



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES



Imagen de la Gastronomía Mexicana en la película

“Como agua para chocolate”

TESIS

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN

PRESENTA

LIC. KARLA MONSERRAT CHAVIRA ROMERO

ASESOR:

JOSÉ ÁNGEL GARFIAS FRÍAS

MÉXICO, D.F. CIUDAD UNIVERSITARIA, MARZO 2013



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

INDICE

	PÁG
AGRADECIMIENTOS	1
INTRODUCCIÓN	2
CAPÍTULO 1 LA GASTRONOMÍA	
1.1 Definición de Gastronomía y aspectos generales	6
1.2 La Gastronomía Mexicana	10
1.2 .1 La Gastronomía Prehispánica	13
1.2.2 Las Principales Características de la Gastronomía Mexicana	19
CAPÍTULO 2 EL IMAGINARIO SOCIAL Y EL CINE COMO REPRESENTACIÓN SOCIAL	
2.1 El imaginario social	22
2.2 El cine	28
2.2.1 El cine como representación social	31
2.2.2 Lenguaje cinematográfico	35
2.2.2.1 El encuadre	35
2.2.2.2 El plano	36
2.2.2.2.1 Tipología del plan	36
2.2.2.3 La secuencia	37
2.2.2.4 La escena	37
2.2.2.5 La toma	37
2.2.2.6 Los ángulos	37
2.2.2.6.1 Tipología de ángulos de cámara	38

2.2.2.7 Movimientos de cámara	38
2.2.2.7.1 Tipología del movimiento	39

CAPÍTULO 3 COMO AGUA PARA CHOCOLATE

3.1 La historia	40
3.2 El contexto imaginario	42
3.3 Los personajes	43
3.4 La autora	46
3.5 El filme	48
3.5.1 Ficha técnica	50

CAPÍTULO 4 ANÁLISI DEL FILM

4.1 El nacimiento	53
4.1.1 Ficha técnica	53
4.1.2 Sinopsis	53
4.1.3 Análisis	54
4.1.4 La comida como origen de vida	57
4.2 El banquete	58
4.2.1 Ficha técnica	58
4.2.2 Sinopsis	58
4.2.3 Análisis	59
4.2.4 La comida como ritual	63
4.3 La preparación	64
4.3.1 Ficha técnica	64
4.3.2 Sinopsis	64

4.3.3 Análisis	65
4.3.4 Lo exótico	70
4.4 Lo afrodisíaco	71
4.4.1 Ficha técnica	71
4.4.2 Sinopsis	71
4.4.3 Análisis	72
4.4.4 Alimentos que enamoran	75
CONCLUSIONES	76
BIBLIOGRAFÍA	78
CYBERGRAFÍA	81
ANEXOS	82

AGRADECIMIENTOS

La primera lección de mi vida fue más allá de aprender a leer. Fue el no rendirme.
La segunda lección, vale la pena vivir y disfrutar de la vida porque ella es tan corta.

Para mi primera profesora, mi tía y amiga, que en paz descanse. Sé que estás conmigo.

REYNA ROMERO YEDRA.

INTRODUCCIÓN

El hombre se ha encargado de expresar sus ideas, su sentir, su historia o sus pensamientos a través del habla, de la pintura, de la escritura, de la danza, del cine, del teatro o de los libros mismos; sin embargo, una forma arraigada, incluso muchísimos años atrás es la expresión a través de la preparación de los alimentos, de los usos y costumbres, de los mitos, rituales y leyendas entorno a la comida.

Por lo anterior el presente trabajo ha sido elaborado con el fin de estudiar la imagen pública de la gastronomía mexicana a través de la producción cinematográfica en México; de manera concreta, en la película “Como Agua para Chocolate”. Tomando en cuenta la distribución masiva del cine, es importante conocer cuál es, precisamente, la imagen culinaria que se ha construido alrededor de la cocina mexicana. Y es que la amplia gastronomía mexicana puede ser un objeto de estudio para la comunicación y para todos los comunicólogos que quieran encontrar la relación entre el hombre y los alimentos y cómo las sociedades hacen uso de íconos, símbolos, arquetipos, estereotipos, usos y costumbres relacionados con la comida.

El hombre ha sabido pulir sus sentidos, los cuales le han ayudado a la generación de una gran variedad de recetas. Así como lo hiciera Tita en medio de la cocina de un viejo rancho de principios del siglo XX. Prueba de ello, son el manejo de ingredientes exóticos o el emplatado que puede llegar a ser no sólo bello sino hasta artístico. Pero en realidad, la gastronomía se encuentra tanto en las cocinas de alto nivel, como en las modestas cocinas de pueblos, ranchos, mercados u hogares que rescatan y mantienen vivas las tradiciones culinarias que han pasado de generación en generación.

Así se plantea realizar un análisis sobre la imagen que se ha creado de nuestra gastronomía a través de los medios de comunicación, específicamente en el cine; tomando como objeto de estudio a la película “Como Agua para Chocolate”, basado en la obra literaria, que lleva el mismo nombre, de la escritora Laura Esquivel y bajo la dirección de Alfonso Arau; ganadora de 10 premios Ariel como mejor película, mejor director, mejor actriz, mejor actor, mejor guión, mejor montaje, mejor fotografía, mejor decorados, mejor director artístico y mejor actriz

secundaria; además de haber obtenido reconocimientos y nominaciones en el Festival de Tokio, Festival de Chicago, Festival de Cine Iberoamericano de Huelva, Festival de Amions, Festival San Juan de Puerto Rico, nominación en el Golden Globe Awards, Oscar de Hollywood y Goya de la Academia Española.

A lo largo de este trabajo se muestra como cada sociedad puede diferenciarse e identificarse a través de su gastronomía y como la propia gastronomía mexicana está bien definida gracias a las características propias que se encuentran tanto en sus ingredientes, sus modos de preparación, sus modales, sus creencias e incluso sus propios mitos.

Dicho trabajo se encuentra dividido en cuatro capítulos. El primer capítulo lleva al lector a conocer con mayor profundidad el concepto y la historia de la “gastronomía” para después ir a las nuevas cocinas internacionales y así, después de haber dado un contexto general, comenzar a hablar sobre la gastronomía mexicana.

En el segundo capítulo se aborda al imaginario social, su concepto, su importancia y como a través de él se puede dar una explicación a la relación, la representación y la importancia en los usos y costumbres culinarios. De esta forma, se entrelaza el imaginario social porque de alguna manera se ve reflejado en los mitos y leyendas, en los modales y en los roles sociales que se realizan bajo los techos de las cocinas mexicanas. Así mismo, al ir finalizando este capítulo se habla de la historia y del lenguaje del cine para poder entender en donde radica su importancia como un medio, que ha sido utilizado como una forma de representación social.

Ya en el tercer capítulo se trata sobre la película a analizar, “Como Agua para Chocolate”. Aquí se describe el contexto, la historia, los personajes y el porqué se escogió esta película para ser analizada.

Finalmente, en el último capítulo se lleva a cabo el análisis que pretende confirmar la hipótesis que originó el realizar todo este estudio: “La imagen pública que se ha generado en torno a la gastronomía mexicana en la película Como Agua para

Chocolate, está llena de imaginarios que en nada se acercan a la vasta riqueza de la cocina mexicana y que por lo tanto, crean una idea equivocada en quienes ven dicho film del verdadero patrimonio culinario que existe dentro de las cocinas mexicanas. Creando imágenes estereotipadas de lo que es la gastronomía mexicana.”

El objetivo general al que se pretende llegar con este trabajo es identificar las características de la Gastronomía Mexicana en la película “Como Agua para Chocolate” así mismo, los objetivos particulares son lograr conocer la relación que las mujeres de la película “Como agua para chocolate” guardan en relación con la cocina y los alimentos y conocer qué tanto se apega la película “Como agua para chocolate” a la riqueza culinaria de nuestro país.

Basado en una amplia investigación y con una gran cantidad de fuentes bibliográficas, estas páginas pretenden llevar al lector hacia una minúscula mirada, apenas un eslabón de la inmensa cadena que representa la riqueza culinaria mexicana y del cómo se ha visto afectada o beneficiada gracias a la proyección que se le ha dado dentro y fuera de México. Simplemente se podría esperar que sirva para generar aún mayor curiosidad sobre el tema.

CAPITULO I

LA GASTRONOMÍA

“Barriga llena, corazón contento”

Refrán popular

Son los alimentos una de las necesidades más apremiantes de los hombres, desde sus orígenes como hombre primitivo que vivía en las copas de los árboles hasta llegar al hombre contemporáneo. Unos alimentándose con raíces, hojas, carne cruda y semillas; los otros comiendo hamburguesas, pizza, tacos, tortas y un sinfín de carnes bien aderezadas.

Así se le puede dar un valor a los alimentos, aportando a los seres humanos los principales grupos de nutrientes:

-Carbohidratos

-Lípidos

-Proteínas

-Vitaminas y minerales

Cada uno indispensable para el máximo desarrollo y funcionamiento del cuerpo humano. Precisamente, es cuando el hombre descubre el fuego, que se enfrenta al sabor de las carnes asadas y a la sensación que podía haber exaltado a más de uno un buen corte de mamut a las brazas, y es aquí el momento en el que se vislumbra el principio de la experimentación entre texturas y sabores para dar origen a diversos platillos, formas de preparación, utensilios y presentaciones hasta convertir hoy a las cocinas en grandes museos de arte culinario.

1.1 DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA Y ASPECTOS GENERALES.

La palabra Gastronomía proviene del griego *gastronomía*, que literalmente significa “ley de la panza, y hoy se le menciona como el arte del buen comer, o bien, como las costumbres y el estilo de cocinar de una región o de un determinado país.¹

La gastronomía en la actualidad ha buscado diferentes formas de preparación en los alimentos, y ha generado métodos y conocimientos sobre el manejo de ingredientes y utensilios que hoy en día son bases culinarias universales.

Ejemplificando lo anterior, se puede hablar sobre los diferentes estilos de cortes básicos como:

- Juliana, *Julienne*, Straw o Shoestring Potatoes de 5cm x 1.6 mm x 1.6 mm
- Brunoise de 3.2 mm x 3.2 mm x 3.2 mm
- Chifonade, único corte para hojas de verduras
- Paisana de 8.5 mm x 8.5 mm x .1mm²
- entre otros.

Además, de estos cortes básicos, encontramos los diferentes fondos:

- Fondo de ave
- Fondo oscuro o de res
- Fumét o fondo de pescado³

Por lo tanto, la gastronomía no sólo refleja una región, sino que además fija ciertos parámetros mientras va evolucionando de la mano con el mundo.

¹ Aruc, Elvira. **Diccionario gastronómico ilustrado**. 103 p.

² Apuntes del **Diplomado en Gastronomía** por parte del Instituto Gastronómico del Valle, p. 5

³ Ibid, p. 6

A decir del biólogo español Faustino Cordón “Cocinar hizo al hombre”. Y en realidad podemos ligar al proceso de evolución el desarrollo y descubrimiento de diversos alimentos.⁴ Fue precisamente la búsqueda de una forma más estable de conseguir los alimentos, la que llevó al hombre a dejar de lado el nomadismo para dar inicio a las comunidades sedentarias. Es ahí, donde no sólo la aparición del fuego y la caza le proporcionaron las herramientas necesarias, sino que con la aparición de la agricultura dicho proceso de transición se hizo más rápido.

Un hecho histórico importante, que marco la vida de la humanidad –aunque no se conoce la fecha exacta- fue el descubrimiento de la sal; no sólo por su aportación en el sabor de los alimentos, sino también en la conservación de los mismos y aunado a la agricultura, la domesticación y la pesca formarían parte de las características del periodo conocido como Neolítico.

Ya con la aparición de la agricultura, las mujeres comienzan a tener un desempeño mayor en la preparación de los alimentos, la recolección y las labores domésticas. Es aquí cuando se le da al género femenino el poder de encantar a través del buen “sazón”. Y es en la cocina cuando se inicia la tradición oral de transmitir recetas, ingredientes y preparaciones secretas a generaciones enteras.

