adonis y Marta lidian desde polos diverso con el mismo fenómeno marginal (él, por homosexual y ella por su sobrepeso). Así, entendemos los dos textos como caracterizadores de discursos contestatarios en dos épocas represivas. Violando los cánones de la sacralizada escritura, Luis Zapata creó la novela gay más conocida de la literatura mexicana (Cortázar 63). Y probablemente, La fea más bella, le devolvió la autoestima a más de una mexicana al proponer un discurso alternativo a los cánones de belleza predominantes en la sociedad mexicana actual. Esta telenovela marca un hito en el consumo de imágenes idealizadas de la mujer y parecería retroceder con nostalgia a la época en que una figura llenita se consideraba el ideal de belleza precisamente ahora que los imperativos culturales la definen a través de la delgadez extrema, hoy que muchas "mujeres se atormentan pensando en alimentos prohibidos, pero no se permiten complacer los deseos espontáneos del cuerpo. Cuentan cada caloría que atraviesa sus labios y viven en constante estado de privación y hambre" (Meadow 10). En este capítulo estudiamos la estética alimentaria representada en El Vampiro, un pícaro contemporáneo que esquiva hablar sobre la comida contemporizando uno de los componentes constantes de la narrativa picaresca. Además, también analizamos el consumo y la representación

abundante de la comida en la telenovela La fea para comprobar que si bien, se pueden ingerir un banquete de alimentos a expensas de perder un lugar en el grupo social, y resistir los mandatos culturales, la presencia de la comida permite además otras lecturas relacionadas con problemáticas sincrónicas, por ejemplo, el saber que los menús televisados también conquistan los paladares de los televidentes, es decir, los invitan a comer (consumir) estos alimentos televisados. Comenzamos por analizar el texto de Luis Zapata, cuyo contenido invita a no consumir, a resistir fenómenos culturales; contextualizar esta obra servirá para comprender mejor el uso de la comida en El vampiro de la Colonia Roma.

Luis Zapata escribió El vampiro de la colonia Roma en 1978, a finales de la "década contracultural" mexicana (Tragicomedia II 59). La contracultura, como escribe José Agustín, se manifiesta principalmente en los primeros años del gobierno de Luis Echeverría (1970-76), presidente que heredaba el desencanto popular del trágico 68 cronizado por Elena Poniatowska en La noche de Tlatelolco (1970) y en el filme Rojo Amanecer (1989).[2] José Agustín atribuye la revolución cultural al desencanto político de los intelectuales quienes provocaron uno de los giros más notables en la cultura a finales de los años setenta:

> Mientras Luis Echeverría avanzaba exitosamente en su proceso de descomponer el país, la cultura por su propio vuelo, se desarrollaba de forma notable. Ya que la cerrazón del sistema hacía que las principales aspiraciones políticas del 68 no se cumplieran, la sociedad mexicana, poco a poco fue mostrando una voluntad de expresión nunca vista. (59)

La producción cultural de los años setenta se cataloga como contracultura por su contraste con las artes precedentes. El término cultura necesita ser redefinido, ya

[2] Rojo amanecer. Dir. Jorge Fons. Elenco: María Rojo y Héctor Bonilla, 1989.

que hasta entonces se concibe desde la música clásica, el nivel académico y el aprecio por la pintura consagrada. En México, la ola contracultural provocó una revolución artística en toda la extensión de la palabra y abarcó tanto la literatura como la cultura popular masiva (telenovelas, fotonovelas, radio y cine). Durante esta revolución cultural, México experimentó un cambio en la censura y se modificó la sensibilidad cultural. En los años 70 los tirajes de fotonovelas eróticas se lanzan al mercado por millones para satisfacer la demanda de públicos menos letrados. Los *sones picantes* se modifican y sustituyen letras de canciones como "Oye Salomé / perdóname" por "Oiga si lo mié / perdóneme" (El tango del perro cabrón 1978). Jorge Luis Galindo explica que el cine de las décadas postreras del siglo XX vivió su época de mayor desinhibición durante los sexenios de Luis Echeverría (1970-76) y José López Portillo (1978-72). Aunque este cine tiene su origen en la década anterior, con el cierre de la época de oro del cine nacional en los 60, en los 70 ya exhibe una serie de personajes marginales. Las "Bellas de noche" (prostitutas) se naturalizan en decenas de películas de bajo presupuesto; también, comienzan a aparecer los personajes homosexuales en la pantalla grande, aunque el tratamiento de estos últimos no reorientó al cambio ideológico de un público conservador (69-106). Algunos actores del movimiento contracultural no se ponen de acuerdo con los alcances políticos de este descarrilamiento del cine. Por ejemplo, el mismo José Agustín desentona con un segmento de la producción cultural de la época al afirmar que "se empezó a dar un teatro vilmente comercial, populachero, que explotó el nudismo incipiente y la comicidad alburesca, [...] este horror de teatro, por cierto, asaltó al cine con gran

éxito comercial durante el sexenio de José López Portillo" (61). Y José Agustín tiene razón porque una gran parte del cine y el teatro setenteros se reconocen por su propensión a las leperadas. En esta época la industria del cine indujo a los cineastas a la explotación de lenguajes populares con fines comerciales. Estos retos al *establishment*, como los ha estudiado José Agustín, otorgaron a los literatos y guionistas de cine la licencia poética para saturar sus narrativas con discursos, entre otras cosas, referentes a la sexualidad desenfada como la que predomina en el monólogo de Adonis García, el vampiro de la colonia Roma. Sin duda, el cine cabaretero de los setenta hizo una gran época y contó con su público, pero difícilmente se hablaría de éste como espacio renovador para el cine, no así para la obra de Luis Zapata que aprovechó la contracultura para construir varias obras como El vampiro de la Colonia Roma.[3]

En la literatura mexicana, la apropiación de lenguajes populares ha sido analizada con un poco más de suerte en comparación con la vasta producción del cine setentero. La crítica ha considerado El vampiro como una obra renovadora y al mismo tiempo subversiva. Cecilia Salmerón subraya que El vampiro viene a renovar el panorama literario de finales de los setenta apoyándose precisamente en la jerga popular que da forma a esta novela de Zapata. Cecilia Salmerón ubica al Vampiro como una novela "postondera" (después de la onda) en la que se introducen "las jergas de estos grupos sociales como posibles lenguajes literarios, y en un cierto tipo de experimentación narrativa que echa mano del habla para renovar la escritura" (73).

---

[3] La influencia del cine en la obra de Galindo se puede estudiar con la novela: La hermana secreta de Angélica María, escrita en 1988.

Y es que en la literatura mexicana, El vampiro, sin ser la primera novela gay, es *la novela gay* por excelencia.[4] Este segundo trabajo de Luis Zapata encaja bien en el ambiente de los setenta, antes de que el activismo gay emergiere en países conservadores como México, ya bien entrados los finales de los 80 según lo ubica Juan Jacobo Hernández (Del otro lado).[5] En 1979, año en que se publica El vampiro, la temática gay ya ha sido explorada por Miguel Barbachano Ponce en El diario de José Toledo (1964). En relación a otras producciones bajo la misma línea temática publicadas antes de El diario de José Toledo, también las hubo, pero Reyna Barrera anota que "suelen omitirse" como ha ocurrido con uno de los más prolíficos escritores mexicanos del grupo denominado los contemporáneos: Salvador Novo.[6] Daniel Balderston coincide con Reyna Barrera: "en el caso de los contemporáneos, ninguna historia literaria menciona la homosexualidad de la mayor parte de los miembros del grupo, ni la relevancia del tema homoerótico en su escritura" (30). Se puede decir que El vampiro es una de

---

[4] El vampiro de la Colonia Roma pertenece al género de literatura temáticamente gay. Es la novela más conocida de este género narrativo aunque le precede una más del mismo género: El diario de José Toledo (Miguel Barbachano Ponce 1964), novela casi desconocida pero cuya influencia se visibiliza en la obra de Zapata. La similitud en ambos trabajos se funda en la técnica narrativa que los dos escritores utilizan para su construcción. Mientras que El diario de José Toledo recompone el discurso diarístico para lograr una narración íntima de su protagonista, El vampiro de la Colonia Roma recoge una "entrevista" supuestamente grabada en una cinta magnetofónica para novelizar la vida de su personaje principal, sin duda, uno de los lazarillos mexicanos más contemporáneos de la literatura urbana de México. Jorge Luis Galindo asegura que la única novela hasta el momento que no trata el tema gay es De pétalos perennes publicada en 1980. Dos autores más secundan la temática narrativa de Zapata, José Joaquín Blanco escribe Las púberes canéforas en 1983 y Oscar de la Borbolla Todo está permitido. En el cine, Antoine Rodríguez considera pionero a Jaime Humberto Hermosillo en abordar dichas temáticas alternativas en el cine. Por ejemplo, el deseo homo erótico masculino se aborda lateralmente desde 1974 en la película *El cumpleaños del perro*, éste tópico retorna en su filme *Matinée* en 1976 y *Las apariencias engañan* en 1978. Y abiertamente, el tópico regresa con la película *Doña Herlinda y su hijo* de 1989. "El joto decente se casa: Normas y margen en Doña Herlinda y su hijo" Razón y palabra, (agosto – septiembre 2005)

[5] Con el término "de ambiente" Adonis García se autodesigna homosexual.

[6] Juan Jacobo Hernández. Del otro lado, CIDHOM, 1992.

las novelas más representativas en su género, desequilibra la normalidad heterosexual de la narrativa mexicana, y además, desobedece las reglas de la escritura en general (Westmoreland 47).[7] Ya que la apropiación de los lenguajes populares y la oralidad predominante en El vampiro desatienden deliberadamente "las prescripciones ordenadas por las élites cultas, para, en su defecto, dar albergue a expresiones inéditas subvertidoras y para nada suscritas a programas y componentes de partidos" (López 75). Así, Luis Zapata hace caso omiso de la escritura normal con la exposición de un tema tabú narrando lo inenarrable según los presupuestos de las sociedades conservadoras; y al mismo tiempo, desobedece gramaticalmente las reglas de la escritura. Hay que aclarar sin embargo, que Luis Zapata calca la norma de puntuación a través de segmentos (espacios) que difieren en su extensión; dichos espacios son tan sólo una especie de sustitución puntuacional que el lector aprende a utilizar a través de la lectura. Arguyo que el omitir las reglas de puntuación en esta novela no es lo que hace subversivo al texto, según la lectura que la mayor parte de la crítica ha realizado de la misma, sino el desparpajo literario y las apropiaciones de lo popular, que años antes sirvieron a Manuel Puig para construir una de sus novelas más conocidas: El beso de la mujer araña (1976).

Oscar López prefiere utilizar el término de "texto travesti" para catalogar El vampiro, como novela postmoderna ya que:

> Responde a una propuesta discursiva que, por un lado, expresa formas inéditas de hablar, y de actuar en el espacio social que lo hacen un texto

[7] Maurice Westmoreland "Camp in the works of Luis Zapata" Modern Language Studies. 25. 2. (Spring 1995): 45-59. El autor realiza un análisis completo de la temática gay en por lo menos 4 novelas de Luis Zapata.

> postmoderno, y, por otro, expresa recursos usados por la escritura hecha desde el apogeo llamado "Boom" de la novela. Es esta ambigüedad la que lo hace un texto travesti. (74)

Aquí, preferimos utilizar el término híbrido para referirnos a El vampiro por la hibridación o la mezcla de géneros: esta novela se acerca a la narración testimonial por la utilización de la primera persona, también el uso de la misma técnica narrativa fabrica el monólogo e imita el reportaje periodístico; pero no se ciñe estrictamente a ninguno de los formatos mencionados. En su carácter posmoderno, permite que:

> Las minorías pueden, al fin acceder a construir su propia historia, no la que determina y legitima el poder. Posmodernidad pues, es una constancia de agudización crítica que revisa esa cultura desencantada y pletórica de simulacros como es la engendrada por la modernidad. (López 74)

Luis Zapata construye la historia de Adonis García en siete cintas magnetofónicas. Cada cinta es equivalente a uno de los capítulos que conforman el libro, y cada capítulo se encuentra precedido por la narración de un sueño relacionado con un pícaro célebre.[8] Como buen pícaro, Adonis ha convertido la Colonia Roma (Zona Rosa, México, DF) en su territorio, para deambular, vía taloneo en búsqueda de satisfacción sexual. Se diría que en su ambulantaje ha intercambiado la comida por el sexo libre. Con estancias breves en ciudades de Guanajuato y Guerrero, el vampiro guarda una especial fidelidad a la Colonia Roma porque le parece "la ciudad más homosexual del mundo" (218). Y es en este lugar donde llega a la conclusión de que prostituirse le aporta más goce que alimentarse. Entre aventura, "taloneo" y "ligues" en motocicleta; y alternando

[8] El lazarillo de Tormes, La pícara Justina, El periquillo Sarniento y La vida inútil de Pito Pérez, entre otros, son el intertexto y el correlato de El Vampiro de la colonia Roma.

con todas las esferas de la sociedad; alcoholizado, con depresiones; y tratado psiquiátricamente, nos entrega uno de los relatos más desencantados sobre las últimas décadas del siglo XX, ya no sólo del microcosmos en el que ha convertido la Colonia Roma, sino de la sociedad entera que ésta ciudad *defeña* representa.

El vampiro de la colonia Roma es un pícaro postmoderno; según la crítica que se ha ocupado de esta segunda novela de Luis Zapata. Brad Epps piensa que El vampiro es una novela neo-picaresca, o una picaresca modernizada como suelen catalogarla otros críticos. Cecilia Salmerón justifica que el protagonista es un pícaro dado que cumple con dos condiciones inherentes a los pícaros más conocidos:

> Además de viajar (Matamoros-León-Ciudad de México-Acapulco-Ciudad de México-Tepoztlán-Ciudad de México) va cayendo en manos de 'varios amos' (el padre, el medio hermano, el hermano, la madrina, y, sobre todo, sus tres amantes: René, Zabaleta, Pepe). (75)

Si bien, Adonis recorre varios amos, reproduciendo en este sentido un componente fundamental de la picaresca medieval y renacentista, también reescribe el presupuesto de la comida como uno de sus elementos convencionales narrativos seguido al pie de la letra en la narrativa picaresca mexicana de principios del siglo XIX y XX. La primera descripción de comida se relaciona con las ansias de poseer una familia, ese bienestar que potencialmente provee la familia como institución de apoyo filial, aunque en El vampiro se trata de un deseo truncado por los acontecimientos futuros. Después de la muerte de la madre, el padre de origen español planeaba regresar a España sufragando el viaje con la venta del negocio familiar. El plan utópico era integrar a sus dos hijos en una familia nueva, de tal modo que Adonis comienza a hacerse castillos en el aire:

me acuerdo que veía la imagen de mis parientes con mucho afecto aunque no los conocía ni en fotos y me imaginaba las casas así como las de ¿cómo se llama ese pueblo que se parece a taxco y que también está en un cerrito? sí hombre de donde son los mazapanes de toledo así me imaginaba que vivían ellos como en toledo muy tranquilos medios serios pero con un chorro de afecto hacia mí y chiqueándome y haciéndome buñuelos y castañas. (21-22)

Esta descripción familiar casi bucólica se rompe a lo largo del texto. Y la escena de comida es irónica en la novela precisamente porque falsea la idea de lo familiar asociado con la comida. El padre de Adonis tenía un negocio de bombas que planeaba vender para realizar el viaje imaginado por Adonis. Pero el plan nunca se concreta porque el padre de Adonis malbarata el negocio y meses más tarde muere. Y así comienza el deambular de Adonis y su vida nómada con cada cambio de residencia; surgen también sus primeras experiencias homosexuales y su trabajo en la prostitución, primero por necesidad y finalmente por amor al arte.

Como todo personaje pícaro el vampiro tiene la necesidad de comer, pero lógicamente, la comida es articulada tan sólo como una necesidad vital. El capítulo primero cuenta con tres alusiones al hambre. La primera ocurre justamente al comienzo de su narración: "y es que toda mi vida me la he pasado aquí en la ciudad ¿no? en las calles con mis amigos de vago si tú quieres trabajando a veces taloneando casi siempre en fin viendo cómo le hacía para subsistir" (15). En la misma cinta El vampiro atribuye su vida a la cuestión de la suerte: "así en general yo creo que he tenido bastante suerte por lo menos hasta ahorita no me he muerto de hambre" (16). La tercera referencia al hambre surge cuando sus dos padres han muerto: "como mi hermano y yo nos quedamos solos nos recogió una tía que era hermana de mi mamá y

vivía en la colonia nueva santa María pero era muy pobre nos daba de comer puros frijoles" (29). Las citas indican que El vampiro es un personaje que vive al día y se alimenta según las circunstancias. Y aunque la comida parece ser la constante que la novela guarda con sus precedentes, aquí no se describen esas hambres febriles. En la segunda cita, Adonis García relata sus primeras aventuras después de que su hermano y él se han mudado a la ciudad de México:

> pero entonces a mi hermano le empezó a ir mal lo corrieron de la chamba o algo y se quedó sin dinero ya no teníamos ni para comer nos la pasábamos comiendo tortas de plátano porque era lo más barato y a mí me sabían riquísimas me sabían deliciosas las tortas de plátano. (54)

Esta es la única ocasión en que la comida despierta sensaciones placenteras en el paladar de Adonis porque en el resto de la novela, la comida está despojada de *sustancia* narrativa.[9] A lo largo de la novela se menciona un café, un refresco, unos plátanos, una sopa de pasta, unos frijoles y un pan (51, 63, 117, 156). Por ello, el primer presupuesto transgredido por este pícaro-vampiro es el objeto de búsqueda del pícaro tradicional. En la picaresca de antaño, los personajes al acecho del hambre persiguen ingeniosamente la comida y se dan sus mañas para conseguirla.[10] Adonis García es, paradójicamente, un pícaro que va dejando de

---

[9] El resto de las descripciones sobre comida se analiza con detalles a lo largo del capítulo.

[10] En el contexto peninsular, Néstor Luján ubicaba el apogeo de la literatura del hambre entre los siglos XV y XVII. Asímismo, Luján sugería lo siguiente: "No creemos que tal fenómeno se dé en ningún otro país. Que se presente un género literario en el que el hambre llegue a una tan alta calidad caricatural y estilística como nuestra picaresca con obras como *El Lazarillo de Tormes*, el *Guzmán de Alfarache* de Mateo Alemán, o el *Buscón* de Francisco de Quevedo [...]" (7). En el contexto latinoamericano, y contradiciendo la afirmación de Néstor Luján, resulta coherente localizar una serie de Lazarillos latinoamericanos como el Periquillo sarniento de Fernández de Lizardi recorriendo las calles de la ciudad de México. En 1818 surgía la primera novela picaresca mexicana, un lazarillo mexicano cuya hambre alucinante raya precisamente en la caricatura social que caracteriza la mayor producción escritural del Pensador Mexicano. En El vampiro, la

prestar atención a la comida; más bien la evita, modera sus descripciones, e incluso, sugiere que ésta ocupa un lugar secundario en su vida. Al final, la reemplaza completamente por el alcohol y el sexo.

Brad Epps opina que Adonis es un personaje fuertemente individualista, pero pone en duda su conciencia política como figura subversiva porque: "he courts individualism and does not lend himself, at least not easily, to any serious mode of political resistance" (105). Y sin embargo, se puede decir que su renuncia a la comida equivale a un uso político bien definido, es una protesta a su situación marginal en contra de la sociedad. La sustitución de la comida por el sexo desenfrenado lo lleva a ignorar su condición de proscrito social. Con el descubrimiento de un placer prohibido por la sociedad, reconfirma su individualidad, y es él mismo quien toma la decisión de dejarse arrastrar por el placer sexual ignorando las convenciones de la sociedad. En la cinta segunda, el vampiro asegura: "me di cuenta o a lo mejor eso fue después de que la vida vale únicamente por los placeres que te puede dar que todo lo demás son pendejadas" (53). La cita confirma que entre todos los hábitos del vampiro, el placer carnal ocupa el lugar más importante y ahí vuelca su discurso político, pero no necesariamente tiene en cuenta a otros sujetos de su misma condición social. En este sentido, Epps tiene razón al afirmar que el Adonis es un personaje

sustancia narrativa de la comida se pierde, comparada con la concepción alimenticia de otros pícaros como Jesusa Palancares (Hasta no verte Jesús mío): "A la ardilla se le quitó la carne. En la Mixtequilla se come. Se le echa sal, pimienta y ajo, y vinagre y limón, se abre el animal de patas y se mete en unas estaquitas para que con el calor se vaya dorando al fuego. La ardilla sabe retesabrosa, sabe a ardilla y es muy buena" (19). Otro ejemplo de sustancia narrativa es el descrito por Pito Pérez: "Soy un pito inquieto que no encontrará jamás acomodo. Y no es que quiera irme; palabra. Me resisto a dejar esta tierra que, a fin de cuentas, es muy mía. –¡ Oh, las carnitas de Canuto! ¡Oh, el menudo de la tía "Susa"! ¡Oh, las "tortas de coco"! de Lino el panadero" (13). Romero, José Rubén. La vida inútil de Pito Pérez. México: Editorial Porrúa, 1968.

individualista, pero resistir políticamente, por lo menos para el vampiro, no significa defender un grupo social determinado. Se diría entonces que su discurso habla por y para si mismo.

En la narrativa, la relación literaria entre la comida y la lujuria se da por sentada porque tanto la comida como el acto sexual culminan con la satisfacción del cuerpo (Meadow 152). Con el vampiro esta relación se espera de manera lógica ya que se presentan las condiciones idóneas para que la mancuerna lujuria y comida se fusionen. En principio, Adonis lucra con su cuerpo para satisfacer una necesidad biológica: obtener dinero para satisfacer la necesidad primaria de alimentarse, pero la conjunción no prospera y decide alimentar el cuerpo con sexo y no con alimentos (Domínguez-Ruvalcaba 33). Paulatinamente, Adonis García modifica el objeto de su trabajo. La prostitución deja de ser el aporte monetario y se convierte en el vehículo idóneo para gozar libremente de sus deseos sexuales, sin ningún compromiso con sus clientes, en muchas ocasiones, hipócritamente moralistas.

El vampiro no sólo innova el género de la picaresca, también modifica la teoría de los vampiros contemporáneos. Se prostituye para ganar dinero, pero se aparta de los nuevos vampiros que implican explotación, parasitismo, consumo y acumulación de capital, que por asociación han demarcado la vida de los mitos del "chupasangre" según las interpretaciones del vampirismo más nuevo (Kreimerman 32). La literatura gótica europea del siglo XIX es una de las máximas exponentes del vampiro como fenómeno literario. Sobre el género gótico, Norma Lazo asegura que "Hurga en lo más profundo de las mentes y

traduce a formas sobrenaturales las preocupaciones inherentes al ser humano: la soledad, nuestra propia oscuridad, el miedo, la incertidumbre del futuro, la muerte y, por supuesto, la indagación sobre la naturaleza humana" (35). En la literatura canónica gótica, la obra cumbre es sin duda alguna Drácula (1897) del irlandés Bram Stoker; aunque hubo otras obras precedentes menos conocidas como Carmilla (1872) de Joseph Sheridan Le Fanu y El vampiro (1819) de John Willim Polidori. Todas estas obras tuvieron algo en común: aprovecharon el fenómeno de lo sobrenatural para exponer temáticamente aspectos nada permisivos de la sexualidad humana. De ahí que en todas estas obras emergen personajes de sexualidad marginalizada por las sociedades decimonónicas. En la novela de Le Fanu, Carmilla es un vampiro abiertamente lesbiano. En El Vampiro de Polidori, el personaje sufre de un apetito sexual irrefrenable y va violando a cada una de sus víctimas para prolongar su existencia. Drácula, es un acumulador de capital y propiedades, de ahí la visita de Jonathan Harker al castillo de Drácula.

Sarah Sceats nos dice que el vampirismo "has more recently been seen and used as a vehicle for the expression of homosexual desire and gay culture" y por lo tanto, "vampires represent what we both fear and desire; they evoke a marginal world of darkness, secrecy, vulnerability, excess, and horror. Whatever they are, it is positively Other" (107-108). En este sentido, Adonis García es un personaje reciclado, no porque sea terrorífico, sino porque su existencia gay (su otredad) desestabiliza con cinismo el discurso sacralizado (o la gran narrativa) de la heterosexualidad como lo habían hecho ya los escritores europeos decimonónicos. Además, se podría afirmar que es un personaje corregido y aumentado puesto que

no se vale del horror sobrenatural para manifestarse. Es un personaje corregido ya que no encaja en la seriación de los vampiros de finales del siglo XX, metáforas de poder manifestada a través de la "absorción sustancial" asociada con el dinero, el parasitismo y la explotación. Por lo tanto, la asociación más pertinente que se puede hace entre Adonis y sus abuelos decimonónicos sería la del "no muerto" (Epps 2006) por el vacío existencial que lo acompaña desde el comienzo de la novela hasta el fin, como lo afirma en la primero línea: "¡puta madre! ¿contarte mi vida? y ¿para qué? ¿a quién le puede interesar?" (15).

Brad Epps también ha sugerido que "vampiro" en este contexto corresponde con la vida parasitaria (vampiresca) que se narra a través de toda la novela. Sin embargo, podemos decir que Adonis no siempre aprovecha las oportunidades que le brinda el parasitismo si éste se asocia con algún tipo de sujeción. Adonis rehúsa comer y vivir bien, metafóricamente alimentarse de los demás, si la condición es sujetarse a las reglas morales de sus clientes cada vez que le ofrecen sustento alimentario, estabilidad y bienestar económico a cambio del placer sexual; y así queda claro en una escena de abundantes recursos descriptivos alimentarios. Esta única escena de comida detallada se describe en la cinta cuarta. Adonis se siente fuera de lugar en una fiesta de alcurnia celebrada por el político Zabaleta, su segundo amante, quien se proponía redimirlo y regresarlo "al camino del bien" (118). Zabaleta celebraba una fiesta con personajes importantes y durante la fiesta, le pidió a Adonis que personificara a un francés para ocultar su identidad de sexoservidor. Acorde con la fiesta, Adonis tenía que vestirse con smoking, no hablar español y repetir cientos de veces

expresiones en francés hasta que logró pronunciarlas "mejor que un francés" (118). Comparada con las alusiones a la comida en el resto de la novela, esta escena era un banquete de platillos exóticos capaz de provocar los apetitos golosos de cualquier parásito o pícaro hambriento:

> (había) comida de todos tipos húngara japonesa y marciana muchísima como si se tratara de alimentar a la división del norte o al escuadrón ciento tres puercos con manzanas en la boca cazuelones con paella y arroces de todos colores plantas verduras traídas de no sé dónde sí carajo eran unas fiestas babilónicas. (118)

Como mandato formal de la vida parasitaria, o considerando las hambres frenéticas que suelen padecer los pícaros hambrientos, se espera que la escena concluya en un hartazgo alimentario, pero en ningún momento Adonis expresa que probó bocado alguno, sino todo lo contrario: "le dije que se iban a dar cuenta y que ya me estaba vomitando de los nervios" (121). Adonis observa la comida desde la otredad; se niega a participar en el banquete, ya que de hacerlo, significaría asumir la hipocresía; esto implicaría, además, secundar a Zabaleta en la farsa moral. La descripción del banquete confirma la otredad de Adonis: comida húngara, japonesa, y marciana; y verduras traídas de un lugar desconocido. Aquí, tanto la comida como el telón de fondo funcionan para retratar la desfamiliarización que el vampiro siente con la oportunidad de redención que Zabaleta le ponía en bandeja de plata. Zabaleta en el fondo tenía mucho de moralista, y la ironía se muestra cuando estaba convencido de que Adonis tenía potencial para retornar a la "buena vida" a través del estudio como objeto de regeneración. Otra escena narra el afán de Zabaleta para que el amante regresara al carril; en ésta, el político le pidió que se matriculara en una escuela de

idiomas para aprender inglés, o que por lo menos tomara un curso de electrónica por correspondencia:

> sentía que estaba aprendiendo un chingo sentía que que me estaba preparando para cuando me las viera negras haz de cuenta como cuando tomas vitaminas y sabes que te vas a sentir bien aunque en el momento todavía te sientas débil pero sabes que te vas a sentir bien después que te vas a fortificar y te empiezas a sentir bien pensando en que te vas a sentir bien después. (124)

El párrafo relee con humor la gastada asociación entre comida y conocimiento, alimentar el intelecto, o experimentar hambre por el saber. El párrafo confirma la posición de Adonis respecto del provenir ligado al conocimiento académico. Pero, la oportunidad de retomar el redil es fugaz, Adonis pronto descubre que faltaba poco para que se "pusiera a bordar de tan aburrido que (se) sentía" (124). Y por lo tanto, la nostalgia de regresar al talón lo encamina a recuperar su individualidad a través de la prostitución:

> me empezó a entrar no sé qué como nostalgia o como ganas así desas que no puedes controlar de chichifear de volver a llegarle a esas ondas aunque fuera por un rato de volver a sentirme independiente de saber que yo podía valerme por mí mismo por mis propios medios. (125)

Es entonces cuando el vampiro redescubre su verdadera vocación, "agarró sus tilichitos" (93) y se largó a vivir a Veracruz. Adonis no concibe su relación con Zabaleta como una oportunidad, por el contrario, la asocia con la ideología de la dependencia y el encierro. Otro día Zabaleta le propuso el trato de "acompañarlo a su trabajo a cambio de veinte pesos y la comida" (93). Adonis afirma que "el trato era perfecto" porque pasaba por él en las mañanas y a las cuatro iba a dejarlo, además, le "daba la comida que era casi casi [su] principal preocupación" (93). Adonis decide no aceptar el trato porque ya

recomenzaba sus relaciones con el alcohol. Posteriormente, Adonis abandona la comida definitivamente y durante el resto de la novela bebe.

Adonis muestra una clara diferencia discursiva entre las referencias alimentarias y el consumo del alcohol. Mientras que sus descripciones sobre la comida son parcas, se explaya con los referentes al alcohol. El síntoma más visible de degradación y deterioro moral es el exceso del alcohol, testimonio recogido en el resto de las cintas (5, 6,7, 8). Pero como propone Cecilia Salmerón: "tampoco hay una intención de retractación arrepentida de los excesos mostrados, de hecho, hay una afirmación de que es en ellos -es decir, en la autoliberación en donde se encuentra la verdadera felicidad" (76). En el sentido contrario, Adonis compone una canción, "testimonio de que sí quería cambiar" (133), pero en las páginas siguientes se desmiente y dice que nunca se propuso "hacer nada para cambiar su vida" (133).

Una vez que Adonis se deja arrastrar por el entrecruce de secodal, marihuana y alcohol, nos pone de frente ante otra de las metáforas más grandes de alienación. Cecilia Salmerón opina que las experiencias etílicas del vampiro son tan sólo una forma de evasión, y que al final, el posible aprendizaje (la regeneración) es ilusorio (188). El vampiro afirma que quiere cambiar, pero termina haciendo lo contrario. De esta manera, Luis zapata escribe una buena novela picaresca en la cual se subraya el moralismo permanente, por oposición al proceder del personaje principal que aquí no se modifica.

A partir de la cinta 5, Adonis deja de alimentarse y se dedica a las drogas y al alcohol: "cada que me daba mis pasones era con una sola cosa o con alcohol

y mota" (142). Más adelante, Adonis asevera que un día no tenían dinero para comprar una botella hasta que se acordaron que en el baño había una botella de alcohol de farmacia, potencialmente venenoso, según las noticias que escucharon al siguiente día en la radio:

> y nosotros ¡puta! no te imaginas cómo nos pusimos creímos que nos íbamos a morir que estábamos como a quince minutos del más allá ¡no sabes lo que es eso! es la muerte tratábamos de vomitar y chin nadie podía vomitar de tomar agua para ver si se diluía el veneno de tomar café bueno hicimos de todo de veras que no sabes lo que es estar a un paso de la muerte. (143)

La función del alcohol en este capítulo expone una ideología claramente moralizante y aleccionadora, pero el narrador le invierte el sentido con el uso del humor irónico. Con su amigo Federico, cuyo encuentro ocurre en la cinta número siete, el vampiro describe su estado permanente de intoxicación. Con la alcoholización, Adonis pierde el control de su cuerpo. Y bebiendo intenta descubrir las razones de su adicción: el ejemplo perfecto del círculo vicioso:

> todo el tiempo nos la pasábamos borrachos nomás salíamos a la calle a talonear un ratito a conseguir lana y ya regresábamos tomábamos mucho tequila viuda de romero me acuerdo y me acuerdo también que salía a la calle y siempre salía borracho y taloneaba y conseguía dinero para emborracharme pero al mismo tiempo como que empecé a inquietar mi cabeza ¿ves? empecé a tener un chorro de pláticas con federico pláticas constructivas o no constructivas pues ni que fuéramos arquitectos pláticas así serias ¿no? dizque más profundas siempre estábamos encontrándole la solución a todas las cosas el por qué de los problemas en fin siempre en esa ondas pero al mismo tiempo bebiendo bebiendo y bebiendo. (176)

Toda la cinta seis destila alcohol y borrachera, y aunque en este capítulo Adonis admite cierto grado de culpa cuando el alcohol ha tomado el control de su vida, su discurso no concuerda con su proceder. Para probar que sí deseaba cambiar,

Adonis compuso una canción que decía: "es terrible vivir sin ambiciones no tener ilusiones de algo qué realizar y es muy triste el no tener a nadie por estar rezagado cobarde y sin actuar" (183). Esta cinta de excesos concluye con una borrachera tremenda en la cual Adonis cuenta:

> un día fuimos a mixquic a la fiesta del día de muertos y entonces ahí bebí cantidad y de ahí me seguí bebí como cinco o seis días pero al otro día no bebí más que unas cuantas copas al otro día sí al otro día bebí cantidad bebimos galones y galones desfilaban los garrafones de bacardí y botellas de cordón real de todo tequila ron. (185)

Cuando el vampiro ha asumido su marginalidad, materializa su deseo de desaparecer del mundo para siempre imaginando la posibilidad de ser secuestrado por seres extraterrestres. El final de su historia sintetiza su desencanto y su desilusión, no sólo de la ciudad de México, sino universal. Con ello, el vampiro acepta que en *este* mundo no hay posibilidad alguna de incorporación social. Si en algunos momentos en el texto, se sugiere cierta aspiración por pertenecer a la sociedad, con la conclusión de la novela, esta ambigüedad queda rota:

> ¡puta! me cae que yo sí me iba me cae que no lo pensaba dos veces [...] y desde la nave iría iría viendo cómo se iba haciendo chiquita la ciudad de méxico y adiós ángel de la independencia y adiós caballito y adiós monumento de la revolución ¿verdad? como si fuera un barco que se fuera alejando poco a poco y después la república y el continente americano hasta que quedara la tierra como una bolita de billar que a cada momento se fuera haciendo más pequeñita y más pequeñita y más pequeñita y correríamos a velocidades increíbles y por la ventanilla porque sí deben tener ventanillas esas cosas ¿no? por la ventanilla iría viendo las estrellas que pasaban bien rápido o una estrella fugaz y entonces cerraría los ojos y pediría un deseo que no volviera nunca pero nunca por ningún motivo a este pinche mundo (223)

Adonis abandona la comida como hecho simbólico de enajenación social. En principio, Adonis no come porque no tiene acceso a la comida; pero el intercambio carnal remunerado le concede la posibilidad de alimentarse. Entre el comer y el beber, Adonis se inclina por el beber. Y borracho permanente, encuentra que la única la solución consiste en alejarse para siempre del mundo.

(Los Tigres del Norte):
Gordita, ¿tú?, ¿quién dice?
Llenita nomás

Hace 30 años, cuando la comida no representaba peligro alguno para el cuerpo femenino, y el ideal de belleza en México era la mujer llenita, las mexicanas no llevaban un cuaderno para calcular la cantidad de calorías que se metían en el cuerpo. La mujer mexicana todavía no se había dejado subyugar por la imagen de la delgadez que "coincide con la ética laboral norteamericana, admiradora del trabajo arduo y la autonegación" (Meadow 138). México, aun no ocupaba el segundo lugar entre los países más obesos del mundo porque la expansión de la comida chatarra no comenzó hasta la década de los 80, la generación de los *sugar babies*, observa Daniela Pastrana, surge con el desplazamiento del pan doméstico y las tortillas por el consumo de alimentos chatarra y refrescos que predispone a los niños a la obesidad en su vida adulta. Los gordos en la cultura popular eran símbolos del acomodamiento económico y Los Tigres del Norte todavía no le habían dedicado una canción a la gordura en persecución permanente de la delgadez:

> Yo tengo una novia que esta siempre a dieta,
> porque a toda costa quiere adelgazar;
> pues dice que toda la ropa le aprieta,
> yo le digo que compre una talla más.
> Siempre anda contando cuantas calorías,
> necesita a diario su cuerpo quemar;
> a clase de aerobics va todos los días
> y los carbohidratos prefiere evitar
> *(La dieta)* [11]

[11] "La dieta"
Gordita ¿Tú? !Ah! que va,
llenita nomás

El sobrepeso es un problema del México del siglo XX y XIXI. Aunque no queda claro si los gobiernos mexicanos han logrado inscribir a México dentro del primer mundo con el neoliberalismo implementado por Carlos Salinas de Gortari en 1988, lo que si queda claro es que a finales del siglo XX, México vive muchos de los problemas de los países desarrollados (Giménez 255). Durante las últimas décadas del siglo XX, México ha experimentado trasformaciones profundas en sus formas de alimentación, éstas, se fueron modificando a medida que el país entraba en los finales del siglo y con ello, los accesos a las comidas tecnológicas (rápidas, congeladas, empaquetadas) se volvieron más comunes en algunos estratos de la sociedad mexicana. Hoy en día la prisa le roba tiempo a la preparación de la comida casera, se sustituyen las aguas frescas por las bebidas gaseosas, y la población mexicana comienza a ganar más y más peso. Por ejemplo, se calcula que cada mexicano consume un promedio de 146 litros de refresco al año. El consumo de estas gaseosas ha tenido tal aceptación que incluso, ha llegado a reemplazar bebidas rituales en algunas comunidades indígenas (Pilcher 72).[12] La problemática de la gordura se puede examinar desde el perfil económico, el sanitario y el cultural.[13] En su aspecto cultural, el cuerpo femenino se convierte en repositorio de ideología de género puesto que "bodies are understood as passive recipients of inexorable cultural law" (Butler 12). Una

[12] Pilcher, Jeffrey M. "Mexico's Pepsi Challenge: Traditional Mass Consumption and Nacional Identity." Fragments of a Golden Age: the Politics of Culture in Mexico since 1920. Ed. Gilbert Joseph. London: Duke University Press, 2001.

[13] En los países desarrollados la obesidad representa una de las industrias más rentables del momento entre compañías fabricantes de alimentos dietéticos, clínicas de adelgazamiento, cirugías, liposucciones, manufactura de tallas extra-grandes, etc.

vez construidos los idearios sobre el cuerpo femenino y masculino, algunos productos culturales masificados los reproducen, pero otros tantos los cuestionan exponiendo su parte ideológica, deconstruyéndolos; entonces, la cultura popular se convierte en el espacio de negociación entre la reproducción ideológica que los perpetra o la innovación que los saca a la luz y les cambia curso. En un estudio sobre la telenovela latinoamericana, Ibrahim Guerra demuestra que:

> La telenovela apunta y captura a una mujer sometida a los rigores de una cultura que celebra sus encantos –sobran los certámenes donde deben ponerlos a prueba a la vez que la condena por ostentar y ejercer esa única superioridad que, por lo demás, muy pocas elegidas, según los patrones establecidos en esa misma cultura, poseen.[14]

Curioso resulta el fenómeno telenovelesco mexicano que, últimamente, comienza a popularizar la inserción de figuras corporales alternativas en sus melodramas cotidianos. En este punto cabe cuestionarse sobre la concesión a un espacio en la pantalla a aquellas figuras corporales cada vez más llenas. Los mecanismos de apropiación de estas figuras rechonchas son también diversos y su consumo puede también resultar ambiguo, según la lectura y los gustos del televidente que cada vez se ha vuelto más heterogéneo. Sin lugar a dudas, el problema de la obesidad mexicana ha alcanzado cifras alarmantes, pero el tratamiento a esta problemática que domina preferentemente a la población femenina, en la pantalla, se ha vuelto una veta de explotación sobre todo en los programas de comedia. Las canciones populares tampoco han sido ajenas a los fenómenos culturales que vienen

[14] En www.monografías.com

ocurriendo en México, por ejemplo, Los Tigres del Norte parodiaban el castigo del cuerpo sometido a regímenes dietéticos, al atribuir la paranoia de la esbeltez al "borreguismo" ideológico basado en un concepto de belleza directamente proporcional a la morfología del cuerpo. La canción de *La dieta* examinaba la paranoia de la esbeltez, pero también la cuestión de género, al ser las mujeres quienes principalmente se les ha exigido meterse en cintura.