Aunado a estas concepciones, es importante el énfasis que se hace en relación a la gastronomía como una característica particular de una determinada región. Un claro ejemplo de esto es el ajonjolí en México que recibe el nombre de sésamo en España.⁵ O bien, la utilización de ciertas técnicas de preparación e ingredientes endémicos de una zona.

De esta forma se pueden encontrar grandes diferencias culinarias de un país a otro. La cocina japonesa generalmente no es condimentada y la dieta de sus habitantes está basada principalmente en productos marinos combinados con algunas verduras.

Japón durante siglos permaneció como una cultura aislada del resto del mundo, lo que le permitió desarrollar una afición a la vida interna, a una incesante relación con la naturaleza y a la propagación del taoísmo.

Una de las costumbres más arraigadas en el Japón es el ritual del té. El cual es el reflejo de toda una filosofía.

⁴ LUJAN, Nestor. **Historia de la gastronomía**. P.9

⁵ Ibid p 84

Existen muchas maneras de cocinar el pescado y los mariscos, pero es en Japón donde la forma más popular y de mayor aceptación es servir el pescado crudo llamado Sashimi y que es cortado en formas diversas: filetes, cubos, hebras y todo tan delgado como si fuera una hoja de papel; mientras se sumerge en una Salsa de Soya y Wasabi. El Sashimi es un platillo tradicional y se encuentra presente en toda comida formal. Mientras tanto, en la cocina mexicana uno de sus platillos más populares y presentes en casi todas las grandes fiestas es el mole, una preparación a base de chocolate, especias y chiles que sirven para acompañar pollo o guajolote.

O bien, la cocina española que se encuentra muy ligada al vino, que no sólo era una bebida de ocasión, pues lo mismo la bebían aristócratas que clases populares. Eran vinos suaves, del año y jóvenes, aunque la clase noble igual podía tomar vinos más fuertes y oscuros. Sin embargo, una de las características en la forma de preparar el vino español, era que a este se le podían agregar diferentes especias y aromas como la *garnacha*.

Además, se puede recalcar la importancia de las harinas y del pan, que mientras eran la base de la alimentación de los pobres y lo consumían moreno, para los ricos era un complemento y lo consumían blanco. Así el pan se añadía a una gran diversidad de platos en migas, en tajadas, rallado, o bien, para acompañar alguna sopa.

O bien, China es algo más que un simple país, con una colosal muralla. Es una cultura, una antigua civilización y un estilo de vida arraigados a lo largo de cinco mil años de historia. Y es a lo largo de estos siglos que la alimentación jugó un papel importante en el desarrollo de esta cultura madre.

Cabe resaltar el valor religioso que tenían los alimentos. No es casualidad que los tres primeros personajes de culto chinos (Fui Hsi, Shen Nung y Huang Ti) el cazador, el ganadero y el agricultor –respectivamente- tuvieran relación con la comida. Y que a pesar de los diversos catástrofes naturales como las sequías, inundaciones, terremotos, maremotos y tifones no se ha logrado desequilibrar la relación entre hombre y alimento.

Que a diferencia con lo anterior, en la cocina mexicana no se acostumbra acompañar los alimentos con vino, y aunque en México se consume pan, la base principal de alimentación es la tortilla la cual se puede encontrar en diversas presentaciones. O bien, la relación que se mantiene entre diversos alimentos y la cosmovisión de nuestros pueblos prehispánicos.

Los ejemplos anteriores, son sólo algunos de los muchos que se podrían citar, mostrando con ello que cada cocina tiene señas particulares que permiten poder delimitarlas y reconocerlas gracias a sus características heredadas gracias a su historia y geografía particular.

De esta manera, México se encuentra ubicado en América Latina. Colinda al norte con Estados Unidos de Norteamérica y al sur con Belice y Guatemala. Su territorio cuenta con 31 estados y un Distrito Federal. Sumando 1, 958, 201 km² y más de 10,000 km de costas. Además, de tener una gran diversidad de ecosistemas y climas que van desde los cálidos y húmedos, hasta los secos y lluviosos. Convirtiéndolo en uno de los países con más riqueza en flora y fauna.

Así mismo, se le puede añadir la diversidad de grupos étnicos, y la amplia historia por la que ha transitado a lo largo de todo este tiempo; desde mucho antes de La Conquista por parte de los españoles, hasta pasar por los diferentes movimientos armados, políticos, sociales así como las intervenciones extranjeras.

Todo lo anterior, se ha visto reflejado en su propia riqueza culinaria, gracias al uso de lo que la propia naturaleza le ha conferido, así como la adopción de otros ingredientes, procedimientos y métodos que diversas culturas han llegado a heredar a la cocina mexicana.

1.2 LA GASTRONOMÍA MEXICANA

“Yo soy como el chile verde Llorona,
picante pero sabroso...”

Canción Popular Mexicana

A pesar de la perspectiva de que los pueblos mesoamericanos se encontraban en un completo atraso en el momento de su conquista, se puede observar que no era cierto. Los pueblos en Mesoamérica, a pesar de su aislamiento del resto del mundo, contaban con una gran arquitectura como lo demostraron los amplios caminos Incas del Perú, los aztecas en México y los mayas de Yucatán y Guatemala.

De esa misma forma su cultura incluía una literatura rica en elementos simbólicos y de misticismo. Documentos que bien pueden dar a conocer la visión cosmogónica no sólo del origen del propio hombre, sino que también el papel que jugó la alimentación en el desarrollo de sus civilizaciones.

Así, se revela en la historia cómo la raza tolteca que, procedente del norte de México, invadió la península de Yucatán bajo el mandato de Quetzalcoatl hacia el siglo XI de nuestra era y de esa manera al viajar hacia el sur de nuestro país, siguiendo el curso de los grandes ríos que tienen su origen en Guatemala (Grijalva y Usumacinta), se establecieron en el interior de las montañas. Durante su gran viaje, y en esa primera etapa de su establecimiento en tierras inexploradas, sufrieron de grandes calamidades hasta que descubrieron el maíz y comenzaron a practicar la agricultura.⁶

Es por ello, y de la misma manera que en otras grandes civilizaciones del otro lado del mundo, que un elemento dotado por la tierra se convierte en algo más que un alimento; se transforma en el sustento ideológico y evolutivo de una sociedad y más allá de eso, es el elemento innegable que le da alma a una cultura.

Por tal motivo, es trascendental mencionar al Popol Vuh para comprender la importancia que tenía el maíz como alimento simbólico dentro de la cultura maya, porque sólo así comprenderemos la importancia que tiene dentro de la propia cultura mexicana y su gastronomía.

⁶ El Popol Vuh, las antiguas historias del Quiché, p.17

El Popol Vuh es el libro maya que habla de la creación del hombre, y es una obra que ha causado admiración y se ha convertido en objeto de estudio por diversos científicos de todos los continentes. Y es la descripción de la creación uno de los pasajes que más se resaltan en la crónica; teniendo una gran similitud con el Libro del Génesis. Pero, si bien el parecido puede ser similar, la característica propia es precisamente la participación del maíz.

El Popol Vuh se puede dividir en tres partes. La primera –y la que en realidad sirve por motivos relacionados con esta investigación- es una descripción de la creación y del origen del hombre, la segunda se refiere a las aventuras de los jóvenes semidioses Hunahpú e Ixbalanqué y finalmente, la tercera parte describe y contiene una gran cantidad de noticias relativas al origen de los pueblos indígenas de Guatemala, sus emigraciones, su distribución en el territorio, sus guerras y el predominio de la raza quiché hasta poco antes de la conquista española.⁷

Y al inicio todo era completa calma, en realidad nada existía en el universo mas que el cielo y los dioses, así lo narra la primera parte del libro. Así mismo, únicamente había dos dioses Tepeu y Gucumatz. Sin embargo, los dioses decidieron dar fin con esa absoluta calma. Necesitaban ser adorados.

Y aquí comenzó todo, con la creación de los astros, la separación de las aguas y la tierra y enseguida las montañas, los valles, los cipresales y pinares. Pero no era suficiente, por lo que decidieron hacer a los pequeños animales del monte, los guardianes de todos los bosques, los genios de la montaña, los venados, los pájaros, leones, tigres, serpientes, culebras y cantiles, guardianes de los bejucos. Designándoles su morada a cada uno.⁸

Sin embargo, estos animales no podían adorarlos. No podían hablar ni pronunciar los nombres de sus creadores, por lo que descubrieron que necesitaban crear al hombre.

“No habrá gloria ni grandeza en nuestra creación y formación hasta que exista la criatura humana, el hombre formado. Así dijeron.”⁹

⁷ **Ibid** p. 16

⁸ **Ibid** p. 27

⁹ **Ibid** p. 24

Y aquí, se llega finalmente al punto en el que se comienza a visualizar la importancia que tenía el maíz, la que semilla que rescató a la cultura tolteca en su arriesgada migración hasta Guatemala, y que en realidad la hizo renacer en la cultura quiché.

“Probemos ahora a hacer unos seres obedientes, respetuosos, que nos sustenten y alimenten. Así dijeron.”¹⁰

Y enseguida aquellos dioses hicieron varios intentos de hombres:

-Al primer hombre le hicieron de lodo su carne, pero se deshacía, estaba todo blando y sobre todo era incapaz de resistir y en un inicio hablaba pero carecía de entendimiento. Y entonces lo desbarataron.

-El segundo hombre lo tallaron en madera, y en realidad se parecían a los hombres, hablaban como hombre y pudieron poblar la superficie de la tierra; sin embargo, no tenían alma, ni entendimiento, no recordaban a su Creador, caminaban sin rumbo e incluso andaban a gatas. Y de la misma manera fueron destruidos a través de una inundación. Pero dicen que la descendencia de aquéllos hombres son los monos que existen ahora en los bosques.

-Y finalmente, después de varios intentos infructuosos fue hecho de maíz, el grano que constituye la base de la alimentación de los naturales de México y Centroamérica.¹¹

Es así que el papel que juega el maíz dentro de la cultura latinoamericana está ligada a su propia cosmogonía y de esta manera se puede justificar el porqué ha estado durante tantos siglos relacionada con su propia alimentación, convirtiéndola en una característica propia de la región.

¹⁰ **Ibid** p. 27

¹¹ **Ibid** p.16

1.2.1 LA GASTRONOMÍA PREHISPÁNICA.

“Inque in nahuah mozcalia quicuani

Motlaquecultiani ahuaque,

Tlacualeque”

Estos nahuas eran experimentados comedores,

tenían provisiones, dueños de bebidas,

dueños de cosas comestibles.

Códice matriense de la Acad.

De la Hist., fol.180 r.

El México Prehispánico se desarrolló casi aislado del resto del mundo, con una cultura dominada prácticamente por la religión y que empíricamente generó una gran variedad de productos. Gran parte de ese conocimiento les ayudó a solucionar problemas de la vida cotidiana; pero en la actualidad son parte de la herencia cultural que nos dejaron los antiguos habitantes del México antes de la conquista.

“Hace cerca de cinco mil años, en el México prehispánico se cultivaban, prioritariamente, el maíz y el frijol, y se domesticó el guajolote, por lo que la base alimenticia estaba completa. Sin embargo, no había grandes animales que fuesen comestibles o que ayudaran a arrastrar carros con ruedas. Las ruedas inventadas en nuestro continente tuvieron una aplicación ritual o se utilizaron en los juguetes mexicanos. Por otro lado, la llama y la alpaca, los mayores mamíferos americanos útiles para jalar carros, sólo se conocían en la zona andina, en donde se registró también la domesticación inicial de la papa.”¹²

¹² **José Antonio Chamizo. Actividades químicas en la historia de México.** Artículo en red.

<http://www.conacyt.gob.mx/comunicacion/Revista/199/Articulos/Actividadesquimicas/Actividades01.htm>

17 nov 2010 12:26 pm

De la misma forma, en aquel tiempo se podía observar una mayor riqueza natural en la parte de Mesoamérica, lo que beneficiaba a los pueblos originarios que lograron establecerse en un sitio gracias a la agricultura y a la domesticación.