La primera parte de este capítulo analizó la repudia de la comida como fenómeno de enajenación social. En la segunda parte, el análisis corre a la inversa: analiza un personaje cuya ingestión de la comida simboliza la resistencia a la ideología dominante de la delgadez. Para lograrlo recurrimos a uno de los más grandes *hits* producidos por la casa Televisa, La fea más bella (2006). Sin reservas, se puede decir que hasta el momento, La fea más bella ha sido una de las apreciaciones más sobresalientes de la comida regional mexicana.[15] La teleserie fusiona lo alimentario con las nociones de clase y poder, va al rescate de la comida regional para reconstruir la nación mexicana a través de los platos grandes narradores de la nación. Pero además, lidia con las problemáticas contemporáneas de las mujeres cuya condición de obesas las obliga a realizar todo tipo de tretas para luchar en contra de la gordura asociada con el "miedo a fracasar económica, social y biológicamente. Miedo al paro y a la vejez. Miedo a

[15] La fea más bella es material de tres de los capítulos de este proyecto. En el capítulo segundo se exploran una propuesta de clase social y su deconstrucción mediante la parodia, en el México del siglo XXI. La tesis particular del capítulo segundo es que hoy por hoy, la idea de representar la clase social a través de la comida ya no es vigente, en el sentido de que esa representación es fácilmente manipulable y por lo tanto, muchas veces, falseada. El capítulo cuarto y último explora la idea del "marketing" de identidades, particularmente, la producción cultural telenovelística recuperando identidades nacionales, pero además, insertadas en el consumo después de la firma del TLC.

la pobreza y la enfermedad" (Vázquez Montalbán 207). En La fea más bella, Marta es el personaje glotón, cuya función en la serie consiste en releer la delgadez como figura ideal del cuerpo femenino. Su glotonería la encamina a reflexionar y se diría, a filosofar con la comida, para entender, al final, que experimentar el placer de la comida sin remordimientos ni culpas, y al dejarse arrastrar por los placeres de las papas fritas, las garnachas, las tortas de jamón y queso de puerco, es equivalente a ejercer la libertad. En la telenovela subyace también una lectura en sentido contrario, es decir, cuando el cuerpo ha sido vencido por las tentaciones de la comida o la adicción del comer sin control alguno, como problemática contemporánea del México del siglo XXI. Tres ideas más sobresalen en la teleserie de La fea, y todas están relacionadas con el discurso culinario: la invitación de vivir el acto de comer, la reflexión sobre lo que se ingiere, y finalmente, la puesta en duda de formas convencionales sobre la belleza del cuerpo.[16]

En La fea, Marta es el retrato vivo del régimen alimentario diario, de las luchas interminables por mantener a raya el exceso de grasa en un medio cultural que hizo de los antojitos mexicanos, el punto de encuentro para socializar y alimentarse día a día. Marta recorre las dietas, el cirujano y la liposucción sin resultado, pero al final, su deseo por comer inclina la balanza hacia el disfrute

[16] Los Tigres del Norte, 16 Zarpazos. Fonovisa Inc. 1996.

logrando ganar el control de su propio cuerpo, no regido por las dictaduras sociales, sino por su deseo de comer y disfrutar.

Marta es el personaje glotón que jamás se ha visto en la televisión. Pero su glotonería tiene por fuerza que competir con los ideales del cuerpo fundados en su entorno cultural porque "the beauty is reduced and restricted to a specific physical appearance" (Grey 52). El mundo de Marta gira en torno a lo alimentario porque sufre dos obsesiones: el deseo por comer, como complemento de la felicidad y del placer; su otra obsesión consiste en meterse a sí misma "en cintura" manteniendo las necesidades de su estómago a raya.

Sydney Mintz piensa que "las mujeres que hacen dieta pueden hacerlo primordialmente para complacerse a sí mismas, pero también lo hacen para volverse miembros de un grupo, definido en términos de género, de seres abnegados que se determinan y se realizan a sí mismas" (113). Al analizar las escenas sobre la dieta de Marta, aceptamos que Mintz tiene razón cuando observa que son los sujetos femeninos a quienes, particularmente, se les ha exigido permenecer esbeltas. Esto no significa que sólo las mujeres se preocupan por conservar un cuerpo moldeado acorde con los ideales de la belleza de su entorno cultural, pero en La fea más bella, los productores parecen haber obviado que en el presente, no sólo las mujeres son víctimas de los cánones de belleza, sino que ciertos varones también.

Todas las secuencias relacionadas con la dieta de Marta se presentan a través a través de una doble codificación, en este caso, la parodia. La parodia, de acuerdo con la teorización de Michele Hanoosh, consiste en la reproducción de

una cosa, fenómeno o idea, pero de manera burlesca y excesiva, de modo que tal exceso desemboque en una reflexión en el receptor. La primera escena paródica ocurre en la hora de la comida. El grupo de secretarias se dispone a visitar *La Comidilla*, una fondita de barrio que las secretarias de *Conceptos* utilizan para comer, socializar y buscar alternativas de solución a sus problemas familiares. Esta vez Marta se niega a acompañarlas porque está a dieta:

> **Irmita**: Queridas, ¿ya nos vamos a comer?
> **Todas**: sí, sí, sí, sí
> **Sara**: ¡Ay, no sabes, me puedo comer una vaca del hambre que tengo!
> **Irmita**: Ándale, Marta, ya vámonos
> **Marta**: No puedo ir nunca más a *La Comidilla*
> **Todas**: ¿Por qué? ¿Qué pasó?
> **Marta**: Porque la dieta no me lo permite

Las secretarias desean saber si Marta va a comer algo y ésta les muestra un portaviandas mesurado que acorde con su dieta eterna contiene tan sólo 5 guisantes. Los cinco guisantes dramatizan paródicamente la dietética contemporánea y parecerían demostrar que la gula como pecado sigue más presente que nunca pero oculta bajo la careta del cuerpo saludable. En un entorno cultural donde el cuerpo de la mujer es motivo de extensas conversaciones masculinas, y sometido a juicios que van del número 1 al 10, Marta tiene que alimentarse con "un pollo a la plancha" que a los ojos de sus amigas "parece un colibrí" o "una muestra gratis".

Después, Marta, ataviada con la vestimenta de comensal y blanquísima servilleta al cuello se deleita con embelezo ante un chícharo encajado en los dientes de un tenedor; se lo lleva a la boca al tiempo que emite un sonido de placer como si el chícharo fuera un manjar de dioses. Su jefe, al percatarse de la

situación inquiere sobre "las botanas, las garnachas y las papitas" que en variadas ocasiones la ha visto comer. A lo cual ella le responde que "murieron ayer" porque está a dieta. Don Fernando le exige discreción al comer, porque *Conceptos* "no es un restaurante", Don Fernando coge el portaviandas y engulle el último chícharo del almuerzo de Marta. Marta se queda consternada, huele el contenedor, mira al cielo y con un grito de agonía afirma que "ni el olor le quedó". De esta manera, Marta parodia las dietas contemporáneas y sus efectos nocivos en el cuerpo de las mujeres. El objetivo de la aparición de la comida chatarra es otro, sin embargo, dado que la versatilidad de ésta telenovela permite incluso una lectura alternativa relacionada con la promoción intencional de comidas industrializadas. La chatarrización de los hábitos alimentarios populares, como indica Lourdes Edith Rudiño, se debe primariamente a la pérdida de la autosuficiencia alimentaria que el país mexicano comenzó a experimentar desde los años sesenta.[17] La alusión a las botanas, las garnachas y las papas fritas no es gratuita puesto que su consumo se entreteje con las historias melodramáticas subrayando una cotidianeidad alimentaria en algunos grupos sociales. En principio, las primeras teleseries le deben su nombre de *soap operas* a los patrocinadores de productos de limpieza, amas de casa y vendedores de jabón que en conjunto formularon el concepto de teleserie radial y posteriormente, lo evolucionaron en teleteatro en vivo. [18] Pero la telenovela del siglo XXI ha experimentado cambios drásticos tanto en su composición como en los públicos

[17] Lourdes Edith Rudiño. "Chatarrizando la alimentación popular." La Jornada del campo. 10 de Julio 2008.

[18] En el capítulo segundo de esta disertación se provee de un contexto más completo sobre la historia de las telenovelas latinoamericanas.

que recientemente se viene agenciado; las audiencias, cada vez más heterogéneas, potenciales consumidores de botanas, refrescos y papas fritas y un sinfín de productos acusados de inducir al despegue obeso mexicano aseverando que no sólo en los países más desarrollados la obesidad se ha trasformado en uno de los negocios más prósperos de los últimos años.

La secuencia siguiente ocurre también en *La comidilla*. El mesero está sirviendo la comida para las secretarias. En la mesa de *La comidilla* se desborda el más apetecible menú a la mexicana: "dos chuletas de cerdo en salsa verde con sus frijolitos y su quesito", "una orden de albóndigas", "un poquito de cada cosa para probar de todo" "un cachón de chorizo y también arrocito" y "una pechuga de pollo con su ensalada". Y para Marta, "una codorniz chaparra" y "una selva de ensalada en la panza". Concluyendo la comida, Marta amenaza con tragarse el mantel y el plato para calmar el odio que su "estómago siente contra el mesero".

Comer o no comer; castigar el cuerpo (en términos foucaultianos), o satisfacer una necesidad básica, significa establecer por sí mismo los límites de la cultura, del control social y del escrutinio permanente de la sociedad. Marta reconoce que el problema de ser gorda no se resuelve con la dieta ni con la cirugía que corre a practicarse cediendo ante la tentación de lucir esbelta, y por extensión cultural (rol de género), bella y delgada. Para conseguir la imagen concordante del ideal femenino, utiliza los ahorros que su marido había destinado a la adquisición de un coche y corre a practicarse una liposucción. La escena intenta convencer de que las problemáticas del presente no son necesariamente irresolutas, y mientras que la telenovela mercadea melodramatizando la gordura

como problemática factual del México postmoderno, también indica que existe la solución y ofrece los remedios apropiados, es decir, el cirujano plástico. Pero como indicaba la canción de los Tigres del Norte:

> De noche se pone muy desmejorada
> pues de hambre se muere y no puede aguantar
> la llevo a que coma pozole y tostadas
> otro día la dieta vuelve a comenzar

El amor de Marta por la comida no ha desparecido y por lo tanto, a escondidas de sus amigas, se encierra en los baños y devora bolsas de papas crujientes, se oculta por debajo del escritorio y engulle una torta de jamón, se mete a la sala de reuniones y come una bolsita de chicharrones. De esta manera, la escena ridiculiza la hipocresía de la dietas y los juegos del autoengaño, normalmente secundados por los anuncios televisivos que pululan prometiendo remedios mágicos contra la obesidad.

Vázquez Montalbán pensaba que "nuestra época ha creado una dictadura del canon *a priori* mediante dos poderosos instrumentos: la cultura de la imagen y la industria de la confección estándar. La cultura de la imagen crea puntos de referencia sobre la belleza que las masas tienden a imitar [...]" (206). Marta, al término del tira y afloja con su entorno cultural, propone una innovación en el cánon de belleza. Marta, devota de la comida, glotona incorregible, decide que prefiere comer a costa de una figura llenita y le quita el sentido de culpa al comer.

Durante varias décadas, aquellos públicos no adeptos al entretenimiento sobrado que proveyeron las telenovelas, y enarbolando la teoría de que éstas tenían como principal receptor un público poco letrado, se dieron a la tarea de maltratar su cuadradez. Y el melodrama telenovelesco, en cierto sentido, se

apodera de situaciones consideradas de la vida real para melodramatizarlas hasta los límites de la credibilidad. El fenómeno desencadenó una serie de lecturas fijas evitando la apreciación de las innovaciones del género. Aquí, merece la pena cuestionarse sobre lo que hacen las audiencias con las imágenes mostradas en la pantalla, es decir, preguntarse de que manera cada receptor consume un personaje como Marta. Se dice que la telenovela reproduce fórmulas culturales obsoletas, y que en sus funciones "narcóticas", inhibe el proceso de análisis y de razonamiento en las audiencias. Pero algunas telenovelas han corrido el riesgo de representar visiones alternativas sobre las relaciones de género, como La fea más bella. Esta telenovela, más que proponer un canon alternativo de belleza, lo trae de regreso. Lo adapta a las problemáticas actuales de la sociedad mexicana ante la conciencia de que es más práctico redefinirlo, que bajarle el peso a la mitad de la población mexicana.

CAPÍTULO IV

Chocolate, mole y tequila: México global y lo nacional

(Anuncio de productos Goya):
Todos queremos volver a casa porque algo bueno se está cocinando. Si es Goya, tiene que ser bueno

(Anuncio de Nescafé):
Después de mucho tiempo te acostumbraste a contestar con un "hello", y no con un "bueno";
pero lo que no ha cambiado de tu vida acá,
es el sabor y aroma de tu café.

En las postrimerías del siglo XX y en los albores del XXI regresan a los escenarios narrativos y populares ciertos alimentos regionales mexicanos. Lejos en el tiempo se vislumbran los materiales que dejaron Alfonso Reyes y Salvador Novo sobre las cocinas nacionales de México, particularmente enfocados en plasmar una historia de la comida mexicana.[1] A estas perspectivas se han venido sumando con el tiempo otras maneras de escribir o crear lugares culturales con los mismos ingredientes: cocinar se volvió metáfora de hacer literatura y cine en Como agua para chocolate, como parte de un proceso similar de creación e hibridación genérica. A partir de entonces, la industria cultural mexicana observó con mucho acierto que el empleo del chocolate era una especie de "gallina de los huevos de oro", y la fórmula de hibridación comenzó a reciclarse, no sólo el *xocolatl*, sino también otros alimentos y bebidas icono de la comida nacional.

[1] Alfonso Reyes era un viajero consumado y aprovechó cada uno de sus viajes para interpretar la cultura de la gente por medio de la comida que consumía. Memorias de cocina y bodega puede considerarse una panorámica en la que se conglomeran viajes, recetas de cocina, visitas a restaurantes, anécdotas personales, menús y afiches sobre comida. Entre la generación de poetas mexicanos llamados "los contemporáneos" Salvador Novo sobresale por el empeño y el gusto que se adivina, puso en "escribir su historia de México" a través de la comida. En Cocina mexicana o historia de la ciudad de México creó una verdadera obra de consulta que condensa la comida mexicana del siglo XVI, los siglos del virreinato, la independencia, el afrancesamiento culinario mexicano de la post-independencia y los principios del siglo XX.

Este capítulo analiza los enlaces entre la comida mexicana y la construcción de lo nacional dentro del discurso global a finales del siglo XX y principios del XXI. Como punto central de argumentación sostengo que el lugar de privilegio ocupado por la comida en la producción cultural no es gratuito, sino una manera de reconstruir (imaginar) lo nacional mexicano y además, apoyándose en el discurso global de finales del siglo XX, es también una especie de embalaje para vender "mexicanidad" en los mercados globales. Para desarrollar este capítulo, utilizaré como materiales primarios la novela (híbrida) de Agustín López Munguía: Alimentos: del tianguis al supermercado (1994)[2] y tres telenovelas (híbridas también) salidas al aire comenzando el siglo XXI: Heridas de amor (2006), La fea más bella (2006), y Destilando amor (2007).[3]

Del tianguis al supermercado retorna al pasado azteca, para reevaluar la mesa del emperador Moctezuma y sus alimentos principales: el maíz y el chocolate; en la novela, éstos son recuperados desde el discurso mítico-historiográfico y ficcional-biotecnológico.[4] En Heridas, La fea y Destilando, se utiliza a conciencia un lenguaje globalizador que invita a los mercados globales a

---

[2] Del tianguis al supermercado, Heridas de amor, La fea más bella, y Destilando amor son ejemplos de de hibridación discursiva. Me ciño a la definición propuesta por Néstor García Canclini en Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad (2005): "procesos socioculturales en los que estructuras o practicas discretas que existían en forma separada, se combinan para generar nuevas estructuras, objetos y practicas" (Culturas híbridas). La novela de López Munguía combina el discurso científico, el narrativo y el historiográfico. Y las telenovelas arriba mencionadas se apropian de otros formatos audiovisuales como el *cookshow* y el documental.

[3] El *boom* que han experimentado las telenovelas mexicanas de la casa Televisa sobresale entre todos los países productores de este tipo de series (Brasil, Venezuela y Colombia). México se ha adjudicado el título de ser el país donde "se hacen las mejores telenovelas del mundo". El postulado precedente obedece a la razón de que las teleseries mexicanas son un tipo de Hollywood televisivo que comercia sus telenovelas a más de 150 países y que en 1997 ya generaba 100 millones de dólares en ventas.

[4] En el resto del capítulo utilizo como versiones cortas del corpus: Del tianguis, La fea, Heridas y Destilando.

consumir México aprovechando la retórica de lo auténtico-autóctono: el chocolate es "un regalo sagrado de México para el resto del mundo" (Heridas), "la comida de Puebla es la mejor del mundo" (La fea), "el tequila es la bebida emblemática mexicana" (Destilando).[5]

Todos estos materiales tienen como primera obsesión articular o reconstruir una idea de lo nacional, ahora que la globalización propensa la fractura de identidades locales (Globalización 144). En este sentido, los materiales cumplen con el objetivo de confirmar identidades imaginadas dentro y fuera de la nación. En las telenovelas, estos platos y bebidas, sin embargo, conllevan una función extra. Esto es, ratificar que el chocolate, el mole y el tequila son productos nacionales (mexicanos) y además, convertir a éstos íconos en la carta de presentación para extraer de sus escenarios locales a otros alimentos populares (verdaderas enchiladas, mole, tostadas, tlacoyos, nopales) y mostrarlos como lo auténtico mexicano. Y por último, también se proponen higienizar la imagen de México en el mercado global para proponer al país como destino ideal de consumo.

Lo nacional, en términos generales se deriva del concepto de nación que empieza a construirse en el siglo XIX, según los estudios sobre la literatura y

---

[5] En El pan nuestro de cada día: crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana. Caracas: Fundación Bigott, 2003. Rafael Cartay asegura que los orígenes más remotos del chocolate se pueden encontrar en la Cuenca Amazónica. En Cocina prehispánica mexicana (1991), Heriberto García Rivas dice que es un producto netamente mexicano. Sin embargo, Martín Gonzáles de la Vara afirma en "Origen y virtudes del chocolate" prueba que "La familia *theobromae* se compone de alrededor de 22 especies distintas y se encuentra en estado natural en amplias zonas del norte de Sudamérica y en toda Centroamérica; sin embargo, el hecho de que existan más variedades en la zona occidental de la cuenca amazónica ha hecho concluir a los especialistas que esa región es la zona natural de origen del cacao" Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos. Coord. Janet Long. México: Universidad Autónoma de México, 1996.

prensa producidas durante las independencias latinoamericanas. Benedict Anderson analiza lo problemático que implica formular una definición satisfactoria de nación, y al respecto dice: "it is an imagined political community –and imagined as both inherently limited and sovereign" (6). La noción de lo "imaginado" es la parcialidad del contacto físico, del diálogo e incluso, de la convivencia física entre miembros de la comunidad. Por lo tanto, el sentido de nación sólo puede ser de comunidad imaginada, e imaginada en sus límites, en su soberanía y en lo comunitario. Doris Sommer anota que el concepto de nación adquiere su forma partiendo de lo histórico (las independencias en Latinoamérica) y lo cultural (el romanticismo latinoamericano). La narrativa producida durante las independencias latinoamericanas es fundamentalmente romántica; y todas estas narrativas presentan parejas fundacionales. Lo que Doris Sommer llama "los romances fundacionales" contextualiza el canon literario de la América Latina del siglo XIX, y se refiere principalmente a la conjunción de lo alegórico con lo ficcional, combinación temática predominante en estas narrativas decimonónicas. Ángel Rama ha propuesto que "los letrados", con el poder que les confirió la escritura han moldeado las vidas culturales y los imaginarios en torno a los que se configuran las identidades. Para otros críticos, el estallido de las guerras independentistas durante el siglo XIX en Latinoamérica no marca el principio de los idearios nacionales, sino la misma llegada de los españoles en 1492. En Después del rayo y del fuego se lee: "a partir de entonces [...] iríase formando lo que hoy somos: un conglomerado de pueblos de visibles raíces europeas, indias y africanas, pero con más puntos de contacto entre sí que con sus

troncos originales" (Lolo, 109). Lolo entiende "las identidades en plural" a manera de mestizaje, fenómeno promotor de relaciones identitarias por cercanías territoriales, con rasgos distintivos de origen, pero asimilados entre sí por "separación" de sus contactos preliminares. Hoy en día, los modernos medios de comunicación han hecho que estos lazos imaginarios (identitarios) se produzcan con mayor fuerza. Si en antaño la literatura y prensa fueron responsables de crear lazos identitarios, ahora, esta misión recae en los medios masivos de comunicación, por ejemplo, la telenovela.

Los intentos de definir identidades nacionales han partido de la narrativa independentista y del ensayo canónico. Recientemente, se examinan otros documentos con el propósito de descubrir narraciones fundacionales, historias nacionales, y definiciones de identidad. Este es el caso de los manuales de cocina, cuya producción se vio incrementada durante el siglo XIX.

Jeffrey Pilcher indaga la identidad nacional mexicana utilizando recetas publicadas en los manuales de cocina y prensa del siglo XIX. En El cocinero Mexicano (1831) Pilcher observa el nacionalismo que aflora en la redacción del recetario: "The anonymous author adopted a sharp nationalistic voice in both linguistic and culinary matters" ("Many Chefs in the national kitchen" 124). También las crisis identitarias pueden funcionar como punto de arranque en la búsqueda de lo nacional. Por ejemplo, Arjun Appadurai ha observado que muchos recetarios comparten características en particular: "[they] appear to belong to the literature of exile, of nostalgia and loss" (18).[6] La receta culinaria,

[6] Un ejemplo claro son las obras de escritores exiliados que intentan recuperar identidades desde el exilio y para ello, la comida cumple con un rol primordial en la creación literaria. En Te di la

como artefacto de conservación identitaria destaca, por ejemplo, en las novelas escritas en el exilio, pero la receta no se ciñe exclusivamente a la literatura, también resalta en otros productos culturales masificados como la contemporánea telenovela, la canción y aun en los comerciales televisados, de alguna forma, invitando sugestivamente a sus audiencias a conservar o recuperar identidades en peligro de extinción. Pero, antes de entrar de lleno en el análisis, contextualizo el panorama culinario recorriendo brevemente su lugar en algunas novelas decimonónicas del canon mexicano.

Ahora bien, cada escritor o productor de cultura decide qué entidades culinarias residen en su obra, qué alimentos pone en la boca de sus personajes y qué lugares selecciona para representar esas identidades. Por ejemplo, en la narrativa mexicana independentista podemos encontrar subjetividades hechas de comida. Desde el personaje *cuasi pícaro*, Don Catrín de la Fachenda, de José Joaquín Fernández de Lizardi, hasta los comelones irremediables de Manuel Payno en Los Bandidos de Río Frío, escrita ya a finales del siglo XIX. Por cierto, sobre este dinamismo de la comida, Manuel Payno es uno de los escritores que más crédito merecen. En Los bandidos de Río Frío, larguísima novela por entregas, Payno describe extensamente la comida y las bebidas de dos estratos sociales mexicanos: las cocinas de los pobres y las de los ricos; las comidas de la calle: la cantina, el restaurante y el café; la pulquería, las enchiladeras y las

vida entera, Zoé Valdés escribe: "¡Y cuántas recetas más, cuántos olores! La Habana con sus sabores, mezcla de salado con dulce, arroz con frijoles y plátano maduro frito, y como postre cascos de guayaba con queso crema. ¡Hay, La Habana! Tantos goces inefables del paladar, y...de lo otro" (35). Otro ejemplo es la última novela-recetario de Eduardo Machado y Michael Dimitrovich: Tastes like Cuba: an exile's hunguer for home (1998).

atolerías; todos son espacios, platos y personajes que ocupan un lugar importante en la novela. En Los bandidos de Río Frío, Payno plasmó los alimentos mexicanos con heterogeneidad. En su escritura conviven la comida popular y la de clases acomodadas; conviven las *chalupitas* dorándose en manteca de cerdo con el espumoso chocolate, ingerido en los chocolateros, habitaciones para socializar bebiendo chocolate que predominaron en las familias acomodadas hasta finales del siglo XIX. La mención de Payno es pertinente aquí por dos razones: la primera es que, como mexicano reincide una y otra vez, capítulo a capítulo, en la añoranza por la comida mexicana porque construyó su novela desde el exilio. La segunda razón y de más peso, es la dedicación de un espacio a cada platillo y bebida del siglo XIX existente en el centro de México, que nos permite conocer la gran variedad de platos que han ido forjando la cocina nacional mexicana, constituida con el mestizaje de ingredientes europeos e incluso, africanos, asiáticos (cerdo, toros, habas, queso) y autóctonos (tornachiles, aguacates, calabazas y frijoles) mexicanos. En un sugestivo párrafo culinario de Los bandidos, Payno extrae la belleza y la ricura de aquellos platillos populares que hoy se consideran parte fundamental de la cocina nacional:

> El segundo plato que presentó Pantaleona fue un extraño guisado de huesos, huesos de manitas de carnero, de manitas de toro, de manitas de puerco, de pies y alones de pollo; pero cada hueso tenía adherida una porción de carne. Estaba condimentado con culantro, habas verdes, aguacate y tornachiles. El aroma bastaba para alimentar, y los pedacitos de carne que contenía cada huesito eran de lo más tierno y sabroso.
> --Este guisote lo usan mucho los pulqueros de México que saben comer bien; pero para nada sirven ni el tenedor ni el cuchillo, y es necesario echarse a pie. Conque, fuera cumplimientos, y comencemos...
> Concluyó aquello con una ensalada de calabacitas con granos rojos de granada, y unos frijoles y chicharrón, realzados por arriba con su polvo de

> queso añejo, sus rabanitos y las hojas frescas y amarillentas del centro de la lechuga.

Este párrafo de Los bandidos constituye un ejemplo concreto de cómo conservar, narrar historias a través del discurso culinario. Y gracias a escritores como Payno se nos pone en contacto con el entrecruce cultural que formula y asienta identidades nacionales aun cuando lo nacional suele precisamente llevar la función de concepto diferenciador entre naciones. Por lo tanto, afirmar que una cocina nacional existe resulta tan problemático como definir lo nacional, y aquí las posturas de historiadores de la comida, gastrónomos y escritores unas veces coinciden y otras discrepan. Sydney Mintz piensa que lo que constituye una "cocina nacional" no es un conjunto de recetas agrupadas en un libro, o un grupo de alimentos asociados con un entorno determinado. Más bien, Mintz cree que la conformación de una cocina nacional "requiere una población que la consume con la frecuencia suficiente para considerarse experta al respecto [...]. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes; es la comida de una comunidad, aunque muchas veces sea una comunidad muy grande" (133-134). Para Mintz, el asentamiento de "una cocina nacional" no necesariamente depende de las recetas publicadas en un manual, pero Appadurai lo considera necesario como elemento legitimador de lo nacional. Appadurai propone los siguientes pasos para articular la cocina nacional: se buscan platillos regionales, locales o étnicos; se validan a través de un recetario (de acuerdo con las prácticas alimenticias de la clase media urbana) y particularmente, las recetas recrean el ambiente doméstico del hogar. (22)

Así, se entiende que México conforma su cocina nacional a partir de seis regiones alimentarias propuestas por el gastrónomo y antropólogo Rick Bayless, a saber: la región del norte, la del centro, la central oeste, la del sur, la del Golfo de México y la peninsular yucateca (Mexican 94). Desde este punto de vista, lo nacional alimentario está constituido por un conjunto de cocinas locales o regionales. Todas estas cocinas nacionales tienen su origen en siglos anteriores al incremento de recetarios decimonónicos. Son, además, un tipo de "transculturación" de ingredientes que comenzó a asentarse en el siglo XVI (Libro de todos los moles 191-93). Un ejemplo de mestizaje cultural son los mexicanísimos moles, éstos, surgieron en los conventos de monjas, verdaderos laboratorios de transculturación al combinar en una mesa novo-hispana los ingredientes locales con los recién traídos por los conquistadores.

Los platillos mexicanos más representativos de lo nacional (moles, tamales, chiles en nogada) son platillos mestizos. Todos han surgido del proceso de transculturación de ingredientes después de la conquista. Néstor García Canclini nos ayuda a entender el proceso a partir de los ciclos de hibridación: "pasamos de formas heterogéneas, a otras más homogéneas, sin que ninguna sea pura, o plenamente pura" (III). Un ejemplo claro de transculturación es el jitomate que modificó para siempre el sabor y el color del primero árabe, y después *españolísimo* gazpacho. No es raro que la presencia de estas bayas aztecas, o "manzanas del paraíso" hayan encontrado una segunda casa en Italia ya desde la primera mitad del siglo XVI (1554) y posteriormente hayan realzado el color y el sabor de la pizza. Hay también historias de los jitomates que no

corrieron con la misma suerte de aceptación, Salvador Novo nos relata que éstos tuvieron mala reputación en Estados Unidos cuyos habitantes se negaron a consumirlos hasta muy avanzado el siglo XIX. Novo observa que las mesas estadounidenses se mostraron reticentes, pues consideraban que los jitomates, asociados con la temible familia de las solanáceas, pudieran ser venenosos (42-43). Mariano de Cárcer sugiere que el siguiente paso de lo transcultural es la nacionalización (Apuntes 85-91), y por la misma línea de argumentación se explica la creación de los representativos moles mexicanos.

Ahora bien, de acuerdo con una serie de elementos ideológicos, económicos, políticos y sociales, el valor nacional de los alimentos se modifica. Los recetarios del siglo XIX tienden a ignorar las cocinas regionales ("Many Chefs" 126). Por oposición, la definición contemporánea de cocina nacional fundamentada en el retorno de ingredientes busca afanosamente las raíces, al mismo tiempo que se incrementa la desconfianza sobre lo auténtico. Esto es, que el cambio en los valores hoy en día responde a necesidades identitarias, precisamente porque la hibridación genera inseguridad en las culturas (Culturas híbridas XV). La producción cultural de finales del siglo XX y principios del XXI busca y quiere mostrar lo auténtico para re-imaginar lo nacional, por un lado, y por el otro, para mercadear ese imaginario en un mercado más global o de mayor tránsito de productos, propio de los finales del siglo XX.

Los alimentos populares que no figuraron como objetos de valor nacional, hoy atiborran la literatura y los medios de masas, entre ellos se pueden mencionar los *nopales* y los *huitlacoches* que conviven con los platillos y bebidas grandes

narradores de la nación como los moles, los chiles en nogada, el chocolate y el tequila.[7] Este proceso de incorporación sigue las normas de configuración nacional como constructo imaginado de manera similar que en otros espacios territoriales.[8] Como ejemplo, podemos rescatar una cita del trabajo barthesiano en Mitologías, quien explica cómo ciertos alimentos relatan la nación al mitificarse, o volverse del dominio público que pertenecen a ésta y no a otra:

> la nación francesa siente el vino como algo propio, del mismo modo que sus trescientas especies de queso y su cultura. Es una bebida tótem, que corresponde a la leche de vaca holandesa o el té absorbido ceremoniosamente por la familia real inglesa. (75)

Esas trescientas especies de queso que representan a la nación francesa serían el equivalente a las 370 fórmulas de tamales representando a México en Repertorio de tamales mexicanos (2000),[9] aunque éstos se preparan en el Norte, Centro, Suramérica y El Caribe. La literatura gastronómica en defensa de la nación, consciente o inconscientemente también ha explorado esta faceta con subjetividad.

Algunos historiadores de la comida, antropólogos, gastrónomos recopiladores de recetas vierten con subjetividad sus gustos personales en sus materiales; la comida, *su* comida nacional se eleva al plano superior. Los nacionalismos a ultranza afloran en los ejemplos siguientes. En Las cocinas de

---

[7] Lo *nopales* son pencas de los cactus; los *huitlacoches* son hongos de maíz, ahora el valor como alimentos exóticos de estos últimos se viene acrecentando, y muchos agricultores infectan con esporas al maíz para convertirlos en hongos.

[8] Los libros-recetario que modifican (rescatan) el valor de los alimentos populares y los plantean como nacionales son: Comida con sabor a nación de Martha Chapa (2005), La sabiduría de la comida popular (2004) de Arturo Lomelí.

[9] Pérez San Vicente, Guadalupe. Repertorio de tamales mexicanos: cocina indígena y popular Vol. 15. México: CONACULTA, 2000.

México, José Iturriaga protesta contra la invasión cultural norteamericana del *fastfood*: "no se trata de dar gusto a los sentidos, sino de subsistir en medio de la velocidad citadina" (30). Iturriaga agrega que "la comida mexicana no se presta a tales aberraciones. Hasta nuestros más sencillos antojitos, que se pueden comer de pie en una esquina, están hechos para deleitar, no para deglutirse a la carrera" (30). Y su crítica concluye con la invitación a la defensa nacional enarbolando la comida como arma de resistencia al imperialismo cultural:

> En esta época de acechanzas y asedios foráneos que sufre nuestro país en lo político y en lo económico, debemos reforzar nuestra cultura, que es el modo colectivo de ser de un pueblo. En México el taco ha sido poderoso agente cultural, mucho más activo que la hamburguesa, por más que nuestro paladar, antes refrescado con frecuencia con agua de chía u horchata, esté sufriendo ahora una *cocacolonización*. (30-31).

La defensa nacional de Iturriaga resulta cómica, sobre todo si se tiene en cuenta la larga tradición de los mexicanos como consumidores de coca-cola. Un punto interesante que contiene el discurso de José Iturriaga es el haber escrito este material a finales de los años ochenta, cuando la anglización del español se consideraba un peligro para lo mexicano. Hoy, la idea del imperialismo cultural parece ir pasando de moda, ahora se habla de resistencia cultural, o resistencia local en hibridación con lo global.

José de la Fuente Iturriaga escribe también una apología de la torta mexicana.[10] El gastrónomo saca de su estrato convencional a la comida popular mexicana y además, la pone a "pelear" contra el pan *baguette*, el *pepito*, el bocadillo y la hamburguesa:

---

[10] José de la Fuente Iturriaga. "Los alimentos cotidianos del mexicano o de tacos, tamales y tortas. Mestizaje y recreación." Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. Coord. Janet Long. México: UNAM, 1996.

> También, las tortas son susceptibles a una clasificación gastronómica y geográfica y, valga la expresión, a una radiografía. Desde las de queso de puerco capitalinas hasta las *cemitas* poblanas; desde los *guajolotes* y las *chanclas* de la propia Puebla, hasta las *tortas ahogadas* de Guadalajara. ¡Qué abismo de diferencia hay entre la insípida *baguette* francesa o el *pepito* tan desprovisto o el magro bocadillo español o la hamburguesa o el *hot dog*, y una torta compuesta mexicana! Acerca de las norteamericanas hamburguesas debe resaltarse que en México provocan una confrontación en las preferencias de grupos sociales de clase media, influenciados negativamente por la publicidad masiva hamburguesas *vs.* tortas. A las clases populares no se les plantea este absurdo dilema. Las hamburguesas no les atraen con sobrada razón. Las propiedades nutricionales de una torta bien hecha rebasan con mucho a las de la hamburguesa. Además, la higiene y la calidad de la torta pueden con frecuencia ser mayores que las de las hamburguesas, pues la carne molida suele ser disfraz de inconfesables ingredientes, y de lo sabroso, ni hablar. (406)[11]

La posición de Iturriaga puede considerarse nacionalista a ultranza, e incluso resbaladiza porque su discurso denigra la comida de otras culturas para poner la suya por encima. Al caer su opinión en los terrenos de la subjetividad, su postura corre el riesgo ser insostenible, sin embargo, lo interesante de la propuesta es el objetivo, Iturriaga se propone recuperar una noción de autenticidad, precisamente hoy que lo auténtico y la noción de lo propio tienen que redefinirse como consecuencia de la crisis que están viviendo. En Arte del bien comer y del mejor beber, Fuentes Mares también arremete en contra del disfraz de los alimentos que se suele usar como método de atracción. Al segundo sibarita mexicano también le gana la tentación de hostigar gastronómicamente a los paladares *primermundistas*, sugiriendo que son incautos y por extensión, pasivos:

> En Estados Unidos se han puesto en juego mil argucias para darnos gato por liebre, y meternos la comida por los ojos es la más socorrida de todas. Aun en comederos infames y degradantes como Kress, Woolworth y Walgreen's se exhiben insidiosos pósters, tan atractivos que el infeliz transeúnte no resiste la tentación de disfrutar las maravillas que anuncian.

[11] *Ibídem*

> Geniales vendedores, hasta la fotografía a colores de un vulgar *ham sandwich* derrama nuestros jugos gástricos, y no digamos un plato de frutas con *cottage cheese* o un trozo de carne, perfecto por su corte y tamaño, brillante, tierno como la sonrisa de un niño, con la marca de la ardiente parrilla sobre ambos lados. Pero pasa usted y se sienta; pide que le sirvan el platillo que motivó su amor a primera vista, y al no poder comerlo exigirá que le aderecen con *ketchup* el *poster* que le indujo a ordenarlo. (14)

Aparte del discurso de superioridad alimentaria que manejan estas apologías de la comida nacional, los ejemplos anteriores buscan la comida en su forma más primigenia. Aquí, cabe preguntarse de dónde surge la obsesión de estos críticos culinarios por defender lo nacional de lo extranjero, puesto que Estados Unidos también ha experimentado una mexicanización en su comida, pero ésta no se lee como amenaza sino como un enriquecimiento cultural. La diferencia de percepción que ambos discursos plantean corresponde con el concepto de industrialización alimentaria por oposición a la comida casera, aquella que, idealmente se adhiere a los orígenes, la cultura y la nación. Con Elogio de la fonda (2001), Edgardo Rodríguez Juliá propone un regreso a la comida regional para rescatar la fonda, el friquitín y la lechonera como señales de identidad caribeña de frente con los embates de la cultura norteamericana que es "capaz de convertir el plástico en alimento". La globalización económica, que expande McDonalds y Burguer Kings por el mundo ha logrado modificar los hábitos alimentarios de las nuevas generaciones, más propensas a consumir los *fastfoods* que las generaciones adultas. Al problema de la industrialización alimentaria se suman los frutos y semillas genéticamente manipulados por las grandes transnacionales. El crecimiento acelerado de pollos (con hormonas) y su reciclaje posterior para alimentar vacas, también ha provocado revisar con lupa aquello

que, a los ojos del comensal tiene la forma de alimento, pero no lo es, de acuerdo con las preocupaciones más contemporáneas sobre la comida. Y el mismísimo horror ha inventado remedios contra el miedo de no conocer con exactitud lo que se come y así, los productos orgánicos también han conquistado los nichos del mercado con gran éxito en los últimos 20 años del siglo XX.[12] Hoy que el miedo de ingerir comida contaminada hace girar y girar al círculo vicioso, se propone una vuelta a la comida tradicional como alternativa de solución. Entre los alimentos más tradicionales, se puede decir que el maíz es además un símbolo de nacionalidad mexicana puesto que:

> ha sido alimento principalísimo desde hace siglos en México, se convirtió en eje central en torno al cual se organiza la rutina de vida de millones de mexicanos. Alrededor de este alimento también se han desarrollado hábitos alimenticios, patrones de comportamiento, valores culturales y tecnologías propias. No es aventurado afirmar que la tortilla es uno de los pocos símbolos de la nacionalidad que en verdad rige como *identificador objetivo* (V. Novelo y A. García, *La tortilla...*; UNAM, 1987).