Y es en la región mesoamericana donde se desarrollarían las civilizaciones más avanzadas en América antes de la llegada de los españoles. Tales culturas como la Olmeca, Teotihuacana, Tolteca, Zapoteca, Maya, Azteca y Mixteca entre otros, desarrollarían una gastronomía peculiar y característica, que más adelante, hibridaría con otros usos y costumbres alimenticios extranjeros.

Algo que caracterizó a la cocina prehispánica, más que a cualquier otra, fue su gran colorido y su inigualable aroma. Aromas y colores que se podían disfrutar incluso desde antes de la preparación de los alimentos. De esta forma, los grandes mercados y tianguis eran un cúmulo de ingredientes tradicionales. El mercado de la Gran Tenochtitlan, era el centro de las operaciones mercantiles del gran Imperio Azteca, a finales del siglo XV y a principios del XVI.¹³ Es en los antiguos mercados, no tan diferentes de lo que ahora son los mercados y tianguis, los lugares en donde los vendedores apilaban sus productos a lo largo y ancho, dejando un pasillo por el cual podían transitar los compradores. Y entre precio y calidad discutían los mercaderes con los mercaderes, o bien, los mercaderes y los *marchantes*. Es ahí, en donde se podían obtener productos frescos, desde lo recién traído de la siembra, hasta lo recolectado de tierras lejanas como pescados y mariscos.

Así, la comida era un ritual desde mucho antes de su preparación. En cada mercado, había una imagen de *Chicomecoatli*, la diosa de los mantenimientos, así como otras diosas como *Chalchiuhtlicue*, la diosa del agua y *Oixtocihuatl*, la diosa de la sal.¹⁴

Ya lo mencionaba Fray Bernardino de Sahagún:

“El día cuando amasaban y hacían el cuerpo de Huitzilopochtli, para celebrar la fiesta a la que llamaban Panquetzalitli, tomaban semillas de bledos (alegría) y las limpiaban muy bien, quitando las pajas y aportando otras semillas, que se llamaban petzicatli y tezcahuatl, y las molían delicadamente, y después de

¹³ García Rivas, Heriberto. **Cocina prehispánica mexicana**, p. 12

¹⁴ **Ibid**, p14

*haberlas molido, estando la harina muy sutil, amasábanla de que se hacía el cuerpo de Huitzilopochtli...*¹⁵

De entre las grandes tradiciones que se pueden encontrar, fue la enseñanza (madre-hija) y el uso de ciertos instrumentos que facilitaron la preparación de los alimentos.

El metate, fue –de todos los utensilios- el más importante de la cocina prehispánica. Es una piedra cuadrada o rectangular, la cual ha sido labrada de tal forma que tiene una cara plana, y gracias a su porosidad, junto con el *metlapil*, o rodillo, sirve para moler el maíz y otras semillas.

El molcajete, es el segundo instrumento más importante, con forma de cazuela y tiene también un *tejolote*, una especie de almirez. En él se muelen los chiles, cebollas, ajos, condimentos y hierbas.

El comal, anteriormente hecho de barro, es un disco que se coloca en las brazas para poder colocar sobre él las tortillas, previamente extendidas en el metate.

Aunado a esto, otra de las grandes tradiciones culinarias de aquellos tiempos, era el consumo de insectos, como lo era la preparación de alimentos con moscos de zanja, del lago de Texcoco, así como sus huevecillos. Además, caracoles, escamoles o larvas de hormiga así como chapulines.¹⁶

Y como ya se ha visto en capítulos anteriores, cada pueblo o cultura contiene como parte de su acervo culinario alguna bebida a la se le da un valor simbólico o social. Así, durante la época prehispánica, los pueblos prehispánicos contaban dentro de glosario bebidas no alcohólicas obtenidas del maíz, la chía, la alegría y el cacao; y otras alcohólicas, que también obtenían del maíz y de la chia, pero de manera especial del maguey, primero como una bebida dulce no alcohólica conocida como aguamiel, y al fermentarla, se podía obtener el pulque.

De esta manera, la bebida más común y preferida de los antiguos mexicanos para acompañar sus alimentos fue el atole de maíz, que se preparaba con granos cocidos, molido el nixtamal resultante, desleído en agua y a veces colado. Solamente que ahora se toma con piloncillo o azúcar y acompañado de alguna fruta.

Otra bebida, “la bebida de los dioses”, fue el chocolate, la que obtenían moiendo los granos de cacao, cocidos con agua y mezclados con milt de maguey y harina

¹⁵ **Ibid.** P.15

¹⁶ **Ibid.** P. 36-44

de maíz o masa de nixtamal. El nombre de chocolate (*xocolatl* en nahuatla), significó simplemente agua agria.

Dentro de sus tradiciones comerciales, que tienen que ver con los alimentos, usaron las semillas del cacao como moneda, aparte del intercambio directo o trueque.

Y como parte de sus rituales espirituales, se encontraba el beber un licor obtenido del cogollo o piña de un tipo de maguey más pequeño que del que se obtiene el pulque. Esta bebida es conocida como mezcal o *Metl-calli*, o conocimiento de maguey.¹⁷

Así, desde la producción de los alimentos hasta la propia degustación se encontraba ligada al lado espiritual y religioso. Y no solamente en ese entonces, sino que hoy aún persisten este tipo de rituales y tradiciones. Como se puede observar en los hogares de muchas familias mexicanas, en las que son las mujeres, como en ese entonces, adiestradas en las labores domésticas y en el arte de la cocina. O bien, todavía se le rinde culto a los muertos o a los santos patronos, como se hacía hace cientos de años, a través de ofrendas basadas en semillas, frutos, flores, tortillas, carnes, bebidas, dulces y demás productos gastronómicos creados en fogones, o estufas, en el interior de los hogares mexicanos.

De entre los ingredientes que México heredó al mundo tras las conquista española se puede encontrar el maíz. Dicha planta se cultivaba ya en otras partes de América Latina, sin embargo, es en México donde sus antiguos habitantes utilizaban desde la caña, la hoja del maíz, los granos, la mazorca e incluso, los hongos conocidos como *huitlacoche*.

Se dice que esta planta permaneció silvestre en las tierras de Sudamérica; sin embargo, fue en Tehuacán, en el actual estado de Puebla, donde sus primitivos habitantes la hibridaron a partir de zacate salvaje, lo que nos impone una reflexión sobre los conocimientos genéticos de los antiguos habitantes.¹⁸ Y además, de permitirles a los pueblos aborígenes el establecimiento en un sitio fijo, se convirtió en la base alimentaria del mexicano.

Otro de los ingredientes que el México prehispánico le heredo al mundo fue el guajolote, que para fortuna del Viejo Mundo, fue uno de los regalos que forma ya

¹⁷ **Ibid.** P.51

¹⁸ Flores y Escalante, Jesús. **Breve historia de la cocina mexicana.** P 20

parte de su cocina y que se puede disfrutar principalmente en las festividades de fin de año.

Al ser recibidos en Cozumel, entre las primeras cosas que pudieron disfrutar Guerrero y Aguilar, soldados españoles, fue la carne del pavo, cuyo nombre era *total o huaxótol*.

El cacao, ya conocido como la bebida de los dioses, es originario y heredado al Viejo Mundo, en donde comienza a ser utilizado y a ser explotado. El chocolate, aliado con la vainilla, leche y azúcar, fue comparado por los gastrónomos Lume de Mirelles y Carlos de Linneo como “alimento de los dioses, zumo divino”¹⁹ así, el chocolate fue considerado como uno de los descubrimientos y aportaciones más destacadas y que hoy se venden en grandes chocolaterías finas en los más lujosos aparadores suizos, franceses y alrededor del mundo.

También, otro de los ingredientes que aportaría la antigua gastronomía mexicana al mundo fue la vainilla, siendo originaria de la Huasteca, de lo que hoy conocemos como Papantla, Veracruz. Y es que gracias a su sabor y a su perfumado olor puso a los paladares europeos a deleitarse. Así, este fruto mexicano ha sido una herencia culinaria, principalmente, a la gran variedad de postres a nivel internacional.

Otros ingredientes fueron el nopal, el chile, el jitamate y el aguacate, los cuales han venido a revolucionar e incluso a formar parte fundamental de las diversas cocinas del mundo. Como lo sería el jitomate (*xictómatl* que literalmente significa en náhuatl tomate con ombligo)²⁰ que es fundamental en la cocina italiana.

Sin embargo, la gastronomía mexicana es una mezcla de sabores prehispánicos, españoles, africanos e incluso franceses que se fusionaron y cuyo primer intercambio culinario iniciaría un 22 de abril de 1519 en la Villa Rica de la Vera Cruz, cuando Hernán Cortés recibiera de mano de los pueblos originarios cuentas verdes, gallinas y pan de maíz a manera de trueque. Y es así como el cerdo y las especias, por un lado, y el maíz, el chile, el cacao, por el otro, se convirtieron en una aportación del Viejo Mundo al Nuevo Mundo y viceversa.

Así, gracias al intercambio de productos entre los españoles colonizadores e indígenas mexicanos, nace una nueva cocina caracterizada por el mestizaje; es

¹⁹ **Ibid.** P. 38

²⁰ **Ibid.** P. 33

decir, ingredientes españoles cocinados a la manera indígena y algunos ingredientes americanos cocinados a la manera europea.

De España llegaron: las acelgas, , ajo, ajonjolí, alcachofa, apio, arroz, avena, azafrán, borraja, cabra, canela, cebada, centeno, cerdo, clavo de olor, col, coliflor, conejo, chícharo, espárragos, espinacas, gallina, garbanzo, haba, jengibre, lentejas, liebre, mijo, nabo, nuez moscada, oveja, paloma, pato, perejil, pimienta, rábano, trigo, vaca, yerbabuena y zanahoria.²¹

De esta forma podemos observar el ajonjolí tostado en un comal por Doña Julia, molido con especies como el clavo de olor y la pimienta y el cacao con piloncillo o azúcar para darle más sabor. Además del pollo o guajolote desplumado y cocido. Todo esto para degustar un típico mole mexicano. Una mezcla entre ingredientes y culturas.

Entonces podemos decir, que a raíz de la llegada de los españoles en 1521, no se debe de tratar a la actual cocina mexicana como el resultado de una conquista, sino más bien, se debe observar como el resultado de una aportación bipartita y es que qué sería de la cochinita pibil sin el cerdo, o del arroz poblano sin el arroz.

²¹ García Rivas, Heriberto. **Cocina prehispánica mexicana**, p. 8

1.2.2 LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Como ya se habrá notado, la gastronomía mexicana es rica en diversos ingredientes originarios, tales como los insectos, conejos, armadillos, ranas, tortugas, ejotes, huautzontles o quelites, tunas, camote, cacahuete, capulín o el maguey (por mencionar sólo algunos); sin embargo, también es rica en aportaciones culinarias por parte de otros países y culturas extranjeras.

En la actualidad, la cocina mexicana aún conserva gran parte de los rituales y tradiciones de los pueblos originarios, tal es el caso del uso de metates, molcajetes y comales en diversos mercados, restaurantes de cocina mexicana, e incluso en los propios hogares. Y es que aunado a las aportaciones del mundo a nuestro país, la cocina mexicana se caracteriza por ser una cocina milenaria, en la que la preparación de una tortilla lleva consigo conocimientos ancestrales como lo es la nixtamalización del grano.

Y hoy, podemos enmarcar a tres principales ingredientes como la base de la cultura gastronómica mexicana, como lo menciona el comunicado de la UNESCO del 16 de noviembre del 2010, en el que se le da a la cocina mexicana la premisa de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, son el frijol, el maíz y el chile la base alimenticia y característica primordial de la gastronomía mexicana.

“Tortillas, tacos, frijoles, enchiladas, guacamole, salsa, mole, tamales rojos, verdes y dulces, chiles rellenos, sopes, quesadillas y pozole son algunos de los platillos de la cocina mexicana que desde ayer forma parte de la lista de Patrimonio Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).”²²

La cocina mexicana está llena, desde sus orígenes, de rituales, actividades agrarias, conocimientos milenarios, técnicas culinarias, costumbres y comportamientos ancestrales.