Por razones económicas, míticas o históricas, algunos alimentos funcionan más que los otros como constructores de la nación; tal ha sido el caso de la tortilla de maíz que constituye el 60 % de la ingestión calórica del mexicano promedio. Aunque ahora su consumo suele utilizarse como medidor del estrato social, muchos gastrónomos aseguran que el consumo de la tortilla de maíz es interclasista. Como anotaba de la Fuente Iturriaga "ningún miembro de nuestras clases altas rechazaría una tortilla recién echada a mano aunque su único relleno sea de sal" (37). Si acaso la ingestión de la tortilla de maíz varía regionalmente, por ejemplo, la población norteña continua prefiriéndola de harina de trigo,

[12] Todas estas obsesiones se encuentran bien documentadas en los trabajos de Morgan Spurlock (Super size me 2004), y Deborah Koons-García (The future of the food 2004).

mientras que en el centro y el sur de México, región mesoamericana, el maíz se prepara en forma de tortillas, tamales, memelas, gorditas, etc.

Además del maíz y sus derivados, el mole, el chocolate y el tequila han sido apropiados por las culturas populares como elementos representativos de lo mexicano para reconstruir identidades nacionales. El espacio vedado de la comida local en los recetarios del siglo XIX (como representadora de lo nacional) cobra mayor fuerza a finales del siglo XX y a principios del XXI, no sólo en los recetarios sino también en otros productos culturales dentro y fuera del territorio mexicano: Del tianguis al supermercado y Como agua para chocolate, y Heridas, La fea y Destilando y "La cumbia del mole". Podría decirse que todos responden a discursos a o necesidades globales. Además, también contribuyen a la reconstrucción de imaginarios nacionales, intentando recuperar nostálgicamente un pasado mítico mexicano como en la canción de Lila Downs:

> Mi querida Soledad, me va a guisar un molito,
> por el cielo de Montealbán, de noche sueño contigo.
> Se muele con *cacaguate,* se muele también el pan.
> Se muele la almendra seca también el chile y también la sal.
> ("La cumbia del mole")

El "La cumbia del mole", Lila Downs conjunta toda una serie de imaginarios del pasado, la mujer guisandera, gran conocedora de ingredientes, técnicas de cocinar y recetas típicamente mexicanas. Gacía Canclini piensa que "los estudios sobre migraciones, transculturación y otras experiencias transculturales están llenos de relatos de desgarramientos y conflictos, fronteras que se renuevan y anhelos de restaurar unidades nacionales, étnicas o familiares perdidas" (La globalización 34). Como se ha explicado en el capítulo anterior, los referentes alimentarios

populares normalmente son correlatos de clase social en aquellos ámbitos sociales que viven diferencias extremas de clase; pero fuera del ámbito territorial sus representaciones simbólicas se amplían convirtiéndose en identificadores de lo nacional aun cuando "no es posible hablar de identidades como si se tratara de un conjunto de rasgos fijos ni afirmarlos como la esencia de una etnia o una nación" (Culturas híbridas VI). El primer desencuentro cultural que vive un exiliado o un inmigrante tiene que ver con su comida, por ello, la comida funciona como elemento de reconexión identitaria por excelencia. La producción cultural reterritorializa la comida y las identidades de manera figurada; y los mercados globales la reterritorializan de manera física. Las telenovelas mexicanas, por ejemplo, han tenido un gran impacto en la reterritorialización de lo mexicano en Estados Unidos. Y hablando de comida real, los productos Goya, compañía que elabora, empaca y distribuye más de 1500 productos de alta calidad provenientes del Caribe, México, Centro y Suramérica, se ha establecido como la empresa más importante de alimentos en Estados Unidos.[13]

La comida coopera con la creación de imaginarios nacionales ante la comunidad que vive dentro y fuera de las fronteras territoriales. Son practicantes de una apología nacional aquellos sujetos exiliados que por razones económicas han abandonado la nación. ¿Qué es *cultural shock* sino el resultado de esa memoria del paladar que algunos viajeros, inmigrantes o exiliados arrastran de su lugar de origen a uno diferente? En estos enfrentamientos culinarios, lo desconocido pierde terreno, por nuevo, en comparación con lo conocido. Hay

[13] Ver: www.goya.com

platos que representan la nación por excelencia y no hay nación que no cuente con el suyo. Con el intercambio de mercados, lograr esa satisfacción del paladar hoy en día representa menos esfuerzo que en el pasado.

Los hispanos han reterritorializado su cultura en Estados Unidos. Según cifras de Brian Randall, vicepresidente de comidas culturales de Diversified Business Communications, la venta de comidas y bebidas hispanas sobrepasó recientemente los 64,000 millones de dólares. Jim Perkins ha estudiado los hábitos de consumo de los hispanos para crear un manual de estrategias de mercado que pueda satisfacer las necesidades de la comunidad reconociendo que "when a culture or buying habit is studied, we increase our sensitivity to and knowledge of cultures other than our own and thus we build our understanding of the culture" (34). Está demostrado que los hispanos residentes en Estados Unidos van al mercado más frecuentemente que los demás grupos, prefieren la comida casera, son clientes leales, otorgan importancia al etiquetado y a los anuncios en español a la hora de decidir y prefieren las marcas que les son familiares. El consumo de marcas conocidas es la forma más simplificada de vivir la reterritorialización. Algunas marcas que los grupos hispanos definen como auténticas son *Barrilitos*, *Bimbo*, *Bustelo*, *La Costeña*, *Goya*, *Gamesa* y *Jarritos* (Beyond Bodegas 74).

Las narraciones nostálgicas situadas fuera de la nación de origen con frecuencia se enfocan en costumbres culinarias. Ningún lenguaje como el de lo comestible para narrar la cultura del sujeto inmigrante, temporal o definitivo. De ahí la insipidez que los nuevos alimentos ocasionan al paladar del comensal en el

extranjero, sobre todo, cuando se trata de un inmigrante o de un exiliado. El sentido de lo nacional se funda en las exigencias del paladar; es memoria del gusto, siempre presente para recordar que ciertos alimentos "no saben igual". La fidelidad a las etiquetas y las marcas (de comida) familiares, es el empeño de reconstruir la nación por medio de la comida. Jorge Ramos siente que "la nostalgia comienza por la boca y sigue por la nariz" (161). Y aquí entran en juego los estudios teóricos sobre la sociología del olor que para muchos sujetos nostálgicos funciona como agente recuperador de memorias identitarias nacionales que provocan el retorno físico o imaginado al territorio nacional.[14] Este es el caso de miles de mexicanos radicados en Estados Unidos quienes realizan el mismo ritual año con año con el propósito de retomar las "pachangas" en las cuales la comida se desborda en abundancia. Lo culinario evoca no sólo las comidas, sino otras costumbres circulares esenciales para reafirmar su mexicanidad imaginada. Jorge Ramos así lo manifiesta: "cada vez que regreso de visita realizo, religiosamente, el mismo ritual: primero me voy a comer unos taquitos al pastor, con cebolla, cilantro, salsa verde y unas gotas de limón, y después trato de ponerme al día con los últimos acontecimientos de mi país" (161). Este regreso a los orígenes étnicos tiene que retomar el pasado culinario, y a través del mismo, recuperar imaginariamente una identidad propia, frente a la dominante que muchas veces se las niega.

Los significados nacionales de la comida pueden calificarse como convencionales más no como ahistóricos, ya que provienen de grandes

[14] Véase el artículo de Anthony Synnott. "Sociología del olor." Revista Mexicana de sociología. (Abril-Junio 2003) 431-64.

acontecimientos religiosos, o desplazamientos fuera de los territorios nacionales (Mintz 2003, Harris 1989). Han servido para cimentar identidades, comunidades, y relaciones de afinidad en "comunidades transnacionales" entre miembros que sienten amenazada su nacionalidad (García Canclini 2001). En el estudio sobre comunidades peruanas relocalizadas en Paterson, Ga., Zeballos Aguilar observa que la nación y el nacionalismo siguen marcando las pautas sobre las relaciones sociales y que esto incluye las prácticas religiosas, deportivas, bailes, comidas y lenguas. Semejante es el caso de México o de muchas naciones modernas: el sentimiento nacional mezcla tanto a la Virgen de Guadalupe, como el fútbol y las tortillas de maíz. Aun con aquellas distinciones regionales alimentarias que establecen diferencias entre los miembros de un lugar, un poblano en Estados Unidos deja de ser poblano y se convierte en mexicano al igual que el guanajuatense. De esta manera, en la comida se puede apreciar cómo se construye un material nacional, en el interior y en el exterior del territorio mexicano y cómo ésta colabora para eliminar tensiones políticas, sociales y étnicas.

Las imágenes de comida en las telenovelas operan con distintos tipos de receptores, y aunque uno de sus objetos en común es el consumo, su "comestibilidad" varía de acuerdo con la recepción. Para los miembros imaginados de la comunidad, los radicados dentro y fuera de México, se re-afirma toda una serie de valores culturales, por el reconocimiento que su lectura promueve. Para los mercados capitalistas, es una invitación al consumo de lo mexicano (García Canclini 2001). En esta redistribución de imágenes, las

mediaciones, (la cotidianidad familiar, la temporalidad social y la competencia cultural) han tenido una gran repercusión en diseminar lo mexicano en los mercados de cultura, nacionales e internacionales por medio de la televisión (De los medios 233). En México el turismo tiene un lugar entre los 3 soportes más importantes de la economía, y a partir de esta conciencia capitalista, convergen en telenovelas como Destilando los proyectos de turismo gastronómico para mostrar los platillos más tradicionales mexicanos enmarcados en las ferias y festividades locales, las *Expos* para lanzar al mercado tequilas nuevos orgánicos acordes a las necesidades globales, los paseos guiados por haciendas tequileras, las recuperaciones de espacios mito de lo mexicano como son las grandes cocinas tradicionales, las cantinas con sus músicas, los mercados coloridos y las iglesias típicas, entre muchos otros espacios que han venido conformando lo que se considera una identidad mexicana.

El culebrón mexicano continúa llamándose "telenovela" por economía de lenguaje, pero ha sufrido grandes cambios y adaptaciones a finales del siglo XX y principios del XXI. La nueva telenovela mexicana se meta-narra por auto-reciclaje, se critica por autoanálisis y se hibrida con otras manifestaciones de las culturas de masas. Este formato contemporáneo recicla el cine de oro nacional y la música folklórica, se apropia del documental turístico y del *coockshow*.

Son interesantes las nuevas representaciones de las telenovelas mexicanas. Hoy por hoy, se evidencia el orgullo en lo local, se representa el nacionalismo a través de la comida regional, aun cuando en el pasado esto se asociaba con lo naco, a fin de cuentas, se trata de rescatar el valor de lo propio: dejar por sentado

que el mexicano cuenta con una carta de presentación propia. Heridas, La fea, y Destilando son nuevas telenovelas, y recomponen escenarios mexicanos mostrando en todo su esplendor las cocinas tradicionales, los restaurantes más pintorescos, las fondas y los expendios de antojitos mexicanos. También apropian utensilios de cocina étnica tradicional (metates, molcajetes, cazuelas, comales) que recrean visiones locales tratando de afirmar el concepto de autenticidad. En sus cocinas se muestra paso a paso las técnicas de preparación de los platos más tradicionales y los de consumo cotidiano. En La fea, doña Julieta recrea la domesticidad del hogar ideal mexicano: es madre, cocinera y sobre todo, es la cuidadora idónea de las tradiciones culinarias mexicanas. De su cocina lo mismo salen chilaquiles verdes que rojos, tostadas de tinga, salsas de todos los sabores, chiles poblanos en nogada, enchiladas verdes y rojas. Siendo la telenovela uno de los negocios más redituables en la industria del entretenimiento, al exportarse al mundo entero, es una manera de exportar cultura mexicana.

La cocina de doña Julieta destaca que México es un país con importantes tradiciones culinarias, y al mismo tiempo, aminora la tensión entre lo moderno y lo tradicional, lo local y lo global enseñando que éstos pueden convivir. Aldo, el chef internacional, ha establecido relaciones sagradas con la comida y entiende que la vida gira en torno a los alimentos que la gente come. A su vez, se apropia de la película Politiki Kousina (2003): está escribiendo un libro sobre gastronomía mexicana titulado El sabor de la vida con la ayuda de un grupo de mujeres universitarias *fascinadas* por los temas culinarios: juntos planean producir también una serie enciclopédica que versa sobre comida mexicana. La

domesticidad tradicional que significa la cocina de doña Julieta, madre, esposa y cocinera ideal mexicana se completa con la participación del chef internacional (global) ya que el libro en preparación (El sabor de la vida) será presentado en la apertura de una feria gastronómica para aumentar el flujo de turistas a México. En la segunda parte de La fea, doña Julieta y Aldo unen su experiencia culinaria para llevar a término feliz el proyecto de la feria gastronómica. Doña Julieta cocina los 12 moles mexicanos y los inversionistas de compañías extranjeras se dejan fascinar por el sabor de la cocina mexicana: "el sabor de la vida".

La presencia de la comida en el melodrama, obedece a la mirada capitalista que reconoce el discurso de la nostalgia y se apropia de las "narrativas nacionales" para satisfacer metafóricamente paladares dentro y fuera de la nación. Además, colabora para abrir nuevos mercados de consumo en el exterior. Laura Podalsky anota que "the *novelas* serve the needs of transnational corporations by opening up new markets and, more generally, by generating desire for new types of products" (152). La novedad del siglo XXI (en estos apropiamientos) reside en que ahora conviven alimentos consagrados y populares, pero todos logran algún efecto según el lugar donde son consumidos: para los miembros dentro de la nación reafirman mexicanidad; para los miembros de afuera, recortan nostálgicamente la frontera entre el país exilio y la nación de origen; y para los países consumidores de telenovelas, mercadean imágenes mexicanas. Esta última forma de consumo se puede apreciar de manera clara en La Fea al analizar con detenimiento la pegajosa canción presentada durante la *Expo* gastronómica que busca inversionistas de todo el mundo:

Quiero probar, quiero probar: mi sopita de tortilla,
unas ricas quesadillas, guacamole,
dos tamales y un atole pa' empezar.
Los tlacoyos, las garnachas, sopecitos,
enchiladas, con pozole saborear

("La comida mexicana")

La canción exalta las delicias de la comida popular mexicana, auque si se trata de representar los colores nacionales en el exterior, los chiles en nogada son la bandera culinaria mexicana en verde, blanco y rojo, ya para recordar la mexicanidad, o para venderla en el exterior a los clientes extranjeros potencialmente conquistables:

Hay mole poblano, pa' los italianos,
queso con frijoles, pa' los españoles;
chiles en nogada, para la gringada;
y pal' japonés, barbacoa de res.
Y pal' argentino, algo *sencishito*

("La comida mexicana")

Cada uno de los productos culturales arriba mencionados ofrecen a México a través de sus alimentos como una metáfora comestible y lo promocionan como destino ideal de consumo. El manejo de la abundancia sugiere que México cuenta con algo qué ofrecer a cada consumidor, se enfocan en reafirmar mediante el discurso de la nacional el precepto del charro cantor mexicano Jorge Negrete: "como México no hay dos".

Heridas, La fea y Destilando escriben sus historias con chocolate, mole y tequila, respectivamente. Poco a poco, las telenovelas van apropiando leyendas y lugares mitificados por la cultura con el objeto de reinsertarlos en sus melodramas. A Heridas le correspondió rescatar las haciendas cacaoteras

tabasqueñas, para recordarle al mundo que el chocolate tiene sus orígenes únicamente en México, a pesar de que las recientes investigaciones antropológicas afirman que éste también existía en la cuenca amazónica.[15] Estratégicamente, la mayor parte de las localizaciones se realizaron en Tabasco, estado que se distingue como el primer productor de cacao en México.

La trama de esta telenovela cuenta la historia de una hacienda cacaotera en serios problemas financieros y los intentos de su dueña por salvarla de las plagas, inundaciones y hurtos de las cosechas. Miranda, la protagonista está consciente de que sólo la creación de una fórmula exclusiva de chocolate golosina puede abrirle las puertas del mercado global, incrementar su liquidez y salvarla de la ruina. Heridas muestra la inserción de lo étnico en el consumo global y su impacto en el mercado globalizado. Miranda intenta indagar la fórmula del chocolate en lo más profundo de sus raíces con la ayuda de una nana indígena que domina los secretos milenarios del chocolate, sus ocultos poderes curativos y la fórmula "auténtica" de su preparación. Y así, en una inmensa cocina tabasqueña aparece Nati, la nana indígena, ataviada en tradicional *huipil* bordado con detalles étnicos multicolores, cocinando con la "única y auténtica" fórmula del chocolate. El resultado final de la cocina son los "chocolatitos rellenos de *cocolbosh*". La telenovela no explica exactamente en que consiste El *cocolbosh,* pero se intuye que es una deidad prehispánica omnipresente, que vuela en el tiempo, para

---

[15] Algunas fuentes afirman que el chocolate no es de origen mexicano. En Apuntes para la historia de la transculturación indoespañola. Mariano de Cárcer Disdier afirma: "Es creencia muy generalizada, aquí, que el cacao es una planta exclusiva y genuina de México [...] esta opinión es completamente errónea" (329). Rafael Cartay en El pan nuestro de cada día: crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana (2003) ubica el origen del cacao en la cuenca del Amazonas.

resguardar a sus hijos tabasqueños en esta tierra cacaotera. En la telenovela, los "chocolatitos rellenos de *cocolbosh*" sirven a dos propósitos: la protagonista va a "sanar su espíritu" al pintar de chocolate la punta del dedo índice y llevárselo a la boca; pero además, estos chocolates, tan exclusivamente preparados, son llevados a una *Expo* Gastronómica de chocolate para un grupo de comerciantes internacionales que deciden venderlos en el mercado global.

Una telenovela que utiliza la bebida nacional mexicana viene a completar la agenda y los discursos globales que alimentan estas piezas de cultura de masas. En Heridas hay una aprehensión de los mitos del chocolate, y en La fea se venden imágenes de moles mexicanos. En Destilando amor el tequila regresa en el tiempo y readquiere el valor simbólico de "néctar de los dioses que cura todos los males".

El tequila, personaje central de las parrandas y las fiestas populares mexicanas; va de la mano con los sombreros de charro y los mariachis, el baile de los machetes y otras músicas jaliscienses: todo un catálogo que vende mexicanidad multicolor. En esta telenovela se explora la doble codificación del melodrama y con ello la experimentación en campos hasta hoy poco explotados por la televisión comercial en México, en el sentido que conjuga elementos atípicos de las telenovelas: lo educacional, el documental y la guía de turistas. Además, Destilando amor se instala en Jalisco, *el* primero de los 5 estados mexicanos que tienen derecho a llamar tequila a su destilado de agave azul. La ciudad de Tequila, en Jalisco, se convierte en una metáfora de pureza y

autenticidad de la misma manera que la denominación de origen testifica la jerarquía de ciertos alimentos y bebidas consagradas.

La comida y la bebida televisadas en La fea, Heridas de amor y Destilando amor es una fuente gratuita de placer que entra por lo ojos de las teleaudiencias. Sin lugar a dudas, estos productores de cultura dieron en el clavo al saturar sus melodramas con imágenes de comida, y mejor aún, con imágenes que venden. Como metáfora de consumo, la idea de México es vendida como un exclusivo y delicado chocolate golosina (Heridas), un plato de mole poblano (La fea), o una botella de tequila "selecto" (Destilando). La apropiación de lenguajes globales en las telenovelas mexicanas ejemplifica los cambios y las adaptaciones a las maneras de hacer cultura. La globalización es un término evasivo, pero, negativa o positivamente, reorganiza lo cultural y lo económico y:

> puede ser vista como un conjunto de estrategias para realizar la hegemonía de macro-empresas industriales, corporaciones financieras, *majors* de cine, la televisión, la música y la informática, para apropiarse de los recursos naturales y culturales, del trabajo, del ocio y el dinero de los países pobres [...]. (García-Canclini 30)

De esta forma, la hibridación de género implementada en las nuevas telenovelas responde al fenómeno de la globalización presto a reformularse para seguir ocupando un lugar en los mercados de bienes culturales y económicos. La telenovela Destilando se inserta en el mercado global, no sólo porque sus personajes controlan los negocios desde las "grandes ciudades globalizadoras" (La globalización 168). El Corporativo Montalvo cuenta con extensiones en

Nueva York, Londres, Miami y el Distrito federal. Además, como parte fundamental de la trama del melodrama Destilando, el *Concejo Regulador del Tequila* está organizando una *expo* gastronómica para lanzar al mercado transnacional una marca nueva de tequila llamado *Ardiente pasión*. La creación de este tequila está inspirada en las relaciones sentimentales entre La Gaviota, protagonista de la telenovela y Rodrigo Montalvo, el dueño de la empresa tequilera más importante de Jalisco (La Motalveña). Con la preparación de la *Expo* entendemos el trabajo creativo que implica atraer el consumo incluyendo a los abstemios: "el tequila es una bebida versátil y por lo tanto puede ser consumida de diversas maneras". Y entonces, Gaviota y el director del *Concejo Regulador del Tequila* penetran en la cocina para preparar 10 recetas selectas cuyo ingrediente principal es el "néctar de los dioses". Y la telenovela se convierte por un capítulo en un *cookshow* para invitar a las audiencias a experimentar en la cocina con el tequila. Una por una van cocinándose las recetas que interpelan los apetitos de las audiencias: "Las empanadas de jaiba en salsa borracha", "Las peras al tequila con chocolate", "El filete de pescado agavero", el "Mouse de aguacate" y la "Creme brulee con caramelo de agave".

Del mismo modo que el cine de oro nacional vendía charros, mariachis, machos y paisajes mexicanos dignos de tarjeta postal, la televisión, a partir de los años 90, ha venido a ocupar con tino aquel espacio vacío que dejó el cine como resultado de la crisis que sufrió en los años 60, de la cual no se ha podido recuperar. La diferencia entre el cine y las telenovelas, en términos de expansión y receptores es de números. El cine de oro mexicano tuvo como limitante la

lengua, pese a los doblajes para públicos europeos no hispanoparlantes. Por el contrario, las telenovelas mexicanas se dan el lujo de presumir con sus cientos de millones de receptores (Reyes de la Maza 58).

En La fea, la *Expo* gastronómica triunfa rotundamente, y atrae una ola de inversionistas extranjeros. Aldo presenta su libro El sabor de la vida y Doña Julieta prepara sus 12 moles mexicanos para la degustación de los inversionistas extranjeros; y además, se presentan 10 comerciales sobre comida "auténtica mexicana". En Destilando, el *Concejo Regulador del Tequila* organiza un recorrido turístico por los campos agaveros de Jalisco y las destiladoras principales de la región. Con ello, los invitados extranjeros serán capaces de *apreciar* por si mismos todo el proceso de jimación, las destilerías, métodos tradicionales y modernos utilizados para destilar el tequila. Así, la televisión mexicana vende nuevas telenovelas como artesanías, donde muchos nacionales y extranjeros creen reconocer, afirmar o negociar una forma de identidad.

Construir narrativas de tipo literario y otras de tipo popular usando referentes alimentarios, parece ser "el pan nuestro de cada día". Algunas de estas narrativas se preocupan por recuperar prácticas alimentarias que van modificándose como consecuencia de la industrialización (Del tianguis), otras aprovechan el resurgimiento de estilos alimentarios para mercadear identidades exóticas. Es así como hemos presentado un discurso telenovelesco preocupado por los fenómenos culturales del presente en un mundo contemporáneo de mayor circulación de información, tecnología, comunicación en intercambio de productos. La novela de Agustín López Munguía-Canales Del tianguis elabora un

viaje hacia atrás, no con la intención de mitificar una vez más las leyendas sobre las comidas prehispánicas, sino para demostrar que estas expresiones culinarias continúan en pie, y si la industrialización forma parte del panorama alimentario de nuestros días, se trata de un fenómeno inevitable, y por lo tanto, es una elección personal decidir qué se come y qué se evita.

La novela Del tianguis explora el paso de un lugar mítico (el tianguis azteca) a la metáfora de la modernización de México (el supermercado). Pablo, el personaje narrador, conjunta el pasado con el presente en una sola narrativa gastronómica. El concepto utilizado evoca la visión estereotipada del primer mundo sobre la comida mexicana. Pablo ingiere una torta de queso de puerco (contaminada) y cae en un estado de ensueño o coma, y así revisita el pasado azteca para describir desde una perspectiva científica el valor de la comida prehispánica: Tenochtitlán sobre el lago de Texcoco, la antigua ciudad de México, es el escenario para un encuentro entre Tonahuac, el cocinero más importante de Moctezuma y Pablo, el estudiante tecnológicamente obsesionado con los alimentos y su composición. Los dos personajes "autoridades" en el terreno gastronómico ponen sobre la mesa sus visiones sobre los alimentos: el chef prehispánico y el tecnobiólogo, ambos a la búsqueda de un sentido cultural relacionado con la comida.

En lo textos culturales puede observarse que hace tiempo la narrativa viene apropiándose de recursos y formas de narración gastronómica para re-escribir posiciones políticas, debatir lugares de poder, proponer reconsideraciones en cuanto a las identidades nacionales. La novela de López Munguía obedece a

una apropiación nada común: el agarre que el texto científico logra del discurso literario, o viceversa. En la trama de Del tianguis el padre de Pablo es un biólogo retirado, trabaja como gerente de una casa banquetera y carga consigo la consabida paranoia que provoca la industrialización de la comida. No hay gastrónomo mexicano que no sienta como compromiso ético de criticar a los "alimentos juguete", la hamburguesología y la comida "diseñada".[16] El mismo narrador en Del tianguis tiene problemas con las categorías de alimentos y compadece a su madre cada vez familia sale a surtir la canasta familiar:

> Pobre de mi madre si su chamba era tan aburrida como esos juegos de clasificación. Se paseaba con mi padre por el súper y yo no sabía donde meterme. Él señalaba con el dedo un producto y mamá debía responder: natural, natural, natural, agroindustria, agroindustria, fermentado, fermentado, secado, secado, enlatado (¿te cae?), concentrado, concentrado, esterilizado, pasteurizado. (36)

De este modo, el tianguis y el supermercado son dos lugares iguales y diferentes simultáneamente, similares porque cumplen con la misma función, pero distantes temporal e ideológicamente. El supermercado es una metáfora de un presente paranoico en el que las comidas se desmenuzan para develar su peligrosidad, según las observaciones del narrador en Del tianguis durante los días de compra:

> - A ver, vieja, esta lata de verduras tiene ácido cítrico, ¿de dónde viene?
> - De Sinaloa.
> - No finjas demencia. ¿De qué origen es el ingrediente?
> - Producto de fermentación, viejo.
> - Bien, esta tiene sacarina.
> - Sintetizado químicamente.
> - Excelente. Esta contiene carboxilmetilcelulosa como espesante.
> - Síntesis química, viejo. (37)

---

[16] Ver La sabiduría de la comida popular mexicana de Arturo Lomelí.

Del tianguis es también escritura híbrida que desordena las expectativas del lector. De hecho, también se puede leer como un paseo gastronómico por las tierras del chocolate, el maíz y el maguey. De la mano del guía Tonahuac, como anfitrión del pasado azteca, aunque distante del que a principios del siglo XX describió Alfonso Reyes en "Visión de Anahuac". En efecto, cuando Pablo abre los ojos, después de su letargo, está convencido que el panorama frente a su vista es un montaje cinematográfico que sus amigos han organizado para jugarle una broma:

> Al abrir los ojos un majestuoso valle apareció a mis pies. Amplios lagos, densos bosques de pinos y encinos desde las laderas de los montes. En el lago más grande, muchas canoas de pescadores en plena actividad. Era claro que aquello era o parecían jardines flotantes [chinampas aztecas], aunque no sólo había flores sino toda una variedad de plantas y hortalizas. Todo brillaba a causa de los intensos rayos solares que provocaban una iluminación de oro. Se identificaban dos ciudades unidas por largas y blancas líneas de caminos trazados sobre el espejo de las aguas. (51)

Si Pablo es el guía de turistas para un lector del presente, Tonahuac se apropia de un papel equivalente para con Pablo. Tonahuac le relata historias sobre el chocolate, el pulque y el maíz, como si se tratara de un guía que cuenta con información de primera mano. Pablo quiere tomar un chocolate "bien caliente y espumoso" (58) pero Tonahuac no tiene, ha tenido que dejar su afición al chocolate, que ya resultaba peligrosa pues estaba bebiéndose su "capital" entero.[17] Mientras tanto, le cuenta que la bebida más importante en el palacio de

[17] En Historia natural y moral de las Indias, publicada por primera vez en 1542 el padre José de Acosta menciona que el chocolate "sirve también de moneda, porque con cinco cacaos se compra una cosa, y con treinta otra, y con ciento otra, sin que haya contradicción; y usan dar limosna estos cacaos, a pobres que piden. El principal beneficio de este cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él le hacen asco; porque tiene una espuma arriba y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar por ello. Y en fin, es la bebida preciada con que convidan a los señores que vienen o pasan por su tierra, los indios y los españoles, y más los españoles hechas a la tierra, se mueren por el negro chocolate (257).

Moctezuma es el chocolate y al cacique goza bebiéndola todo el día porque le da fuerza: "Moctezuma se une en espíritu a Quetzlcoatl al beber chocolate.[18] No sé. Al beber se excita. No duerme" (58). Le relata además su mito sobre el chocolate:

> ¿Sabías que regaló la planta a nuestros antepasados toltecas, después de robarla a otros dioses? Esa debió ser la causa de su partida, pues los dioses enviaron a Tezcatlipoca en venganza. Dicen unos que lo obligó a mirarse en un espejo, dicen otros que lo engañó y lo obligó a beber pulque. No sé, pero el humillado huyó entristecido. Además vio que la planta del cacao estaba seca. Debió ser terrible. En las playas de Tabasco arrojó las últimas semillas y desapareció. La planta no creció más en el altiplano. Creció en tierras que lo vieron partir. (58)

Tonahuac invita a Pablo a recuperar el mito del chocolate e insiste en su origen mexicano. Tonahuac inserta la leyenda como historia (oral) de México, indaga en la tradición "ancestral" de beber chocolate y pulque. Poco después Tonahuac y Pablo comparten fórmulas para preparar chocolate. Cada cual explica la receta de su mundo. La receta precolombina dice que "el chocolate, sólo lo tostamos, lo molemos hasta hacerlo polvo, lo mezclamos con agua y le damos sabor con miel

---

[18] "Agua de cacao" incluye estructuras químicas de los ácidos grasos, formatos de recombinación genética, fórmulas generales de aminoácidos, celulosa, azúcares y alcoholes. Respecto de la excitación de Moctezuma cuando bebe chocolate, en el capítulo "Agua de cacao" se explica que: "aunque la principal fuente de cafeína es el café, también existe en el chocolate, aunque es la teobromina de estructura química muy similar, el alcaloide más abundante. Ambos tienen propiedades tónicas, excitantes, diuréticas, y antineurálgicas. El chocolate contiene una relación de los alcaloides teobromina y cafeína de 15 a 1" (59).

y vainilla. Antes de beber, lo batimos para que aparezca espuma" (63). Después viene la descripción de la nueva receta, el chocolate artificial que prueba el postulado de "la materia no se crea ni se destruye, sólo se trasforma". Y así, en el capítulo "Agua de cacao" el jefe de cocineros del palacio de Moctezuma da un salto hacia el presente en materia de transformaciones alimentarias; entre otras cosas, aprende que "la grasa chafa" de los cocoteros puede convertirse en manteca de cacao; y más aun, que la tecnobiología es capaz de fabricar grasas que no son grasas y dulces que no contienen ni un sólo grano de azúcar.

El narrador de López Munguía, vuelve a "turistear" por Tenochtitlan al lado del cocinero Tonahuac; de hecho, para narrar selecciona objetos, lugares y actividades propias de turistas. Pablo siente que estar en Tenochtitlan es "como si un mural de Diego Rivera en Palacio nacional cobrara vida, con olores, música, sol y polvo, y un murmullo de fondo de decenas de mexicanos en pleno tianguis" (90). Pero el supermercado rompe su ensoñación porque es otra cosa:

> Los ves a todos empujando carritos; unos con prisa, compulsivos, comprando lo primero que encuentren, cualquier cosa, se trata sólo de comer algo; otros muy racionales, conscientes de sus necesidades alimenticias, contando calorías, minerales y vitaminas en cada producto que toman del anaquel. Otros no se acercan a nada procesado, y menos si tiene aditivos, sólo consumen alimentos naturales, cuesten lo que cuesten. (90)

Al examinar las literaturas diversas sobre gastronomía que comparan lo tradicional con lo modernizado en términos de técnicas de cocina, ingredientes, utillajes y lugares; se visibiliza una postura clara sobre la preferencia de los autores. La balanza se inclina hacia lo tradicional alimentario en contra de la tecnologización que ha inventado máquinas y alimentos que permiten el ahorro

del tiempo para invertirlo en el trabajo, hacer más dinero, producir más cantidad de cualquier cosa ateniéndose a los preceptos de las sociedades capitalistas. Con ello, podemos decir que la novela Del tianguis deja un mensaje claro: hay que establecer un equilibrio entre la cultura moderna de alimentación y la tradicional. La literatura gastronómica, en su sentido más amplio, como se ha analizado hasta ahora, enfoca su discurso hacia un compromiso que siente como suyo: recuperar una identidad, pero nadie se atreve a exponer abiertamente la pregunta implícita: ¿Por qué es necesario retomar identidades (nacionales)? Sobre esto, es importante reflexionar para desentrañar los motivos que subyacen bajo estas vehemencias a la defensa de lo tradicional, concebidas como lo más cercano a la nación. La urgencia por demostrar que la comida tradicional es superior a la moderna, contradice los triunfos que se ha venido adjudicando la modernización como una de las grandes narrativas.

Pablo visita el tianguis azteca con ojos de turista moderno: "[...] nos adentramos a la sección de alimentos. Desfilaban ante mis ojos innumerables frutos de gran colorido, abundaba el maíz y los frijoles, perros pelones, ranas, pescados secados al sol, cangrejos, tortugas, especias, insectos [...]" (93). Y continúa con una lista entomofágica de la dieta azteca: y chinches de agua, chapulines, moscas acuáticas, langostas, grillos, jumiles y escamoles" (93-94). Y la narración se vuelve historiografía gastronómica para describir con otro discurso los hábitos alimentarios de la cultura azteca.

El último tema de aprendizaje entre estos personajes del pasado y el presente es el grano sagrado de las culturas amerindias. El "guía" le cuenta a

Pablo la historia de Chicomecoatl, la diosa del maíz (120). Por su parte, Pablo le adelanta a Tonahuac los sucesos de su mundo moderno respecto de este cereal. Le dice que: "la gente sigue comiendo tortillas, tamales, atole, etc.; [le cuenta que] el maíz constituye el 50 % de la dieta nacional [mexicana]; y la tortilla es la fuente más barata de energía de que disponemos" (122). La finalización del paseo a un mundo que Pablo considera "lo suyo" ocurre con su mirada de nostalgia hacia su presente: "después de hablar tanto de maíz y de encontrarme tan cerca de lo mío". Un pasaje de Luis Cardoza lo reconforta como preámbulo a su retorno al México moderno:

> Cuando más perdido me siento, retorno a casa guiado por los maicitos. A veces me siento estrella de mar sobre un espejo en el cráter de un volcán. Entonces, nostálgico y despaísado, hago memoria. Y al volver atrás, estoy seguro de un avanzar: el camino de mi maíz siempre me lleva adelante, aunque tome el rumbo que sale a mi espalda. Remonto la corriente para llegar al mar. (131)

Todos los textos anteriores reexaminan el pasado y lo buscan incesantemente desde un presente problemático, insatisfactorio o aterrador. Proponen una vuelta al pasado para reevaluarlo e indagar alternativas de solución a las problemáticas contemporáneas, a sus identidades en crisis. En Del tianguis, los mitos mexicanos del maíz y el chocolate arreglan temporalmente las obsesiones alimentarias de este milenio, ahora que se revelan verdades aterradoras relacionadas con los alimentos: genes de pescado insertados en tomates, genes asesinos que intervienen las semillas y genes suicidas que las destruyen después de funcionar una sola vez. Las nuevas telenovelas también quieren proponer el mole, el chocolate y el tequila como alimentos y bebidas que distinguen a México de los demás; desean instalar estos productos como afianzadores de lo mexicano; y en

última instancia, constituyen una carta de presentación que higieniza a México, limpio y accesible de ser consumido sin representar el menor peligro de una cruel venganza de Moctezuma.

CONCLUSIONES

Imágenes culinarias, (re)construcción y deconstrucción de los mitos culturales mexicanos

(Rosario Ferré "La cocina de la escritura"):
Pese a mi metamorfosis de ama de casa en escritora, escribir y cocinar a menudo se me confunden y descubro una correspondencia en ambos términos.

(Omar Carvajal La fea más bella):
¡¿Lety presidenta de Conceptos?! No, mi hermano, le falta presencia, no se viste bien, le falta...gastronomía.

En este último apartado regresamos a los motivos para estudiar la comida como fenómeno cultural en la narrativa y en las telenovelas mexicanas contemporáneas. También, retomamos las preguntas planteadas inicialmente e intentamos responderlas aunque sea de forma inacabada. Además, enunciamos también algunos aspectos y temas que, sólo de manera lateral, se abordaron en este proyecto, pero que potencialmente constituyen agendas futuras de investigación.

El interés por entender y explicar la apropiación de discursos alimenticios en la construcción de textos variados comienza por la observación de un fenómeno culinario que consideré inusual de objetos, artefactos, personajes y lugares relacionados con lo culinario, y apropiados en gran medida por la literatura, y culturas populares de finales del siglo XX en México.[1] Una de las

[1] En este proyecto se han utilizado dos como materiales de apoyo: "La niña fresa" (ver capítulo 2) para expresar la de-construcción de los conceptos de clase formulados a través de la comida en la música popular. La otra canción que también se ha usado como referente de problemáticas contemporáneas de finales de siglo XX en México, es la canción "La dieta" (ver capítulo 3). Pero también, hay canciones que problematizan la cuestión de los géneros masculino y femenino construidos culturalmente, como la famosa "Papa sin catsup", de la cantante mexicana, Gloria Trevi: "Me dejaste/ como una papa sin catsup/ como una uña sin mugre/ y la mugre eres tú." ("La papa sin catsup". Álbum: Ellas cantan así. Sony, 2003).

primeras preguntas clave del estudio era: ¿Qué función tiene la comida en la literatura, telenovelas, cine y canciones populares? De esta pregunta, quizás demasiado generalizada, se derivaron otras preguntas más específicas: ¿cuáles son las significaciones de la comida en la literatura y en las telenovelas contemporáneas? y ¿qué fenómenos económicos y socioculturales han provocado tal nivel de apropiación en el presente? Por razones de enfoque, decidí concentrarme exclusivamente en indagar la indumentaria ideológica de la comida en dos manifestaciones culturales: la narrativa y la "nueva telenovela" siendo los dos tipos de expresión en los que, a mi entender, más se visibilizaba la comida como ingrediente simbólico.[2]

Aunque no existe un patrón único de usos alimentarios, se puede decir que en la producción cultural de finales del siglo XX, estos tienden a ser insertados en categorías fijadas por la cultura contemporánea, y no necesariamente se ciñen a los mismos métodos de creación o de significación. De este modo, la apropiación discursiva alimentaria obedece a propósitos diversos de representación. Algunos responden a problemáticas identificables como la todavía en boga cultura machista mexicana y/o problematizan las relaciones de clase; otros regresan para

---

[2] Acuño el término "nueva telenovela mexicana" con cierto desencanto al descubrir que incluso los estudios más recientes sobre el fenómeno telenovelesco mexicano y latinoamericano parten de telenovelas canónicas como la mexicana Los ricos también lloran y la venezolana Cristal, y en este sentido, considero que no hacen justicia a las casi 700 telenovelas mexicanas que se han producido hasta el momento en la historia del melodrama mexicano. El melodrama mexicano está en deuda con dos autores que historizan la telenovela desde sus inicios hasta finales del siglo XX. El primero es Luis Reyes de la Maza quien escribió Crónica de la telenovela: México sentimental (1999), y el segundo es Luis Therán quien escribió Crónica de la telenovela: lágrimas de exportación (1999). Estas dos obras constituyen la historización que tiene que ser tenida en cuenta al intentar formular una teoría sobre los melodramas mexicanos, a expensas de caer en la sobregeneralización. Además, es menester también observar que las telenovelas mexicanas de principios del siglo XXI han experimentado cambios radicales en su producción, distribución y consumo, lo cual demanda mayor precisión al realizar un análisis del fenómeno.

cuestionar o reconstruir idearios de lo (trans)nacional. Textos como El hombre de los hongos y Arráncame la vida cuestionan subversivamente los roles de género, tanto en los personajes femeninos como en los trabajadores domésticos. El vampiro de la Colonia Roma desestabiliza dos tipos de tradiciones; al situarse en una posición entremedio, descompone la binarización genérica entre lo masculino y lo femenino, pero además, quiebra la pureza de los géneros textuales al integrar lo popular y lo literario en una sola narrativa. Siguiendo una técnica de hibridación textual, en Del tianguis al supermercado, Agustín López Munguía fusiona el texto narrativo literario con el libro de texto científico. Y el recargamiento de imágenes alimenticias en las telenovelas responde tanto al quiebre de lo nacional como a sus intentos de recuperación; es un síntoma de que, los idearios nacionales ya no funcionan como organismos estabilizadores o, desde finales del siglo XX enfrentan una crisis grave y por lo tanto, se hace necesario retomar lo alimentario mítico. Pero a causa de la globalización, los mitos mexicanos permiten lecturas ambivalentes según el lugar de su recepción.