Además, como lo declara Ignacio Gómez Arriola, integrante del Comité Nacional Mexicano del Consejo Internacional de Monumentos y Sitios (ICOMOS, por sus

²² Periódico en línea del 17 de noviembre del 2010.

<http://www.informador.com.mx/cultura/2010/249591/6/la-gastronomia-mexicana-tesoro-del-mundo.htm>

13:11 hrs.

siglas en inglés), “*La gastronomía mexicana ancestral dio origen a la cocina mestiza; ahora esos elementos son reconocidos por su gran valía en el territorio nacional y en otras latitudes*”.

Es por eso que disfrutar de una tortilla, es un ritual con casi 8 mil 500 años de antigüedad que se debe conservar.

Es entonces que a partir del maíz se produjo la primera base alimenticia y que hoy se puede encontrar en diferentes vertientes: como tortilla, atole, totopoxtle, pinole, elote tierno en diferentes platillos, tlatlaoyo o tlacoyo, tamales, quesadillas, zacahuil, pozole, chicha, ezquite o el aprovechamiento del huitlacoche o el hongo del maíz; o bien, poder degustar en postres y pasteles como el pastel de elote.

O bien, hablar de la importancia que para el mexicano tiene el chile. Y escuchar relatos de mexicanos en el extranjero como el caso de Silvia, que se fue a Estados Unidos a trabajar, y saber que extraña “una buena salsa o un serrano para morder, porque allá es muy difícil conseguir salsas recién hechas en molcajete y tener que conformarse con chiles o salsas en lata”²³

“El chile proviene de la solanácea mexicana *capsicum anum* de mayor cultivo en México y se utiliza como condimento en casi todos los alimentos del país, debido a que su gran variedad de especies permite mezclarlo de diversas maneras.

Al incorporarlo con el jitomate, el tomate verde y algunas plantas aromáticas como el epazote, el pápalo y la picha se dio el nacimiento de las salsas, que adicionándoles agua dio origen a diversos tipos de moles. Originariamente, los antiguos mexicanos lo utilizaron para acompañar o aderezar sus tortillas, sin que formara parte de un platillo específico.”²⁴

Otro de los alimentos predilectos del mexicano son los frijoles, preparados de una gran variedad de formas. Perteneciente a la familia de las leguminosas, el frijol ha acompañado al mexicano a lo largo de cientos de años como parte de su dieta y como parte de su propia economía y que gracias al mestizaje ha aprendido a utilizarlo de diversas formas y con otros ingredientes. Y no sólo eso, hoy todavía se puede ver en la milpa la famosa triada, de la cual él forma parte: haba, calabaza y frijol. Alimentos que ayudan a la retención de la humedad y al crecimiento del propio maíz.

²³ Entrevista a Silvia Romero Yedra, trabajadora en E.U. 20 noviembre 2010

²⁴ Flores y Escalante, Jesús, op. cit. supra, nota 18, p. 26

Así se pueden encontrar unos sopos de masa de maíz, rellenos con frijol y bañados con una salsa verde.

Es entonces que la cocina mexicana se caracteriza por la utilización de lo que la propia tierra y la naturaleza le provee, sumándole lo que otros continentes le han regalado. Es una cocina con sabores fuertes como el mole, con colorido como el de los chiles en nogada, es picosa y sabrosa con sus enchiladas verdes, potosinas, rojas, de mole. Y también es dulce como ella sola. Con su arroz con leche, su rompopo, sus calabazas, manzanas, tejocotes, limones y camotes cristalizados o sus alegrías, sus obleas con cajeta, su ate y sus conservas.

Y es que la cocina mexicana es una herencia que ha pasado de generación en generación y que seguirá viva si se siguen transmitiendo las recetas secretas de la abuelita. Seguirá latiendo mientras a las futuras generaciones se les enseñe la importancia de sentirla nuestra y de disfrutarla y platicarles que la cocina mexicana por si sola tiene una milenaria historia; es decir, valorarla.

CAPITULO II

EL IMAGINARIO SOCIAL Y EL CINE COMO REPRESENTACIÓN SOCIAL

2.1 EL IMAGINARIO SOCIAL

Los mitos han jugado un papel muy importante en la formación del saber humano y en la explicación de lo que en un principio pareciera ser inexplicable. De estos mismos mitos han nacido la literatura, la poesía, los imaginarios y e incluso las prácticas rituales, tradiciones y costumbres que hoy rigen a la sociedad.

“Para los griegos *muthos* significaba simplemente relato [...] Explican el origen de fenómenos culturales como la cocina o la cerámica pintada, o fenómenos naturales como las especies animales o determinadas constelaciones. Sus personajes son tanto seres humanos como animales, que a veces tienen poderes extraños.”²⁵

Por lo tanto los mitos cuentan cuál fue el origen del cosmos, los dioses, los hombres, los animales y las plantas que forman el entorno y debido a la gran diversidad de mitos es necesario realizar una clasificación. Dividiéndolos en cuatro dimensiones fundamentales:

Dimensión cognoscitiva: el mito constituye una estructura explicativa que permite comprender el origen de las cosas, su razón de ser; el porqué de la vida y sus manifestaciones.

Dimensión ontológica: enraíza la vida humana en un cosmos y su orden arquetípico.

Dimensión psicológica y moral: pone de manifiesto los conflictos de la vida humana, la relación entre la vida interior y el mundo, valiéndose de imágenes complejas y polivalentes, ofrece soluciones armonizadoras a esos conflictos.

²⁵ Kirk, G.S. *El mito. Su significado y funciones en la Antigüedad y otras culturas*. Pág. 25

Dimensión social y política: crea los códigos de identidad comunitaria, unifica las creencias de un grupo, permite la interacción social, fundamenta y legitima las estructuras sociales y políticas existentes.²⁶

Un ejemplo de la relación entre la comida y el mito es el que se mencionó en el primer capítulo y que hace referencia al Popol Vuh y al maíz que fue la base para la creación del hombre y su veneración e importancia ha sido relacionada con las propias deidades mitológicas del antiguo Mesoamérica.

O bien, el mito relacionado a Dionisio – para los griegos o Baco para los romanos- quien era conocido como el dios del vino y el placer, y que enseñó a los hombres todo sobre el cultivo y la elaboración del vino.

Los bacanales, por ejemplo, eran fiestas romanas que se celebraban en honor a Baco y en donde no sólo abundaba la comida y el vino sino las orgías. Es así, como del mito surgen también algunos ritos.

Con base en lo anterior se puede afirmar que el mito es la forma básica del imaginario puesto que ha dado pie para generar nuevas formas de manifestación. Por lo tanto “Es innegable que los mitos se hallan estrechamente ligados a los rituales. En efecto, si una historia no se ha asociado con un culto o ritual, explícita o implícitamente, es mejor no llamarlo mito, sino leyenda o cuento popular.”²⁷

De acuerdo con Martine Segalane “ El rito o el ritual es un conjunto de actos formalizados, expresivos, portadores de una dimensión simbólica [...] los ritos siempre deben considerarse como un conjunto de conductas individuales o colectivas relativamente codificadas, con un soporte corporal (verbal, gestual, de postura) de carácter repetitivo con fuerte carga simbólica para los actores y testigos[...] Finalmente, el ritual se reconoce en que es el fruto de un aprendizaje, implica pues la continuidad de las generaciones, de los grupos de edad o de los grupos sociales en el seno de los que se produce.”²⁸ Así, el rito es una manifestación llena de símbolos, muchas veces basadas en algún mito.

Entre la religión cristiana se puede observar el ritual de bendecir la mesa o los alimentos a través de una oración antes de comenzar a disfrutarlos, agradeciendo el poder tener algo que comer.

²⁶ Cit. Joseph Campbell, de *Las máscaras de Dios, mitología occidental*, y Jean-Pierre Sironneau, en *El retorno del mito y lo imaginario sociopolítico*, por Julio Amador Bech, **Las raíces mitológicas del imaginario político**, pág 20

²⁷ Kirk, G.S. , op. cit. supra, nota 25, p. 29

²⁸ Segalen Martine, **Ritos y rituales contemporáneos**, pág. 32-33

Otro ejemplo de ritual es el Kasher o Kosher celebrado por la comunidad judía, especialmente entre los grupos más ortodoxos; un término que habla de los alimentos limpios o puros que se deben de consumir, que de acuerdo a la Biblia sólo aquéllos que rumian y que tienen la pata hendida son considerados Kasher.

Entre los alimentos que están permitidos en este ritual se encuentran el buey, la oveja, la cabra y el ciervo y entre los que se encuentran prohibidos está el cerdo.

Analizando la vida social del hombre y los diferentes términos antes expuestos como mito y ritual podemos entonces decir que “a todo el conjunto de imágenes, metáforas, intuiciones, deseos, proyecciones, conceptos y enunciados que sirven para expresar e interpretar la vida [...] le llamaremos *imaginario*[...]”²⁹

Se puede entonces decir que un imaginario surge en medio de una determinada sociedad y puede trascender mucho más allá de ese espacio y tiempo gracias a la creación de un mito y a la práctica ritual.

Los imaginarios han servido a la sociedad para autodeterminarse no sólo en el ámbito político, artístico, publicitario y mediático, sino que también han servido para representar, heredar e interpretar parte de la antropología alimentaria.

Ejemplo de imaginarios alimentarios es el poder curativo y mágico de los alimentos exóticos. Así lo demuestran los rituales ancestrales de diferentes culturas.

En Hanoi, una comunidad de Vietnam, un joven entrega un pedido de carne realmente “fresca” a un restaurante: una gran cantidad de serpientes de la maleza. Aquí el mesero mata a la serpiente enfrente de los ojos de los comensales, cortando y desangrando al animal. La sangre juega un papel importante dentro de este ritual ya que al igual que el corazón-aún palpitante- son colocados en un vaso con un poco de vino de arroz ¿el motivo? Adquirir los poderes de resistencia que emanan de la serpiente.³⁰ Es decir, recurrir a la imagen mitológica donde el hombre atribuye poderes místicos a los animales que admiraba o temía.

Otro imaginario es el de carácter mitológico dentro de la dimensión cognoscitiva, en el que los alimentos pasan a formar parte de la creación y del origen o del fin mismo. Porque si los Dioses son los dadores de vida, y los alimentos mantienen la vida del hombre, entonces esos alimentos deben ser regalo divino o ser la manifestación del propio cuerpo de la deidad.

²⁹ Amador Bech, Julio. **Las raíces mitológicas del imaginario político**. Pág. 226

³⁰ Taboo, Comidas extremas. National Geographic Chanel

Hoy, el mito que habla sobre el hombre del maíz y sobre la creación del universo mesoamericano ha sobrevivido a través de los rituales en torno a la preparación de los alimentos, en México, básicamente a través del proceso de cultivo, nixtamalización y transformación del maíz.

“La ofrenda de bienes alimenticios, velas, flores y aromas del difunto constituye una constante en las ceremonias funerarias, ya que significa la retroalimentación entre la vida y la muerte como plantea la antigua concepción mesoamericana; si la vida se alimenta de la muerte de otros seres, también la muerte se nutre de la vida mediante la capacidad de los difuntos de aprovechar simbólicamente las cualidades o atributos de los bienes mundanos.”³¹

Otro de los grandes mitos es el relacionado a la jerarquización y funciones de los hombres y las mujeres, en el que queda como rol de la mujer el dedicarse a la preparación de los alimentos como se puede observar entre los nahuas, donde la jerarquización social y las obligaciones de cada grupo social estaban basadas en la cosmovisión mitológica.

“Pasados seiscientos años del nacimiento de los cuatro dioses hermanos, los hijos de Tonacatecuhtli, se juntaron todos cuatro y dijeron que era bien que ordenasen lo que había que hacer, y la ley que había de tener [...] luego hicieron a un hombre y a una mujer: al hombre llamaron Oxomoco y la mujer Cipactónal, y mandáronles que labrasen la tierra y que ella hilase y tejiese, y que de ellos nacieran los maceguales, y que no holgasen sino que siempre trabajasen, y a ella le dieron los dioses ciertos granos de maíz para que con ellos ella curase y usase en sus adivinanzas y hechicerías y así acostumbran hacer hoy día las mujeres.”³²

Es acá donde se fundamenta el imaginario latinoamericano del papel o rol que tiene la mujer en la sociedad. Entonces, se dibuja a una mujer de “casa”, dedicada al hogar y a la alimentación de la familia; es decir el arquetipo de la Gran Madre caracterizado por una *conciencia matriarcal* que no sólo tiene que ver con identidad sino con la psique misma.