En la narrativa y en las telenovelas se comparten algunos motivos de usos (alimentarios) mientras que en otros, éstas difieren. Por ejemplo, la pregunta más general del proyecto ¿por qué hay comida en la literatura y en las telenovelas mexicanas? satisface tanto al texto narrativo literario como al telenovelesco: la presencia de la comida en estos medios de expresión se debe que los alimentos son el objeto cotidiano por antonomasia. Todos los individuos guardan algún tipo de relación con los alimentos, independientemente del acceso desmedido o carencia, capacidad de selección, aceptación a comer o rehusarse, comer para

vivir o vivir para comer. En Del tianguis al supermercado, y en las tres telenovelas trabajadas, se busca recuperar lo *auténticamente mexicano* pese a que la conformación del concepto tiene que enfrentarse al mestizaje alimentario que México ha experimentado desde la colonización española. Por lo tanto, para que lo mexicano alimentario surja como concepto, primero se tienen que limar las asperezas entre los ingredientes autóctonos y españoles que formularon los platillos más representativos mexicanos. Los mexicanísimos moles son transculturales (Taibo II), y los nacionales chiles en nogada, símbolos que reflejan los colores de la bandera mexicana también lo son (Chapa). Como explica Néstor García Canclini respecto de la transculturación: "se pasa de formas más heterogéneas a otras más homogéneas, sin que ninguna sea pura o plenamente homogénea" (Culturas híbridas iii). Así, entendemos que el asentamiento, o la forma más homogénea, en el caso particular de la comida, han ido constituyendo poco a poco lo que hoy se conoce como lo alimentario nacional mexicano conformado por ingredientes indígenas y españoles. Primero, la cocina mexicana es regional y posteriormente, nacional. Cabe decir que el significado de lo nacional resurge con más ímpetus ante las crisis de identidad que la globalización viene provocando desde finales del siglo XX en México. Concretamente, se trata de conocer por qué, cómo, cuándo y dónde la comida sufre una desviación en su lógica, si entendemos la lógica alimentaria en términos de alimentarse para vivir, lo cual imponía el punto principal de interés en estudiar otras significaciones implementadas en los textos a través de la comida. Y La otra pregunta era ¿en qué términos se puede hablar de representaciones usuales y representaciones

"inusuales" culinarias? Para explicar lo "usual" o lo "inusual" en la representación de los alimentos me ciño a la definición "realista" desarrollada por Gian-Paolo Biasin, normalmente sujeta a la producción de verosimilitud en el texto (11). Entre toda la red de significaciones que lo alimentario impone en los textos, cabe dejar por sentado que, eran las "funciones narrativas" los puntos de mayor interés para este proyecto, es decir, cuando "food becomes the occasion or the pretext to affirm or establish positions of authority or subordination" (The Flavors 15), como ocurre en las novelas El hombre de los hongos y Arráncame la vida. Además, también me interesaba explorar las "funciones connotativas" de los alimentos en el texto literario o telenovelesco, es decir, aquellas que son "used to define the characters at the social as well as psychological or affective levels" (The Flavors 15).

Cada forma de expresión (narrativas y telenovelas) imprime rasgos distintivos en referencia al abordaje contra-hegemónico de los cánones culturales. En este sentido, la narrativa se muestra más agresiva y abiertamente retadora, mientras que las culturas populares lidian con el mismo fenómeno desde el humor y el carnaval. Específicamente, el fenómeno escriturario se relaciona con el debate feminista sobre quién escribe y desde el lugar que escribe aquel sujeto que narra su propia condición como es el caso de Arráncame la vida. Rosario Ferré, aunque niega la existencia de la literatura femenina *per se*, asegura que "nuestra literatura se encuentra determinada por una relación inmediata a nuestros cuerpos. Somos nosotras las que gestamos a los hijos y las que les damos a luz, las que los

alimentamos y nos ocupamos de su supervivencia" ("La cocina de la literatura" 153-154).

Y por eso, en el caso del corpus literario, atrajo mi atención la deconstrucción de las instituciones más sagradas; su reto abierto a desacralizarlas: la comida tenía funciones peculiares desasociadas de la maternidad: madres que no deseaban imitar el prototipo de las "buenas" madres, cocineras, esposas; aquellas que se desubicaban voluntariamente de un grupo determinado, el grupo de la "abnegada mujercita mexicana", como irónicamente la llamaba la escritora Rosario Castellanos, con claras intenciones emancipatorias de la supremacía masculina.

En Arráncame la vida, Ángeles Mastretta desnaturaliza el espacio privado de la cocina como rasgo identitario de la mujer en sus roles de madre, cocinera y figura alimentadora; y con ello, hace trastabillar uno de los mitos marianistas fundamentados en una doble articulación: la santidad y la opresión simúltáneas, elementos configurantes de la "santa" o la "abnegada mujercita mexicana" como discurso que atraviesa los lugares comunes de construcción femenina en México y en América Latina. Catalina Guzmán de Ascencio se va arrancando el apellido "de Ascencio" al descubrir que tiene que apoderarse de un lugar asignado por la cultura. La representación de la mujer en la obra de Mastretta intenta des-identificarse de la cocina con maña, desea voltearle la cara a los utensilios, a los guisos, a los presupuestos que permean el lugar estipulado por el catolicismo y el machismo mexicanos. En Arráncame la vida, Cati utiliza la comida como arma de mujer para desnaturalizar la lógica de la cocina y en sentido contrario, llevar a

la práctica una serie de funciones de género, para desarticular la ideología patriarcal.

Con atrevimiento desmedido, El hombre de los hongos torna la comida en instrumento de poder: Everardo es el gourmet grotesco a la búsqueda de significantes culinarios que conforman su identidad masculina y de clase alta, en la novela, emparentada con el discurso patriarcal. Dado que los constructos de clase social aparecen entremezclados con otras relaciones de subordinación, como el poder de lo masculino sobre lo femenino en El hombre de los hongos, es necesario explorar más a fondo si los discursos dominantes de la clase social pueden también articularse desde el mismo discurso de supremacía masculina. En el relato de Galindo, no sólo se relee la cocina y sus artefactos como esfera de maquinaciones donde es factible generar o intercambiar el poder, también se remarca la importancia de la práctica culinaria a pesar de ser significante simbólico de "condenación" para ciertos sujetos, o lugar de resignificación de género y clase social.

En El vampiro de la Colonia Roma, Luis Zapata viola las reglas de la *buena escritura* al implementar los discursos populares para la construcción de su novela. Además, la omisión de las reglas gramaticales de puntuación, también constituyen un reto abierto a lo reglamentario escritural. Pero sin duda, uno de los aspectos más rescatables de la novela, es la reescritura del género picaresco violando el cometido principal de los pícaros tradicionales y contemporáneos.

En su testimonio, Adonis García va eliminando paulatinamente la necesidad primigenia de la alimentación corpórea con alimentos, y la sustituye

con la descripción acompasada de sexo *condenatorio*, de acuerdo con lo estipulado por la moral social en al que se desenvuelve. Además, despoja totalmente sus narraciones alimentarias de lo que yo llamo sustancia narrativa violando la lógica de la comida que normalmente, en una narración picaresca se dispara inexorablemente. La única descripción gozosa de los alimentos, en la que entran en juego los sentidos simbolizando el disfrute por lo alimentario, es enunciada desde el ángulo de la subversión:

> pero entonces a mi hermano le empezó a ir mal lo corrieron de la chamba o algo y se quedó sin dinero y ya no teníamos ni para comer nos la pasábamos comiendo tortas de plátano porque era lo más barato y a mí me sabían riquísimas las tortas de plátano. (54)

Como discurso contra-hegemónico, la única alusión alimentaria asociada con el disfrute de la comida es también de carácter *pecaminoso* puesto que alude metafóricamente a la práctica de la homosexualidad. Esta sencilla imagen alimenticia es claramente una incorporación del repertorio albúresco popular mexicano en el cual, se describen las partes sexuales de las mujeres y los hombres a través de imágenes de comida, pero la subversión consiste en que ésta no parte del punto de vista masculino.[3] Michael Foucault, en Historia de la sexualidad (1992), subraya que la emergencia del discurso sexual puede considerarse un reto al establecimiento de los cánones morales que regulan la vida de los individuos:

> Si el sexo está destinado a la prohibición, a la inexistencia y al mutismo; el sólo hecho de hablar de él, y de hablar de su represión, posee como un aire de trasgresión deliberada, quien usa ese lenguaje, hasta cierto punto se

[3] Por ejemplo, Picardía Mexicana (1976) era una película de albures y leperadas que le dio el rol protagónico a la canasta básica mexicana en un sinfín de diálogos de doble sentido. Vicente Fernández decía "no es lo mismo, enchílame esta gorda que engórdame este chile."

sitúa fuera del poder; hace tambalearse la ley; anticipa, aunque sea poco, la libertad futura. (13)

Así, podemos entender que la ausencia narrativa de la comida y su reemplazamiento por la narración extensa de sus sesiones de sexo, es el reto que el vampiro lanza a la sociedad que lo mantiene en un espacio marginal. Adonis torna en un discurso político tanto el rehúse a narrar gozosamente la comida, como la plétora descriptiva de la sexualidad *antihigiénica*.

Textos como El hombre de los hongos, El vampiro de la colonia Roma, Arráncame la vida, Del tianguis al supermercado; y los melodramas Heridas de amor, La fea más bella y Destilando amor, demuestran que la comida se convierte en un recurso de significación simbólica, que igualmente funciona para construir instituciones, recuperarlas, arraigarlas y perpetuarlas, que para cuestionarlas, y en última instancia, desbaratarlas, y ello planteaba uno de los principales problemas en el análisis tanto en el corpus literario como en las telenovelas. Y así, intenté deslindar en qué situaciones particulares ocurría cada uno de estos fenómenos. Estos escritores y productores de telenovelas extraen (a conciencia) la comida de su cotidianidad, y la transforman en objeto central de sus textos y provocativamente lanzan retos a lectores y audiencias masmediáticas; buscan tanto la reflexión que equivale a repensar la cultura y sus valores morales, ideológicos y sociales más arraigados, como la cuestión de la clase social y el relego de la mujer en la cocina. Entre el reto abierto y provocativo, y lo mesurado de la crítica de-constructiva se mostraron constantes al contrastar la narrativa y las telenovelas. Si la telenovela deconstruye los mitos culturales desde el ámbito

humorístico y carnavalesco, y desbarata momentáneamente algunos postulados sobre la clase social (según las propuestas desarrolladas por Bajtin), es porque sigue conservando su cometido principal de producto cultural de entretenimiento, a manera de catarsis para las audiencias que viven sus dramas cotidianos.

Como constante, las telenovelas mexicanas siguen constituyéndose a través del *melos* y el drama, pero acrecientan su relación con la música, e implementan diálogos directos con otros géneros masmediáticos como el *cookshow* y el documental turístico gastronómico.[4] Además, la cocinera pasa a formar parte del nuevo panorama telenovelesco mexicano y también el dominio de platillos locales, populares, y la comida de "pobres" en el mapa cultural telenovelesco. Pero principalmente, en las últimas telenovelas cuentan con un "nuevo" tratamiento y representación. ¿Por qué el rescate de alimentos y bebidas ícono mexicanas? ¿Por qué de pronto surge la reivindicación de las comidas populares en los medios masificados? Si en el cuadro melodramático previo a la entrada de México en la globalización, el eje de representación dominante alimentario es mimético, a finales del siglo XX el lenguaje alimentario conlleva funciones connotativas o de interpelación a las audiencias. Esta situación constituye un cambio radical en el género contemporáneo y confirma la necesidad de adaptación que ha experimentado la cultura masificada, y el acomodamiento que estos productos culturales se han propuesto desarrollar "para

[4] "La telenovela no sería lo que es sin dos siglos previos de melodrama: éste nació en el siglo XVIII haciendo honor a su nombre, es decir, era un drama musical (*melos* drama). En el siglo siguiente perdió ese significado, pero no el nombre; el melodrama se convirtió en teatro sólo hablado, "recitado", y al drama musical se le llamó ópera. El melodrama que conocemos desde entonces en nada ha variado: el amor obstaculizado pero al final victorioso, con sus eventuales mártires encabezadas por Marguerite Gautier, "la Dama de las Camelias" (Crónica de la telenovela 10)

seguir ocupando un lugar en el mercado global de bienes culturales" (García Canclini), y, por otro lado, el nuevo formato (híbrido melodramático) también nos lleva a la necesidad de redefinir el género como "nueva telenovela mexicana" que tiene una proyección global.[5] En este sentido, y pese a que se cree que la telenovela es un producto cien por ciento digerible, y que por su retórica de la cercanía, no requiere televidentes activos como en el cine, concluimos que la telenovela se propone hacer participar al televidente de alguna manera, aunque esa participación puede ser de índole diversa, y no necesariamente se ciñe a una lógica consistente. Y por lo mismo la nueva telenovela invita al entretenimiento, al consumo, a la recuperación y transformación de imaginarios nacionales, pero también al cuestionamiento de los patrones culturales; evidentemente, la innovación ideológica depende de la recepción.

Heridas de amor, La fea más bella y Destilando amor son nuevas telenovelas mexicanas. Se caracterizan por la hibridación discursiva (apropian otros géneros) y por la calidad técnica de producción; es decir, han implementado la calidad de producción que alguna vez tuvo el cine de oro, durante la *Época dorada* del cine nacional. Pueden considerarse el Hollywood mexicano por su consumo en mercados extendidos, no sólo en los países de habla hispana, sino en el mercado global, a manera de imperialismo cultural. Y a pesar de que su

[5] Decimos que el fenómeno de adaptación sólo se ha presentado en las "nuevas telenovelas mexicanas", porque había que limitar el proyecto, sin embargo, considero necesario realizar una exploración que amplíe el estudio a otras telenovelas latinoamericanas; en concreto, sería necesario revisar la producción cultural colombiana, venezolana y brasileña para conocer con exactitud si la mayoría de las telenovelas latinoamericanas dialogan "híbridamente" con otros géneros de la misma manera que las mexicanas.

discurso global no propone, ni pretende una homogenización cultural, su nueva forma permite lecturas disparejas dentro y fuera del territorio mexicano.

Por ejemplo, en La fea más bella, el espacio privado de la cocina se desplaza hacia el espacio público, no con la presencia de Aldo Domensaín, el chef internacional que desea recuperar la comida local mexicana para venderla en el mercado global, sino con el tiempo que, (felizmente) Doña Julieta, la *cocinera ideal mexicana*, pasa en la cocina preparando toda suerte de antojitos caseros, combinados con los platos más tradicionales mexicanos. ¿De dónde surge la necesidad de rescatar el ideal de madre, esposa, y mujer mexicana? La cocina, los platillos y el tiempo que Doña Julieta emplea cocinando muestra que los roles de género también han experimentado una crisis. Y desde ahí vuelve a la escena la mujer (mexicana) que invierte la mayor parte de su tiempo cuidando de la familia, como sostén armonioso familiar. Heridas de amor, y Destilando amor ofrecen "auténtico" chocolate y tequilas mexicanos a los consumidores nacionales, exiliados y extranjeros, y así, funcionan como estabilizadores identitarios, o como agentes de higienización, ante la presencia de un México transnacional y diaspórico cada vez más amenazante.

Apropiarse de discursos alimentarios para escribir literatura y crear telenovelas sirve a propósitos afines. Indica que la hibridación contemporánea que caracteriza los textos estudiados en esta disertación, lejos de constituir un fenómeno poco productivo, es un método eficaz de renovación textual-cultural, e ideológica. De este modo, la comida como tropo narrativo, abandona el uso regular de alimento para vivir, mientras que, metafóricamente, alimenta y nutre

con su discurso la producción cultural y en ésta, la comida se transforma en discurso moral, ideológico y social, a finales del siglo XX y a principios del siglo XXI en México.

OBRAS CITADAS

Acosta, José de. Historia natural y moral de las Indias. (Ed.) José Alcina. Madrid: Historia, 1987.

Agustín, José. Tragicomedia mexicana: la vida en México de 1970 a 1982. México: Planeta, 2001.

---. Tragicomedia mexicana: la vida en México de 1982 a 1994. México: Planeta, 2003.

Allen C. Robert, Ed. To be Continued: Soap Operas Aound the World. New York: Routledge, 1993.

Allende, Isabel. Afrodita: cuentos, recetas y otros afrodisíacos. New York: Harper Collins, 1997.

Altamirano, Ignacio Manuel. Paisajes y leyenda: tradiciones y constumbres en México. México: Porrúa, 1974.

---. El Zarco: Episodios de la vida Mexicana en 1861- 1863. New York: Norton and Company, 1933.

Anderson, Benedict. Imagined Communities. London: Verso, 1993.

Amarte duele. Dir. Fernando Sariñana. Altavista Films, 2002.

Appadurai, Arjun. "How to make a Nacional Cuisine: Cookbooks in contemporary India." Comparative Studies in Society and History. 30. 1 (January 1988): 3-24.

Azúcar amarga. Dir. León Ichazo, 1996.

Bad Seed: the Truth About our Food. Dir. Timo Nadudvari, 2006.

Bakhtin, Mikhail. Rabelais and his World. USA: Indiana University Press, 1984.

Balderston, Daniel. El deseo, enorme cicatriz luminosa: ensayos sobre homosexualidades latinoamericanas. Rosario: B. Viterbo, 2004.

Banda Machos. "La niña fresa". Puros Madrazos: Banda. Vene Music Wea, 2006.

Barbachano Ponce, Miguel. The Diary of José Toledo. New Orleans: University Press of the South, 2001.

Barthes, Roland. Mitologías. México: Siglo XXI, 1970.

Barrera, Reyna. "Novo en la memoria." Del Otro lado. CIDHOM, 1992.

Benítez, Fernando. El agua envenenada. México: Fondo de Cultura Económica, 2001.

Biasin, Gian-Paolo. The Flavors of Modernity: Food and the Novel. New Jersey: Princeton University Press, 1991.

Bird. Rosa Julia. "Ausencia y Arquetipos en tres novelas Mexicanas Contemporáneas." Revista de Literatura Contemporánea Mexicana. (Abril-julio 1999): 15-19.

Blanco, José Joaquín. Las púberes canéforas. México: Ediciones Océano, S. A. 1985.