³¹ Alma Barbosa Sánchez. *La muerte en el imaginario del México profundo*. Pág 163

³² Krickeberg, Walter, *Mitos y leyendas de los aztecas, incas, mayas y musicas*, pág. 22

Ya Bachofen, en su obra *Derecho materno* (1861), habla sobre el derecho materno, originado en la promiscuidad sexual practicada primitivamente entre los seres humanos lo que dificultaba con certeza la paternidad. Este hecho le otorgaba, a las mujeres, como madres, como únicos progenitores conocidos de la joven generación gozaban de un gran aprecio y respeto, que llegaba, según Bachofen hasta el dominio femenino absoluto.³³

Pero no solamente los poderes curativos de los alimentos, la alimentación como papel de la mujer, o la relación entre la muerte, la vida y las ofrendas son parte del imaginario alimentario, también se encuentran los alimentos que en el imaginario se han colocado como alimentos afrodisiacos, relacionados –antiguamente- con los dioses de la fertilidad, del amor y la bebida.

La palabra *afrodisiaco* es un término relacionado con la diosa griega Afrodita, o Venus por los romanos. Afrodita proviene de la palabra “*aphros*” que significa *espuma*. El mito cuenta que Cronos, Dios del tiempo, castró a Urano y arrojó sus testículos al mar. Y es precisamente de la espuma, que hicieron los genitales de Urano en el mar, de donde nació Afrodita. Así, Afrodita representa el placer amoroso, la sensualidad, el amor y el deseo; sensaciones que podían ir en contra del sagrado vínculo matrimonial y la familia. Por tal motivo toda sustancia que pueda provocar tales impulsos es considerada como afrodisiaca.

De esta manera los alimentos dotados con alguna propiedad afrodisiaca han acompañado a la humanidad desde muchos siglos atrás. Alimentos que van desde partes de animales, plantas y brebajes, frutas, bebidas y mezclas especiales.

Alimentos tan comunes en nuestra sociedad occidental como lo es el chocolate o en ciertas culturas orientales como en Vietnam.

“Y ni qué decir de los órganos sexuales de diversos animales, los cuales han sido considerados como afrodisiacos, por ejemplo: los testículos de cerdo, cordero o toro aparecen en diversas recetas en los libros de sexualidad mágica. En la sociedad rural, todo esto era parte de un gran rito. El comer criadillas favorecía en el hombre la plenitud de su pene. Para ello, había que matar al animal y cortar los testículos con un cuchillo de plata, una noche a la luz de luna llena. Éstos se comían con una crema de apios que también debían haber sido recolectados una noche de luna llena. Los romanos tenían unas recetas a base de rosas que consideraban eróticas, ya que es la flor consagrada a la diosa Venus, así como los

³³ Federico, Engels. *El origen de la familia, la propiedad privada y el estado*. Pág 4

corazones de pichón o pájaro venusiano. También era considerado viril tomar los huevos de gallina crudos y en ayunas.

En la Edad Media, los boticarios y alquimistas aconsejaban el consumo de genitales de toro o bien de caballo con la finalidad de aumentar el apetito sexual. Incluso muchos hombres creyeron en los poderes sexuales de unos animales mitológicos y partieron en largas expediciones para buscar del cuerno de unicornio, la oreja de la ninfa o la pezuña del minotauro, órganos que presuntamente garantizaban una eterna virilidad.

Y en el continente Africano, durante las guerras coloniales, el rinoceronte fue el blanco. Los aventureros ingleses aprendieron de la población indígena recetas afrodisiacas en las cuales los ingredientes fundamentales eran partes de este animal, desde el cuerno hasta la pezuña. También había las basadas en el pene seco del hipopótamo, el testículo del león o la limadura de uña de gacela.”³⁴

De esta manera, las grandes creencias entorno a los alimentos han acompañado al hombre desde sus inicios y su consumo se ha convertido en una práctica social de gran relevancia. Es en su importancia y en la afirmación de que lo que comemos es lo que nos hace, que el imaginario alimentario cobra vida a través de la tradición oral, y hoy, a través de los medios de comunicación. Al final del camino “*el amor entra por la boca*”.

³⁴ Animales afrodisiacos, nota en línea <http://www.eluniversal.com.mx/grafico/93840.html> 28 agosto de 2011, 9:19 am

2.2 EL CINE

En primera instancia necesitamos entender al cine como el producto de cuatro factores importantes:

- a) La fotografía e impresión de imágenes de la realidad en un soporte estable.
- b) El movimiento o animación de la imagen, obtenido gracias al fenómeno de la persistencia retiniana y al mecanismo de sucesión de imágenes.
- c) La proyección en pantalla y, finalmente,
- d) El sonido.

Los orígenes del cine se remontan hacia 1645, cuando Athanasius Kircher inventa la *linterna mágica*, que consistía en un sistema de proyección de imágenes transparentes a través de una lente; utilizada en el siglo XVIII por las compañías de cómicos ambulantes en sus espectáculos. A partir de entonces los intentos por lograr que el cine sea lo que es hoy serían muchos, como muchos fueron los precursores que colocaron su granito de arena. Nombres como *Philippe-Jacques* de Lautherboug y su *eidophusikon* (1781), *Robert Baker* y su *panorama* (1788), *Louis-Jacques Daguerre* y su *diorama* (1822), *William George Horner* y su *zootropo* o tambor mágico (1834) y otros más; sin embargo, de entre todos estos inventores destaca en Estados Unidos Thomas A. Edison y a Louis Lumière en Francia a quienes se les puede atribuir la paternidad del cine, uno con el kinetoscopio y el otro con el cinematógrafo, respectivamente.

Fue así que la primera proyección de carácter público -que se cobró- se realizó en el Salón Indio del Gran Café del Boulevard de los Capuchinos n° 14 en la ciudad de la luz, París, el 28 de diciembre de 1895 y la entrada fue de un franco.

A pocos días de su exhibición en París, el cine llegó a México a través de los señores Bernard y Vayre, un par de representantes de la firma Lumière. Inmediatamente se dedicaron a localizar un sitio para ofrecer las primeras exhibiciones, mismo que encontraron en la segunda calle de Plateros 9 en el entresuelo de la Droguería Plateros, ocupado en aquella época por la Bolsa de México.

El 6 de agosto de 1896 organizaron una primera sesión cinematográfica para el entonces Presidente de México, El general Don Porfirio Díaz, su familia y a algunos miembros de su gabinete y amigos en el Castillo de Chapultepec.

El gran espectáculo que observó Díaz fue la *Llegada de un tren a la estación de Lyon, Montañas Rusas, Jugadores de escarlé, la comida del niño* y otros tantos. Poco después el mismo Díaz se convertiría en el primer personaje del cine nacional.

Estas primeras exhibiciones eran realizadas, en un inicio, para los “grupos científicos”; sin embargo, poco a poco se volvió en un espectáculo exclusivo para los altos círculos de la sociedad mexicana de ese entonces.

Poco a poco el cine comenzó a tener una importancia social, tanto que algunos diarios de esa época creyeron ver en el cinematógrafo una solución para acabar con el problema del alcoholismo.

Sin embargo, las películas nacionales escasearon los primeros años porque no se fabricaba en México película virgen, ni ingredientes químicos para revelar y copiar, ni los aparatos para tomar y exhibir películas; además de que pocos empresarios contaban con seis mil pesos para comprar un equipo para tomar y reproducir películas.

Aunado a lo anterior, el proceso de filmación, en la época porfiriana, comenzó a perder *el piso* al evadir la realidad para crear el sueño de una sociedad que vivía “en paz, orden y progreso” según rezaba el lema porfiriano; evitándose la producción de hechos desagradables.

La producción del cine del porfiriato culminó con las imágenes de las fiestas conmemorativas del Centenario de la Independencia, dándole paso al nuevo cine de la Revolución mucho más argumentativo.

“La Revolución estimuló a los camarógrafos nacionales para llevar su peculiar lenguaje cinematográfico a sus últimas consecuencias. En las primeras películas del movimiento armado añadieron un elemento, la apotesis.”³⁵ Es decir, la exaltación de un héroe, que entre los antiguos griegos y romanos, podían llegar a hacerlo hasta como a un dios.

Así, se dará inicio a una etapa en el cine nacionalista haciendo propaganda a los caudillos, a Zapata, a Carranza, a Díaz, a Huerta; la nueva producción jugaría un papel muy importante a favor de México y de sus diferentes vertientes como en sus inicios lo haría el periódico.

“Prácticamente todos los caudillos de la Revolución advirtieron el poder del cine y quisieron utilizarlo en su favor: Francisco I. Madero supo aprovechar las

³⁵ Aurelio de los Reyes, *Medio siglo de cine mexicano*, p 43

habilidades de Salvador Toscano y de los hermanos Alva para proyectar su imagen tras la firma de los acuerdos de Ciudad Juárez en 1911. Pancho Villa firmó en 1914 el famoso contrato de exclusividad con la Mutual Film Company, que sirvió para difundir una imagen favorable de su causa en los Estados Unidos y para hacerse de 50 mil dólares que destinó a aprovisionar a la División del Norte. Huerta intentó utilizar a camarógrafos norteamericanos, como Frank Jones y Fritz Arno Wagner, para ilustrar el supuesto poder y profesionalismo de un ejército federal que avanzaba de derrota en derrota. Venustiano Carranza contó con los servicios del cineasta George D. Wright, norteamericano radicado en México, quien fue un activo propagandista del “Primer Jefe”. Álvaro Obregón se hizo acompañar por el notable fotógrafo Jesús H. Abitia a lo largo de sus ocho mil

Km de campaña.

Quizá sólo el sur zapatista se mantuvo al margen de estas estrategias cinematográficas. Según Armando Bartra, la política de medios del Ejército Libertador del Sur optó por los corridos de Marciano Silva impresos en papel de china, que todavía se pueden adquirir en los mercados pueblerinos de Morelos, Puebla y el Estado de México. Y si quedaron algunas imágenes cinéticas del Morelos insurrecto, fue gracias a las cámaras que acompañaron al presidente Madero cuando el apóstol de la democracia viajó a Cuernavaca para tratar de convencer infructuosamente a Emiliano Zapata de que el asunto más urgente de la Revolución no era el de la tierra. Las otras imágenes cinematográficas de los zapatistas corresponden al punto más álgido de la Revolución, y quizá por ello eran inevitables: atestiguan la entrada a la capital del país de los ejércitos de la Convención, con Zapata y Villa a la cabeza, al ritmo un tanto apresurado y antinatural de los 18 cuadros por segundo.”³⁶

Sin embargo la producción y la evolución del cine mexicano se vio orillado a estar, por lo menos es sus primeros años, bajo el estilo del cine norteamericano que obtenía, aún en nuestros días, más del 50% de las taquillas mundiales. Pero, también, durante la época de oro del cine mexicano en los años cuarenta, destacaron los estudios Azteca, Churubusco y Cuauhtémoc.

³⁶ Juan Manuel Aurrecochea, **El cine y la Revolución Mexicana**

Filmografía, artículo en línea <http://www.filmoteca.unam.mx/cineyrevmex/indexrevolucion.html> 29 agosto 2011 12:02 pm

El cine mexicano, durante este periodo se caracterizó por recalcar el papel de la familia, los roles sociales, los movimientos revolucionarios, la ranchera mexicana y la exaltación de lo nacional.

“...Para el público mayoritario, sobre todo latinoamericano y español, y para los emigrantes mexicanos en los Estados Unidos, que recuerdan a su patria, las películas mexicanas personifican a México.”³⁷

De esta forma, y a través de este capítulo, se ahondará aún más en el medio que hizo de la novela “Como agua para chocolate” un hito a nivel internacional.

2.2.1 EL CINE COMO REPRESENTACIÓN SOCIAL

El cine, una de las expresiones artísticas más importantes, así como uno de los medios de comunicación más relevantes, es un cúmulo de experiencia, sentimientos, emociones, ideologías e imágenes y por lo tanto una forma de representación e identificación con un *algo*. Es ahí donde radica su impacto mediático. En una función existen personas que pagan por entrar y convertirse en espectadores, unidos por un mismo interés, un mismo filme; motivados ya sea porque es un tema de conversación, porque se habla de él o porque se necesita verificar lo que se dice de él.

Para el maestro Eulogio Romero Rodríguez, Profesor Investigador de la Facultad de Psicología de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, *“Cuando el director realiza una película, tiene ciertos objetivos que intenta compartir o influir en la gente, pero al final el público crea sus propias conclusiones, estableciendo así una ideología.*

Dentro de ésta, existen diferentes tipos de pensamientos, el llamado lógico o formal que es influido por el conocimiento y la ciencia, y éste a su vez interviene en el contexto familiar, social y el comportamiento del individuo. También existe el social o de carácter natural, su conformación es a partir de creencias, rumores, ideologías y otros fenómenos que nos envuelven.

Prácticamente son inseparables, de igual forma es difícil encontrar pensamientos individuales, ya que se construyen de manera colectiva. Asimismo, la tecnología

³⁷ **Ibid** p. 163

*influye mucho en la difusión de representaciones, pero también en la conformación de una cultura de masas*³⁸

El cine retoma ideologías para poder crear un film y así, como todos los grupos se encuentran unidos de cerca o de lejos al conjunto social, necesariamente se vuelven partícipes de su ideología.

La ideología es todo discurso que una clase tiene sobre sí misma, sus prácticas y sus objetivos y que por extensión se convierte en el discurso general.³⁹ Así Marx nos habla, en “Crítica de la economía política”, que la ideología se encuentra inmersa en la política, la cultura, el derecho, la religión, el arte, la filosofía, la ciencia, y en esta era de la información, se encuentra también en los medios de comunicación, de manera particular en el cine.

Sin embargo ¿por qué el cine se convierte en una representación social?

El bagaje cultural que cada persona posee y que va enriqueciendo a lo largo de su vida le dan la pauta para crear imágenes y aceptarlas como verdades únicas con las que se siente identificado. Aquí inicia un proceso de discriminación perceptiva; es decir, hacer suya esa nueva información y convertirla en parte de ese bagaje cultural. Ya se ha hablado del poder de la imagen y de su apropiación por parte del hombre para poder explicar, representar o recordar un suceso y es aquí donde se encuentra uno de los eslabones que hacen del cine un medio de representación social: la imagen y la apropiación de esas imágenes como parte de la vida, de los deseos, de los sueños, los anhelos y esperanzas del día a día.

*“La imagen icónica es una modalidad de comunicación visual que representa de manera plástico-simbólica, sobre un soporte físico, un fragmento del entorno óptico (percepto) o reproduce una representación mental (ideoescena), o una combinación de ambos, y que es susceptible de conservarse en el espacio y/o en el tiempo para constituirse en experiencia vicarial óptica: es decir, en soporte de comunicación entre épocas, lugares y/o sujetos distintos.”*⁴⁰

Ejemplo de lo anterior se ve reflejado en las películas de la época de la Revolución Mexicana.

³⁸ Reportaje especial de la BUAP

http://www.buap.mx/portal_pprd/wb/comunic/el_cine_una_representacion_social_1312

³⁹ Pierre Sorlin, **Sociología del cine**, p 17

⁴⁰ Román Gubern, **Del bisonte a la realidad virtual**, p 21

Películas como *Insurrección en México*(1911), *Asalto y toma de Ciudad Juárez*(1911) o *Sangre Hermana*(1914) en medio de un periodo histórico donde la ideología se ligaba, por un lado, a las ideas de libertad, justicia e igualdad y por otro a las ideas de conservación del régimen, y el imaginario se vinculaba al mito del héroe, el cine logró conmocionar a los espectadores.

*“Las imágenes sacudían al público, hipersensibilizando ya por la alteración de su vida cotidiana, por los rumores descabellados que circulaban por la ciudad y por la información periodística. A pesar de su inconsciencia política, el documental politizaba por la fuerza de sus imágenes, y en más de una ocasión provocó el estallido de la violencia en los cines e inició ruidosas manifestaciones en pro o en contra de los caudillos.”*⁴¹

Es así de importante la imagen para el hombre que no sólo le ayuda a identificar su presente sino que le ayuda a conocer su pasado y a vislumbrar su futuro. Se observa en la televisión los noticieros y se encuentra con escenas que le son familiares; va al cine y disfruta un film que lo hace sentir identificado con su situación actual, pero también, películas como *Le Voyage dans la Lune* (1902, Viaje a la Luna) de Georges Méliès maravillaría al mundo y lo haría soñar en el momento que el hombre llegaría a la luna. Convirtiéndose en realidad un 21 de julio de 1969.

*“Este es un pequeño paso para un hombre pero un gran salto para la humanidad”*⁴²

La costumbre de guardar y exponer retratos, ha acompañado a los hombres desde hace ya más de medio siglo. Tratando de confirmar la existencia, la continuidad de las cosas y las personas a través de ciertos clichés que los hacen sentir cierta familiaridad; es precisamente aquí donde se debe de tomar en cuenta la aportación de las representaciones imaginarias que tienen como fuente, de alguna u otra manera, las percepciones de carácter visual.

Y es que un discurso, un programa, un artículo de prensa sólo son legibles para un público cuyo mismo idioma emplean: así mismo para poder encontrar espectadores de esas imágenes y no otras, una película debe de combinar esas imágenes de manera accesible (y además aceptables) para todos aquellos que las contemplan. La pantalla revela al mundo, evidentemente no como es, sin como se le corta o como se le comprende en una época específica. Por eso películas de la época porfiriana para algunos parecerían ser demasiado lentas, pero para la

⁴¹ *Ibid.*, p 49

⁴² Palabras dichas por Neil Amstron, el primer hombre en pisar la luna

época porfiriana alguna película del siglo XXI sería demasiado escandalosa, rápida o imposible de ser realidad. Además, la cámara busca lo que es importante para todos y descuida lo que es secundario; jugando con los ángulos, los planos y la profundidad, alcanzando con ello jerarquizar la información y logrando que el espectador coloque la mirada en aquello que merece atención.

Pero no es sólo esta habilidad del cineasta sobre el manejo del lenguaje cinematográfico lo que le da al cine su importancia como representación social, también lo es el uso de estereotipos visuales propios de una formación social; utilizando imágenes aceptadas por esta misma formación social, pero también hace uso del proceso creativo de otras nuevas.⁴³

De esta manera los estereotipos de la mujer malvada y seductora que siempre pierde ante la mujer buena y dulce, o bien, el estereotipo de telenovelas y películas mexicanas, de inicios y aún hasta en nuestros días, de las funciones del hombre y de la mujer dentro del hogar en donde uno se dedica a traer el sustento a la casa y la segunda al cuidado de los hijos, el alimento y la limpieza.

Así la antropología visual, desarrollada después de la Segunda Guerra Mundial a partir del interés de ciertos científicos sociales y cineastas en el documental social, la fotografía etnográfica y el cine, orientados por antropólogos como Margaret Mead y Gregory Bateson en Estados Unidos y como André Leroi-Gourhan, Luc de Heusch y Jean Rouch en Europa, hace uso de la etnografía que es una técnica antropológica que ayuda a la construcción de datos para la descripción de la forma de vida de un grupo humano.⁴⁴ De tal manera que el estudio de la sociedad a través del film se ha puesto sobre la mesa de las ciencias sociales; sin embargo este estudio debe de realizarse con cuidado y no depender únicamente de él como análisis antropológico ya que al igual que cualquier arte el autor es el único que realmente sabe qué quiere decir su obra.

La costumbre de guardar y exponer retratos, ha acompañado a los hombres desde hace ya más de medio siglo. Tratando de confirmar la existencia a través de la imagen. Por tal motivo, la actitud de todos los espectadores traduce una gran reverencia hacia lo que se ve y lo que puede moverse. La imagen, en sí misma, es

⁴³ Pierre Sorlin, op. cit. supra, nota 39, p 28

⁴⁴ *Elisenda Ardèvol, Por una antropología de la mirada: etnografía, representación y construcción de datos audiovisuales, p. 18*

evidencia que la hace a veces de prueba, pero también es un tranquilizador social y he aquí su importancia, porque el tejido social ve reforzado en esas imágenes lo que ya sabía.

Por lo tanto, todo film que quiera representar un pedazo espacio-tiempo de la sociedad debe responderse a la pregunta ¿qué es lo característico de una ciudad, y de ésta en particular, en un momento determinado? Y ¿qué personas habitan en él, cómo interactúan entre ellas y en qué creen o qué piensan?

Pero al final de cuentas, el espectador será el último en decidir qué tan real y qué tan identificado se siente con una determinada situación, lugar o personaje y es que todo dependerá de la lente con la que se mire.

2.2.2 EL LENGUAJE CINEMATOGRAFICO

El cine no es solamente el séptimo arte, sino que -como se ha podido observar en apartados anteriores- es un material audiovisual cuya esencia es la comunicación.

De esta manera, se puede observar que la evolución del cine se ha reflejado también en su propia narrativa con la incorporación del sonido, el color, los formatos panorámicos, el sonido espectacular e incluso los medios multimedia; sin embargo, siempre permanecerá la representación y la interpretación de una realidad.

Así, para poder llevar a cabo un análisis sobre cómo es la imagen de la gastronomía mexicana a través del cine, será necesario conocer qué elementos conforman el propio lenguaje cinematográfico. Por lo tanto, se conocerá sobre planos, tomas, escenas, secuencias, ángulos y movimientos de cámara que son la célula que le da vida al cine como tal.

2.2.2.1 EL ENCUADRE

La gran libertad que tiene el cine y la televisión de yuxtaponer de manera secuencial diferentes espacios ha provocado una nueva división del lenguaje audiovisual. Así, todos los medios de expresión visual como la pintura, la fotografía o el cine tienen en común la expresión del encuadre; que no es otra cosa que la representación enmarcada o limitada de una “realidad”.

2.2.2.2 EL PLANO

El plano, no es más que la “unidad básica de la narrativa, constituye, por agrupación, escenas y éstas, a su vez, secuencias que, convenientemente entramadas dan lugar al producto final”⁴⁵

2.2.2.2.1 TIPOLOGÍA DEL PLANO

- *Plano panorámico o panorámica o gran plano general.* Encuadra un amplio paisaje en el que el escenario es protagonista por encima de la figura humana.
- *Plano general.* Presenta al sujeto de cuerpo entero en el escenario en que se desarrolla la acción.
- *Plano americano.* Encuadre que corta al sujeto por la rodilla o por debajo de ella. A partir de este encuadre, los planos más próximos al sujeto muestran la expresión corporal y facial del sujeto.
- *Planos medios.* Cortan al sujeto por encima de la rodilla, las caderas o el pecho, se llaman *largos* cuando más cerca están de la rodilla y *cortos* entre más cerca estén del pecho; permitiendo poder observar con una mayor definición la expresión de los sujetos pero conservando una cierta distancia.
- *Primer plano.* Corta por los hombros y da un mayor grado de intimidad con el sujeto por lo que permite conocer el estado emocional del personaje.
- *Gran Primer Plano.* Encuadra la parte del rostro que resalta la expresión de ojos y boca.

⁴⁵ Federico Fernández Díez. **Manual básico de lenguaje y narrativa audiovisual.** 27 p

- *Primerísimo Primer Plano*. Encuadra sólo un detalle del rostro como los ojos, los labios, la nariz, etc.
- *Plano a Detalle*. Es un encuadre a una parte del sujeto en específico diferente al rostro, como una mano con un cigarro, reloj, anillo, etc.