Bolívar Aróstegui, Natalia y Carmen González. Mitos y leyendas de la comida afrocubana. San Juan: Plaza Mayor, 2000.

Borbolla, Oscar de la. Todo está permitido. México: Editorial Planeta, 1994.

Brillat Savarin, Jean Antlheme. Phisiologie du gout, ou meditations de gastronomie trascendente dédiée aux gastronomes parisiens precede d'une notice bibliographique sur l'auteur par M. le Baron Richerand. Paris: J Tessier, 1938.

Brown, Mary Ellen. Soap Operas and Women's Talk: the Pleasure of Resistance. New Delhi, 1994.

Brushwood, John S. "The novels of Sergio Galindo: Planes of Human Relationships." Hispania (51. 4 December 1986): 812-16.

Bourdieu, Pierre. Distinction: a Social Critique of Judgment of Taste. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

---. Capital cultural, escuela y espacio social. Madrid: Siglo XXI, 1997.

Butler, Judith. Gender Trouble. New York: Routledge, 1990.

Carballo, Viviana. Havana Salsa: Stories and Recipes. New York: Atria Books, 1994.

Cárcer y Disdier, Mariano de. Apuntes para la transculturación de la comida indoespañola. México: Fondo de Cultura Económica, 1987.

Carreño, Manuel Antonio. Manual de urbanidad y buenas maneras. México: Patria, 2004.

Castellanos, Rosario. Álbum de familia. México: Joaquín Mortiz, 1971

---. El eterno femenino: Farsa. México: Fondo de Cultura Económica, 1975.

Ceballos Aguilar, Ulises Juan. "Baile, comida y música en la construcción de una identidad cultural subalterna andina en el exilio norteamericano." Convergencia de tiempos. Ileana Rodríguez (Ed.) Atlanta: Rodopi, 2001. 365- 80.

Cilantro y perejil. Dir. Rafael Montero. 1995.

Cinco de chocolate y uno de fresa. Dir. Carlos Velo, 1968.

Cartay, Rafael. El pan nuestro de cada día: crónica de la sensibilidad gastronómica venezolana. Caracas: Ediciones Bigott, 2003.

Como agua para chocolate. Guión: Laura Esquivel y Alfonso Arau. Dir. Alfonso Arau. 1993.

Cortázar, Alejandro. "Implicaciones subalternas en un proliferado discurso coloquial en la obra de Luis Zapata." Hispanófila 129 (Mayo 2000): 59-74.

Cosas que dejé en La Habana. Dir. Manuel Gutiérrez Aragón, 1997.

Covarrubias, Alicia: "El vampiro de la colonia Roma, de Luis zapata o la nueva Picaresca y el reportaje ficticio" Revista de Crítica Literaria Latinoamericana, (1994): 183-97.

Chapa, Martha. Con sabor a Patria: chiles en nogada para toda la temporada. México: 2005.

De la Fuente, Iturriaga, José. Las cocinas de México. México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

Destilando amor. Dir. Miguel Córcega. Televisa, 2007.

Díez de Urdanivia, Fernando. Dichos y dichas de la gastronomía insólita mexicana. México: Solar, 2003.

Domínguez-Ruvalcaba, Héctor. "Sexo de lucrar: la narrativa de José Joaquín Blanco y Óscar de la Borbolla." Revista de Literatura Mexicana Contemporánea. 11.5 (septiembre-diciembre 1995): 76- 82.

Downs, Lila. "La cumbia del mole" Álbum: La cantina: NARADA, 2006.

Esquivel, Laura. Como agua para chocolate: novela de entregas mensuales con recetas y remedios caseros. USA: Anchor Books, 2001.

Epps, Brad. "Vampires, Mestizas, Rogues, and Others: Figuring Queerness with Gloria Anzaldúa and Luis Zapata." Desde aceras opuestas: literatura, cultura gay y lesbiana en Latinoamérica. Madrid: Editorial Iberoamericana, 2006. 87- 118.

El festín de Babette. Dir. Gabriel Axel, 1987.

Fernández de Lizardi. Don Catrín de la Fachenda. México: Cátedra, 2001.

---. El periquillo sarniento. México: Porrúa, 1962.

Fernández de Oviedo y Valdés, Gonzalo. Historia general y natural de las Indias. Madrid: Ediciones Altas, 1959.

Fernández Ríus, Lourdes. "Género, ciencia y educación en valores." Género y valores en sociedad: una propuesta desde Iberoamérica. Barcelona: OCATEDRO, 2005. 115- 136.

La fea más bella. Dir. Sergio Jiménez. Televisa, 2006.

Finnegan, Nuala. "Reproducing the Monstrous Nation: a Note on Preganacy and Motherhood in the Fiction of Rosario Castellanos, Brianda Domecq and Ángeles Mastretta." The Modern Language Review. 96.4 (October 2001): 1006-15.

Fuentes, Carlos. El espejo enterrado. México: Fondo de Cultura Económica, 1992.

---. La muerte de Artemio Cruz. New York: Pinguin Books, 1996.

Fuentes-Mares, José. El arte del buen comer y del mejor beber. México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

Future of the Food. Dir. Deborah Koons García. USA, 2004.

Frozen Revolution. Dir. Raymundo Gleyzer. Argentina, 1973.

Gamboa, Benjamín. Cultura Gastronómica. México: Editorial Diana, 1991.

Galindo, Jorge Luis. El cine mexicano en la novela mexicana reciente (1967 – 1990) Madrid: Pliegos, 2003.

Galindo, Sergio y Leticia Tarragó. El hombre de los hongos. México: Joaquín Mortiz, 1976.

Galindo, Sergio. La comparsa. México: Joaquín Mortiz, 1964.

---. El Bordo. México: Fondo de Cultura Económica: Secretaría de Educación Pública. 1984.

---. Declive. México: Fondo de Cultura Económica, 1985.

---. La Justicia de enero. México: Fondo de Cultura Económica, 1984.

---. Otilia Rauda. México: Grijalbo, 1986.

G. de Anhalt, Nedda. Allá donde ves la neblina: un acercamiento a la obra de Sergio Galindo. México: UNAM, 1992.

Gamoneda, Antonio. El libro de los venenos: corrupción y fábula del Libro Sexto de Pedacio Dioscórides y Andrés de Laguna, acerca de los venenos mortíferos y las fieras que arrojan de sí ponzoña. Madrid: Ediciones Siruela, 1995.

García, Canclini, Néstor. La globalización imaginada. México: Paidós, 2001.

---. Culturas híbridas: estrategias para entrar y salir de la modernidad. México: Grijalbo, 1989.

García, Connie. Técnicas narrativas en la narrativa de Sergio Galindo. Madrid: Editorial Pliegos, 1994.

Gamboa, Benjamín. Cultura gastronómica. México. Editorial Diana, 1991.

García Rivas, Heriberto. Cocina prehispánica mexicana. México: Panorama, 2005.

Guerra, Ibraim. "La telenovela: arquetipos dramáticos, publicidad y propaganda." (www.monografías.com)

Gutiérrez Estupiñán, Raquel. "Escritura femenina y Estereotipos." Jornadas Metropolitanas de Estudios Culturales. (http://sincronia.cucsh.udg.mx/gutierre.html

Giménez, Gilberto. "Modernización, cultura e identidades tradicionales en México." Revista Mexicana de sociología. 56. 4 (octubre–diciembre 1994): 255-72.

Grey, Harvette. "Images of Beauty: the Media, Marilyn and Me." Talking Back and Acting out: Women Negotiating the Media Across Cultures. New York: Peter Lang, 2003. 50- 64.

González, Patricia Elena y Eliana Ortega, Eds. La Sartén por el mango: encuentro de escritoras latinoamericanas. Puerto Rico: Ediciones Huracán, 1984.

Gonzalez de la Vara, Martín. "Origen y virtudes del chocolate." Conquista y comida: consecuencia del encuentro de dos mundos. Coord. Janet Long. México: Universidad Autónoma de México, 1996. 291-308.

Gonzalves de Lima, Oswaldo. Pulque Balché y Pajauáru: en la etnobiología de las bebidas fermentadas y de los alimentos fermentados prehispánicos. México: Fondo de Cultura Económica, 1999.

Gorriti, Juana Manuela. Cocina ecléctica. Buenos Aires: Aguilar, 1999.

Hannoosh. Michele. "The Reflexive Function of Parody." Comparative Literature, 41.2 (Spring 1989): 113-27.

Harris, Marvin. Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura. Madrid: Alianza, 1997.

Hawley, Chris. "World Staying Tuned to Mexico Telenovelas." (http://www.azcentral.com/specials/special42/articles/0923Telenovelas23.html.7/29/2008.)

Heridas de amor. Dir. Alejandro Ainsle y Sergio Cataño. Televisa, 2006.

Ingenschay, Dieter (Ed). Desde aceras opuestas: literatura, cultura gay y lesbiana en Latinoamérica. Madrid: Editorial Iberoamericana, 2006.

Jackson, Sandra and Ann Russo (Eds.) Talking Back and Acting out: Women Negotiating the Media Across Cultures. New York: Peter Lang, 2003.

Lazo, Norma. El horror en el cine y la literatura. México: Editorial Paidós, 2004.

Lévi-Strauss, Claude. The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology. New York: Harper and Row Publishers, 1969.

LeMaître, Monique J. "La historia oficial frente al discurso de la ficción." Revista Iberoamericana. (enero-marzo 1996): 185-97.

Lolo, Eduardo. Después del rayo y del fuego. Madrid: Betania, 2002.

Lomelí, Arturo. La sabiduría de la comida popular. México: Grijalbo. 2004.

Long, Janet. Coord. Conquista y comida: consecuencias del encuentro entre de dos mundos. México: UNAM, 1996.

López García, Julián. Alimentación y sociedad en Hispanoamérica y España: cinco etnografías de la comida y la cocina. Cáceres: Universidad de Extremadura, 2001.

López Munguía-Canales, Agustín. Alimentos: del tianguis al supermercado. México: ADN/CONACULTA, 1995.

López, Óscar: "El vampiro de la Colonia Roma: o del travestismo postmoderno." Revista de Literatura Mexicana Contemporánea. (April-July 1999): 72-78.

López Rosado, Felipe. "La movilidad social." Revista Mexicana de sociología. 19.2 (mayo- agosto 1975): 457- 469.

López, Ruth. Chocolate: the Nature of Indulgence. New York: Harry N. Abrams, 2002.

Luján Néstor. "De la literatura del hambre a los deleites del paladar." Camp de l'arpa. 70 (dic. 1979): 11-13.

Machado, Eduardo. Tastes Like Cuba: an Exile's Hunger for Home. New York: Gotham, 2007

Martín Barbero, Jesús. De los medios a las mediaciones. México: Ediciones Gil, 1985

---. "Memory and Form in the Latin American Soap Opera." To be continued: Soap Operas Around the World. London: Routledge, 1995. 276-84.

Marcus Gavius Apicius. De Re Coquinaria. Napoli: A. Gallina, 1985.

María Mercedes. Dir. Betty Sheridan. Televisa, 1992.

María la del Barrio. Dir. Marta Luna. Televisa, 1994.

Marimar. Dir. Betty Sheridan. Televisa, 1995.

Martínez Núñez, Eva. "¿Representan las mujeres de Mastretta la emancipación del poder sexual femenino?." La Torre: Revista de la Universidad de Puerto Rico. 7. 23 (enero-marzo 2002): 209-23.

Mastretta, Ángeles. Arráncame la vida. Barcelona: Seix Barral, 1999.

---. Mujeres de ojos grandes. Barcelona: Seix Barral, 1991.

---. Mal de amores. México: Alfaguara, 1996.

M. Cluff, Russell. Los resortes de la sorpresa. México: Universidad Autónoma de Tlaxcala, 2003.

----- "Alegorías e intuiciones arquetípicas en El hombre de los hongos de Sergio Galindo." Hispania 65.4 (diciembre): 1982: 544 – 53.

Meadow, Rosalyn M. y Lilli Weiss. Las chicas buenas no toman postre: cómo cambiar tu relación con la comida y el sexo. Barcelona: Sirio, 1999.

Mexican: 94 Authentic Dishes. Janet Fig. (Ed.) April, 2007

Menton, Seymour. "Las cuentistas mexicanas en la época feminista 1970-1988." Hispania. 73.2 (May 1990): 366- 70.

Mintz, Sidney W. Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado. México: CONACULTA, 2003.

Monsiváis, Carlos. Aires de familia: cultura y sociedad en América Latina. Barcelona: Anagrama, 2000.

Montanari, Massimo. El hambre y la abundancia: historia de la cultura y de la alimentación europea. Barcelona: Grijalbo-Mondadori, 1993.

N. Iturriaga, José. Las cocinas de México I. México: Fondo de Cultura Económica, 2000.

Novo, Salvador. Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México. México: Porrúa. 1993.

Payno Manuel. Los bandios de Río Frío. México: Porrua, 1945.

Pérez Espino, Efraín. "El monopolio de la televisión comercial en México (el caso Televisa)." Revista Mexicana de sociología 41. 4 (octubre 1979): 1435–68.

Pérez de Mendiola, Marina. Gender and Identity Formation in Contemporary Mexican Literature. New York: Garland Publishers, 1998.

Perkins, Jim. Beyond Bodegas: Developing a Relationship with Hispanic Customers. New York: James Madden, 2004.

Mi pequeña Soledad Dir. Betty Sheridan. Televisa, 1988.

Pilcher, Jeffrey M. Que vivan los Tamales: Food and the Making of Mexican Identity. Albuquerque: University of New Mexico, 1998.

---. "México's Pepsi Challenge: Traditional Cooking, Mass Consumption and National Identity." Fragments of a Golden Age: the Politics of Culture in Mexico Since 1940. London: Duke University Press, 2001. 71-90.

Pastrana, Daniela. "El mapa del hambre en México". La Jornada, 26 de junio, 2005.

Pérez San Vicente, Guadalupe. Repertorio de tamales mexicanos: cocina indígena y popular. México: CONACULTA, 2000.

Podalsky, Laura. "Las globalizadas también lloran." Contemporary Latin American Studies. London: Arnold, 2003. 150- 165.

Poniatowska, Elena. Hasta no verte Jesús mío. Madrid: Alianza Editorial, 2004.

---. La noche de Tlatelolco: testimonios de historia oral. México: Ediciones Era, 1978.

Polidori, John. The Vampyre and Other Tales of the Macabre. London: Oxford University Press, 1998.

Qué Viva México. Dir. Sergei Eisenstein. 1931.

Rama, Ángel. "La ciudad letrada." La crítica de la cultura en América Latina. Saúl Sosnowksi y Tomás Eloy Martínez (Eds.) Caracas: Ayacucho, 1985. 3-18.

Ramos, Jorge. La otra cara de América. New York: Harper Collins, 2006.

Reyes de la Maza, Luis. Crónica de la telenovela: México sentimental. México: Editorial Clío, 1999.

Reyes, Alfonso. Memorias de cocina y bodega: Minuta. México: Fondo de Cultura Económica, 1989.

---. México en una nuez y otras nueces. México: Fondo de Cultura Económica, 2000.

Los ricos también lloran. Dir. Fernando Chacón. Televisa, 1979.

Rivera Marín, Guadalupe y Marie-Pierre Colle Corcuera. Las fiestas de Frida y Diego. México: Promexa, 1994.

Romero, José Rubén. La vida inútil de Pito Pérez. México: Editorial Porrúa, 1968.

Rodríguez, Antoine. "El joto decente se casa: normas y margen en Doña Herlinda y su hijo." de Jaime Humberto Hermosillo (1985) Razón y palabra, 46 (agosto – septiembre 2005)

Rodríguez, Ileana (Ed.) Convergencia de tiempos. Atlanta: Rodopi, 2001.

---. Cánones literarios y relecturas transculturales: lo trans-femenino/masculino/queer. Barcelona: Antropos, 2001.

Rodríguez Julia, Edgardo. Elogio de la fonda. Madrid: Plaza Mayor, 2001.

Roura, Assumpta. Telenovelas: pasiones de mujer. El sexo del culebrón. Barcelona: Gedisa, 1993.

Rojo Amanecer. Dir. Jorge Fons. 1989

Rosa Salvaje. Dir. Ernesto Arreola. Televisa, 1987.

Riduño, Lourdes, Edith. "Chatarrizando la alimentación popular." La jornada del campo. 10 de julio 2008.

Ruiz, Bladimir: "Prostitución y homosexualidad: Interpelaciones desde el margen en El vampiro de la Colonia Roma de Luis Zapata." Revista Iberoamericana, 45.187 (abril-junio 1999): 327- 339.

Rulfo, Juan. Pedro Páramo. México: Fondo de Cultura Económica, 1997.

---. El Llano en llamas. México: Fondo de Cultura Económica, 1997.

Super size me. Dir. Morgan Spurlock, 2004.

Salmerón Tellechea, Cecilia. "La generación Beat como correlato de El vampiro de la Colonia Roma." Revista de Literatura Mexicana Contemporánea. 10. 24 (septiembre - diciembre 2004): 73-84.

Scott, Nina M. "Juana Manuela Gorriti's Cocina Ecléctica: Recipes as Feminine Discurse." Hispania 75. 2 (May 1992): 310-314.

Sheridan LeFanu, Joseph. Carmilla. España: Alianza Editorial, 2006.

Silva-Herzog, Jesús. Breve Historia de la Revolución Mexicana. México: Fondo de Cultura Económica, 1972.

Sceats, Sarah. "Oral sex: Vampiric Transgression and the Writing of Angela Carter." Tulsa Studies in Women's Literature, 20. 1 (Spring 2001): 107- 21.

Sommer, Doris. Foundational Fictions: the National Romances of Latin America. Berkeley: University of California, 1991.

Stoker, Bram. Drácula. Barcelona: Dima, 1976.

Synnot, Anthony. "Sociología del olor." Revista Mexicana de Sociología. 6.2 (2003) 431-464.

Taboada Ramírez, Javier. "Bebidas fermentadas indígenas: cacao, pozol, tepaches, tezguino y tejuino." Long, Janet. Coord. Conquista y comida: consecuencias del encuentro entre dos mundos. México: UNAM, 1996. 438- 448.

Taibo I, Paco Ignacio. Breviario del mole poblano. México: Terra Nova, 1981.

----. El país de todos los moles. México: Fondo de Cultura Económica, 2003.

Terán, Luis. Crónica de la telenovela: lágrimas de exportación. México: Editorial Clío, 2000.

Thompson, J. S. Poison Romance and Poison Mysteries. London: The Scientific Press, 1899

Thornwald, Jürgen. Proof of Poison. Zürich: Thames and Hudson London, 1965.

Torres Cerdán, Raquel. Recetario de hongos de Veracruz: cocina indígena y popular. México: CONACULTA, 2000.

Torres-Rosado, Santos. "Cannon and innovation in Adonis García: a picaresque novel." Monographic Review. Hispanic Marginal Literatures: the Erotic, The Comic, the Novela Rosa. 2 (1991): 266- 276.

Los Tigres del Norte. 16 Zarpazos. Fonovisa Inc. 1996.

Valle, Víctor M. Y Torres Rodolfo (Eds.) Latino Metropolis. Minneapolis: University of Minneapolis, 2000.

Vadés, Zoé. Te di la vida entera. México: Planeta, 1996.

Vázquez Montalbán. Manuel. Contra los gourmets. Barcelona: Mondarori, 2001.

Verdú, Vicente. "Somos comida" El País. 7 de Julio, 2007.

Westmoreland, Maurice. "Camp in the Works of Luis Zapata." Modern Language Studies. 25. 2 (Spring 1995): 45-59.

---. "Postmodern Depthlessness and Finding Pleasure in Zapata's Melodrama." Modern Language Studies, 28.2 (Spring 1998): 103-16

Yo soy Bety la fea. Dir. Mario Ribero Ferreira. Globo, 1999.

Zagal, Héctor. Gula y cultura en la cocina mexicana. México: Los Libros de Homero, 2007.

Zapata Luis, El Vampiro de la Colonia Roma. México: Grijalbo, 1979.

---. De pétalos perennes. México: Posada, 1989.

---. La hermana secreta de Angélica María. México: Cal y Arena, 1989.