2.2.2.3 LA SECUENCIA

Se puede hablar de la secuencia como “una unidad de división en la que se plantea, desarrolla y concluye una situación dramática”⁴⁶

2.2.2.4 LA ESCENA

Es una parte del discurso audiovisual desarrollada en un solo escenario y que de manera aislada no tendría “un sentido dramático completo”⁴⁷

2.2.2.5 LA TOMA

La toma es también conocida como *plano de registro*, que se aplica a la captación de alguna imagen a través de algún medio técnico. “El tipo de toma depende mucho del ángulo, de los movimientos de cámara, de los personajes, del encuadre inicial y del encuadre final”⁴⁸

2.2.2.6 LOS ÁNGULOS

El ángulo de la cámara determina no sólo el punto de vista del espectador sino que también el área cubierta en la toma. De esta forma se debe de preguntar ¿Cuál es el mejor punto de vista para filmar esta parte de la acción? Y ¿Qué espacio debe contenerse en el plano?

⁴⁶ **Íbid.** Pág. 29

⁴⁷ **Ídem**

⁴⁸ **Ídem**

De esta forma, se puede definir al ángulo de cámara como el espacio y el punto de vista registrados por la lente.⁴⁹

2.2.2.6.1 TIPOS DE ÁNGULOS DE LA CÁMARA

ÁNGULOS DE CÁMARA OBJETIVA

La cámara objetiva filma desde el punto de vista descriptivo. En este caso, el público observa la acción a través de los ojos de un observador invisible como si estuviera espiando.

ÁNGULOS DE CÁMARA SUBJETIVA

La cámara subjetiva filma desde el punto de vista personal. Acá el público participa dentro de la pantalla como si estuviera pasando por una experiencia propia.

ÁNGULOS DE CÁMARA QUE IMPLICAN PUNTO DE VISTA

Dichos ángulos, también conocidos como *p.o.v.*, describen una escena desde el punto de vista particular del actor. Un plano de punto de vista es tan parecido a uno objetivo que puede aproximarse a uno subjetivo y aún así, permanecer objetivo.

2.2.2.7 MOVIMIENTOS DE CÁMARA.

Lo que le da al cine y a la televisión un toque característico, a diferencia de la pintura o la fotografía, es la ilusión de movimiento al colocar frente al ojo una veloz sucesión de imágenes. De esta forma, es necesario conocer los diversos movimientos de cámara ya que ellos son parte, incluso, de la misma trama y muchas veces le dan una lógica y hacen sentir al espectador.

⁴⁹ Joseph, V. Mascelli. *Las 5 C's de la cinematografía*. P. 26

2.2.2.7.1 TIPOLOGIA DEL MOVIMIENTO

- *Toma fija.* Ante la cámara fija pueden transcurrir escenas estáticas, si nada se mueve, o de gran dinamismo, si dentro del encuadre existe gran movimiento.
- *Giro o panorámica.* Es una rotación o giro de la cámara sobre su propio eje. Dependiendo de la trayectoria, la panorámica puede ser vertical si la cámara gira de arriba hacia abajo o de manera contraria; además, puede ser también horizontal si gira de derecha a izquierda o viceversa. En la primera el efecto que se alcanza es semejante a la exploración del ojo cuando se observa un movimiento de grandes dimensiones de arriba hacia abajo o de abajo hacia arriba. En la panorámica horizontal el efecto es equivalente a un giro de cabeza hacia uno u otro lado.⁵⁰
- *Barrido.* Es un movimiento tan rápido que no permite ver qué clase de tomas son las que recoge. Se utiliza generalmente como una transición.
- *Traveling.* Es un movimiento que consiste en un desplazamiento de la cámara horizontal o verticalmente respecto al eje y a diferencia del *zoom*, éste mantiene el mismo ángulo. Puede ser vertical, cuando la cámara se eleva o decae sobre su eje, u horizontal si el desplazamiento de la cámara así lo realiza.⁵¹
- *Zoom o traveling óptico.* Es el movimiento que se lleva a cabo a través de las lentes de la cámara con lo que podemos hacer que un objeto se acerque y ocupe toda la pantalla.

⁵⁰Federico Fernández Díez, op. cit. supra, nota 45, p. 56

⁵¹ **Íbid.** Pág. 57

CAPITULO 3

DE LA PELÍCULA “COMO AGUA PARA CHOCOLATE”

*Desde el espacio más íntimo de una casa mexicana,
desde las historias de las criaturas que
nacen, aman y mueren en la cocina,
desde las propias recetas, regadas a menudo
con las lágrimas de las mujeres
y transmitidas de generación en generación,
la fuerza motriz de Como agua para chocolate
está en la recreación de las palabras
al servicio de una metáfora de los sentimientos.*

Laura Ventura

3.1 LA HISTORIA

“Como agua para chocolate” es la novela de la escritora Laura Esquivel, que más tarde se llevaría a la pantalla grande. Esta novela narra una historia ocurrida a principio del siglo XX en medio del proceso histórico conocido como Revolución Mexicana. Según una tradición familiar, la hija menor no podía casarse ya que su deber era permanecer al lado de su madre hasta que ella muriera. Dicha tradición había sido practicada generación tras generación en la casa de Mamá Elena, la cual tenía tres hijas: Rosaura, Gertrudis y Tita.

Desde su llegada al mundo, Tita, la hija menor, vivió entre cebollas, ajos, especias, ollas, petates y miles de olores y sabores, lo que logró desarrollar su “sexto sentido” culinario.

Criada en la cocina del rancho de su madre por Nacha, la cocinera, pronto aprendería los trucos culinarios, convirtiéndose en la experta de un amplio repertorio de recetas, desde «mole de guajalote con almendra y ajonjolí hasta «frijoles gordos con chile a la tezcucana».⁵²

Tita, fue enjuiciada a la soltería desde su nacimiento, sin embargo al conocer a Pedro, se enamora lo que le traería serios problemas. Él decide pedir su mano pero Mamá Elena se rehúsa a darle a Tita como esposa y a cambio le da la mano de Rosaura su hija mayor. Pedro, desesperado, acepta la propuesta de Mamá Elena. Según él esa era la única manera para estar cerca de la mujer que ama: Tita.

Esta situación le causa una gran tristeza a Tita, quien a través de su cocina, transformaría sus sentimientos en exquisitos platillos; algunos más dulces y otros un tanto más amargos. De esta manera, la cocina se convierte en un intermediario entre Tita y Pedro, guardando su amor y sus más escondidos deseos; es decir, se vuelve su refugio.

al cabo de un tiempo, Pedro y Rosaura tienen un hijo y Tita lo cría como si fuera suyo. Sin embargo, Mamá Elena decide que Pedro, Rosaura y el bebé se vayan a vivir a Texas donde tendrán acceso a medicina y doctores. Aunque en realidad lo hacía para separar a Tita de Pedro sospechando que ellos tenían una relación amorosa. La separación de Tita le causa la muerte al bebé porque ya no tiene quien le dé leche materna, lo que le lleva a Tita a sufrir un desorden mental.

Durante muchos meses Tita no habla y está inmersa en su propio mundo. Cuando su criada y amiga de infancia Chenchá le lleva un caldito de cola de res Tita sorprendentemente empieza a hablar. Ya recuperada, Tita decide regresar al rancho para el entierro de su madre y una vez más se reúne con Pedro.

Luego Rosaura y Pedro tienen una hija de nombre Esperanza, quien como a Tita también le gustaba la cocina. Rosaura quiere seguir la misma tradición con su hija pero Tita ha decidido romper con la tradición que a ella le costó por muchos años la felicidad.

⁵² Laura Esquivel, **Como agua para chocolate**, p.1

Finalmente Tita y Pedro pueden estar juntos pero su felicidad no les duraría mucho ya que encendieron demasiado rápido el fuego de su amor y mueren en medio de las llamas de su pasión. Pedro muere de la emoción de poder estar a solas con Tita y así poder gritarle que la ama. Al ver que Pedro está muerto Tita decide seguirlo encendiendo unos fósforos que come para morir presa del fuego de su amor, culminando con ello su historia de amor.⁵³

3.2 EL CONTEXTO IMAGINARIO

La historia se lleva a cabo en medio de un ambiente revolucionario. México se encontraba sumido en la desigualdad social, en la pobreza y la ultranza de diversos grupos.

En medio de un ambiente rural, la vida se desarrollaba en el campo y en las grandes y pequeñas rancherías. Las mujeres se dedicaban al cuidado de la casa, los hijos y la preparación de los alimentos, mientras algunas otras se dedicaban a seguir a los grupos revolucionarios.

“Para ubicar el contexto de la trama, es importante señalar que la película presenta como trasfondo la Revolución Mexicana de 1910, encabezada por las fuerzas rebeldes al mando de Pancho Villa y Emiliano Zapata, quienes luchan contra el orden social, económico y político establecidos, entonces al servicio de la dictadura de Porfirio Díaz quien tenía cerca de 35 años de permanecer en el poder.”⁵⁴

Los hechos que giran en torno a la película se ubican de manera geográfica en un pueblo llamado Piedras Negras, en el límite de México con Estados Unidos (el pueblo de Eagle Pass, en Texas). La gran mayoría de los hechos toma lugar en el Rancho de los De La Garza, en Eagle Pass (como lugar de otras compras y la casa de John Brown) y hasta en San Antonio, donde vive el hermano de Mamá Elena con quien viven por un período Rosaura, Pedro y el pequeño Roberto.

⁵³ Análisis en línea, <http://cinemexicano.mty.itesm.mx/peliculas/chocolate.html> 8 de septiembre 2011 a las 15:25 hrs.

⁵⁴ Reflexión en línea Depto, Sociales de la Universidad de Costa Rica http://reflexiones.fcs.ucr.ac.cr/documentos/26/como_agua.pdf 26 de septiembre 2011 a las 20:14 hrs.

Los sucesos relatados ocurren, aproximadamente, en un período entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX en la primera y segunda generación. Ya en la boda de Esperanza (la hija de Rosaura y Pedro) con Alex comienzan a aparecer los modernismos, simbolizados a través del arribo de los invitados en automóviles Ford "T", fabricados aproximadamente en 1910, arribados a México entre 1915 y 1920.⁵⁵

3.3 LOS PERSONAJES

Tita.

Una mujer crecida en medio de la cocina y cuya mejor compañía son sus cazuelas, molcajetes, cebollas y ajos al igual que Chenchá, tiene una personalidad muy pasiva y solitaria; pero que sabe amar de manera apasionada. Pasión que plasma, como cualquier artista, en la infinidad de platillos que prepara para cada época del año.

Es una mujer de piel apiñonada, complexión delgada y de cabello oscuro que siempre viste con un delantal.

En la película no sólo los diferentes grupos revolucionarios desafían el poder y la autoridad, también Tita lo hace.

*"... Tita no podía evitar la tentación de transgredir las fórmulas tan rígidas que su madre quería imponerle dentro de la cocina... y de la vida..."*⁵⁶

Llena de frustración, decide que no quiere seguir el destino que su madre le había marcado al quedarse a su lado hasta que ella muriera, por lo que, después de estar lejos del rancho mientras se recuperaba del trauma emocional del que fue presa, decide que no regresará al Rancho. Finalmente, lejos de la mirada inquisidora de Mamá Elena, puede sentirse libre.

⁵⁵ Análisis en línea, <http://cinemexicano.mty.itesm.mx/peliculas/chocolate.html> 8 de septiembre 2011 a las 16:00 hrs.

⁵⁶ Laura Esquivel, op. cit. supra, nota 52, p.p. 199-200

Pedro.

Es el eterno enamorado de Tita, un hombre joven, complexión robusta, piel apiñonada y cabello oscuro. Pedro tiene una personalidad apasionada y persistente ya que aunque todo estaba en contra del amor que le tenía a Tita, jamás renunció a ella.

Pedro representa al hombre de clase alta, correcto, cortes y de buenos modales que prefería casarse antes que robar a su amada y de ir en contra de las buenas costumbres familiares; sin embargo, tarde o temprano es consumido por sus pasiones y por ese amor tan intenso que sentía por Tita, desafiando al final el régimen y el *deber ser* que lo llevo a unirse en matrimonio con Rosaura.

*"... En la familia De La Garza se podían perdonar algunas cosas pero nunca la desobediencia ni el cuestionamiento de las actitudes de los padres..."*⁵⁷

Mamá Elena.

Una mujer madura de complexión media, piel apiñonada y con una personalidad fuerte, imponente y manipuladora. Es la dueña y encargada del rancho y de sus hijas lo que la ha hecho cargar sobre sus hombros la labor de su difunto marido y la de madre.

*"... Realmente era difícil sostener la mirada de Mamá Elena, hasta para un capitán. Tenía algo que aterrorizaba. El efecto que provocaba en quienes la recibían era de un temor indescriptible: se sentían enjuiciados y sentenciados por faltas cometidas. Caía uno preso de un miedo pueril a la autoridad materna"...*⁵⁸

Mamá Elena, no sólo representa la autoridad y el orden social así como la personificación de los valores de aquella época y del estatus social al que pertenecía, sino que además es el poder socializador de la familia De la Garza; es

⁵⁷ *íbid* p. 132

⁵⁸ *íbid* p.95

decir, es el agente que se encarga de dar a conocer, difundir, transmitir y mantener la cohesión social de la familia y de los valores que han venido de generación tras generación.

Rosaura.

La hija mayor de Mamá Elena, quien desde pequeña se reusó a compartir los mismos intereses que Tita, a excepción de Pedro, a quien ambas querían a su lado. Rosaura es una mujer de grandes costumbres, heredadas de generación en generación, así como un gran respeto hacia las órdenes de Mamá Elena. Una mujer de piel apiñonada, complexión delgada y mirada penetrante, tiene una personalidad fuerte y caprichosa además de ser una mujer que espera con ansias el poder casarse para poder salir del rancho.

Rosaura representa todo lo contrario de Tita y Gertrudis. Aferrándose a ese orden generacional, a lo viejo, a las tradiciones familiares; logrando con ello acabar con su felicidad y su vida al transformarla en un mundo que literalmente se estaba pudriendo dentro de ella.

Gertrudis.

Es la segunda hija de Mamá Elena, con un carácter rebelde y con un espíritu más de aventura- en realidad con más deseos de libertad- decide huir con un jefe revolucionario e iniciar una nueva vida llena de emociones fuertes, y claro, lejos del rancho.

Ella al igual que Tita decide desafiar lo ya establecido y el destino que ya tenía marcado: ser una mujer de casa, con un marido y llena de hijos.

Ambas hermanas transgreden el orden establecido, la autoridad, los valores y los prejuicios de su clase social. Una amando a su cuñado y la otra convirtiéndose en una generala.

Sin embargo, el castigo para Gertrudis era el destierro total de la familia. Mamá Elena, de manera simbólica, manda a destruir las fotos y el acta de nacimiento de Gertrudis, además de prohibir que su nombre sea de nuevo pronunciado en el rancho.

Nacha

Cocinera y nodriza, tenía un carácter calmado y una sonrisa cogedora lo que la convirtió en la mejor amiga de Tita, quien le compartió sus alegrías y tristezas. Era una mujer robusta, cabello cano, piel morena y arrugada con el olor característico de alguien que vivía casi todo el tiempo en medio de la cocina: a cebolla, ajo, especias, leña y un sinfín de ingredientes.

Con un gran conocimiento sobre la comida y la forma de preparación de algunos conocimientos era la mejor cocinera de la casa; conocimiento y sensibilidad que poco a poco fue transmitiendo a Tita.

Chencha.

Es una joven de piel morena, cabello oscuro y peinado de trenzas, viste delantal y falda, además, se dedicada al cuidado y limpieza de la casa. Lleva una relación de amistad con Tita por lo que la decisión tomada por Mamá Elena de casar a Rosaura con Pedro en lugar de Tita le resulta una injusticia.

3.4 LA AUTORA

Laura Esquivel es escritora (fundamentalmente novelista), guionista de cine, televisión, y pedagoga. Nació en la Ciudad de México el 30 de Septiembre de 1950 y entre las características que delinear su perfil están esa ansia vital, legado de su padre y el arte de la cocina, heredada de su madre y labrada con frenesí desde su infancia.

Se introdujo en la literatura con notable éxito con la novela Como agua para chocolate (1989), a la que siguió *La ley del amor (1995)*, presentada como «la primera novela multimedia de la historia». Ha recopilado sus artículos sobre cocina en íntimas secuencias.

Antes de dedicarse de lleno a la literatura ejerció la docencia y cursó estudios de teatro y creación dramática especializándose en teatro infantil, siendo copartícipe en la fundación del Taller de Teatro y Literatura Infantil adscrito a la SEP.

Entre los años 79 y 80 emprendió la redacción de programas infantiles para la

cadena cultural de la televisión mexicana y, en 1983, creó el Centro de Invención Permanente (Cápac) con talleres artísticos para niños bajo su dirección técnica.

Ese mismo año la escritora abordaría la gestación de guiones cinematográficos, y tras el estreno en 1985 de la película Chido One, el Tacos de Oro, recibiría una nominación para el premio Ariel de la Academia de Ciencias y Artes Cinematográficas de México por la calidad de su argumento. En 1987, su obra Viaje a la isla de Kolitas (de teatro infantil) se mantendría en cartelera durante un año.

En 1989 publicó su primera novela Como agua para chocolate obteniendo un gran éxito, siendo traducida posteriormente a más de 30 idiomas y permaneciendo en las listas de best sellers del New York Times durante más de un año. La consagración definitiva y el reconocimiento internacional le vendrían después de la adaptación cinematográfica llevada a cabo en 1992 por su entonces marido y director Alfonso Arau, siguiendo las directrices del guión escrito por la propia Laura Esquivel, que a partir de ahora sería galardonada con múltiples premios. Entre éstos, merece una especial mención el prestigioso premio ABBY (American Booksellers Book of the Year) en 1994 concedido a la primera novela no estadounidense.

Laura Esquivel ha seguido publicando distintas obras después de su primera novela: La ley del amor (1996), Íntimas suculencias (1998), Estrellita marinera (1999), El libro de las emociones (2000), Tan veloz como el deseo (2001) y Malinche(2006).

3.5 EL FILME

"...El cine mexicano es una de las cinematecas más importantes de América Latina y la primera que desarrolló un cine político a partir de 1910 sobre la Revolución Mexicana... "

Ma. De Lourdes Cortés (1993)

Calificada como ejemplo del Realismo Mágico, la novela "Como agua para chocolate" se llevó a la pantalla grande en 1992. Realizada con un presupuesto mucho mayor que el común para el cine mexicano, con técnicas cinematográficas hollywoodenses y con un gran sentido comercial, se alcanzaron diez Arieles otorgados a esta producción y el éxito internacional no se hizo esperar. Una película que logró romper la racha de crisis para la industria latinoamericana.

El éxito de este film se encuentra no sólo en sus valores estéticos, sino que basado en un realismo mágico del México de principios del siglo XX y con una historia que contar fueron la clave para colocarla dentro de las mejores 100 películas mexicanas, ocupando el lugar número 56. Y es que "El cine es un arte que narra historias visualmente. Para que el público se interese por una película, ésta debe contar con personajes interesantes que vivan un conflicto que mantenga la atención del espectador. Una buena historia es la clave principal para un buen filme."⁵⁹

⁵⁹ Análisis en línea, <http://cinemexicano.mty.itesm.mx/peliculas/chocolate.html> 8 de septiembre 2011 a las 15:25 hrs.

Así, estar “como agua para chocolate” significa estar en pleno punto de ebullición: hirviendo, como debe estar el agua para hacer el chocolate. Y de esta manera se encontraba Tita, llena de un amor que le hervía en el pecho y de un odio enorme hacia su destino marcado desde su nacimiento.

Esta historia es relatada por la sobrina nieta de Tita, la hija de Alex y Esperanza, en un tiempo contemporáneo al nuestro; Como agua para chocolate está narrada desde un inicio en “flash back”.

“La cebolla tiene que estar finamente picada, les sugiero ponerse un pequeño trozo en la mollera con el fin de evitar el molesto lagrimeo que se produce cuando uno la está cortando. Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza y ya no puede parar. Mamá decía que es porque soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela, que desde que estaba en el vientre materno lloraba y lloraba mientras mi bisabuela picaba cebolla...”⁶⁰

De la misma forma, dentro del lenguaje cinematográfico, se cuenta la historia de manera lineal y remarcando la importancia de la comida a través de las recetas y el espacio en donde se elaboran; es decir, la cocina. La fotografía hace uso de las tonalidades cafés para darle un toque más íntimo.

En medio de una escenografía que lleva a la audiencia a trasladarse al México revolucionario de 1910 se busca ver un panorama desde el punto de vista de las mujeres y de su interacción con el amor y la cocina. Es importante mencionar que “Como Agua para Chocolate” vino a derrumbar varios estereotipos típicos del cine mexicano como el charro mexicano con pistola y tomando tequila mientras la mujer se encontraba en su casa y salía a la calle con su rebozo; para retratar a unas mujeres que aman, que controlan y que son capaces de volverse forajidas y usar pantalón de hombre.

⁶⁰ Alfonso, Arau, **Como agua para chocolate** (D.V.D) México (1992)

3.5.1 FICHA TÉCNICA

Director: Alfonso Arau

Año de producción: 1992

Duración: 123 minutos

Actores:

Marco Leonardi - Pedro

Lumi Cavazos - Tita

Regina Torné - Mamá Elena

Mario Iván Martínez - Dr. Brown

Ada Carrasco - Nacha

Yareli Arizmendi - Rosaura

Claudette Maillé - Gertrudis

Pilar Aranda - Chenchá

Farnesio de Bernal - Cura

Joaquín Garrido - Sargento Treviño

Rodolfo Arias - Juan Alejándrez

Margarita Isabel - Paquita Lobo

Sanda Arau (II) - Esperanza

Andrés García Jr. - Alex

Regino Herrera - Nicolás

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS DEL FILM

Puede decirse que el análisis del film es tan antiguo como una teoría propia del cine. Nacido casi al mismo tiempo que el cine podríamos hablar ya de un análisis, un poco más escueto, pero al final de cuentas de un análisis cinematográfico.

De esta manera, es necesario -a manera de introducción- conocer algunos conceptos relacionados al análisis fílmico para poder entrar al análisis que realizaremos de la película “Como agua para chocolate”

Para algunos autores, el analizar un film es encontrar en él su valor lingüístico y su valor estético con la finalidad de poder apreciar con mayor detenimiento todos y cada uno de sus detalles.

“El análisis del film, en la acepción que vamos a otorgarle a los largo de toda esta obra, no es extraño a una problemática de orden estético o lingüístico. El objeto del análisis es, pues, que sintamos un mayor placer ante las obras a través de una mejor comprensión de las mismas. Puede tratarse igualmente de un deseo de clarificación del lenguaje cinematográfico, sin olvidar nunca un cierto presupuesto valorizador.”⁶¹

Ahora es importante responder a otra pregunta ¿a qué se le puede llamar un film? O bien, ¿cómo se podría definir un film?

Puede considerarse al film como una obra autónoma y capaz de representar a un ente, situación, lugar o personaje y cuyo objeto es capaz de estudiarse de manera general o fragmentaria.

“Consideremos el film como una obra artística autónoma, susceptible de engendrar un texto (análisis textual) que fundamente sus significaciones sobre estructuras narrativas (análisis narratológico) y sobre bases visuales y sonoras (análisis icónico) produciendo así un efecto particular sobre el espectador (análisis psicoanalítico). Esta obra debe insertarse igualmente en la historia de las formas, de los estilos y de su evolución.”⁶²

⁶¹ Jaques Amount/Michel Marie **Análisis del film**, p18

⁶² **Ídem** p 18

Sin embargo, de la misma manera en la que existen diferentes géneros cinematográficos, existen diferentes métodos para analizar un film. El método depende en gran medida de lo que se quiera encontrar y de la finalidad de ese análisis. Por tal motivo es imposible hablar de una receta ya hecha para llevar a cabo un análisis *universal* o generalizado del film, así cada analista debe de realizar un método de análisis único para el film y el fragmento que ha decidido analizar.

*“Sin duda, cada analista debe hacerse a la idea de que deberá construir más o menos su propio modelo de análisis, únicamente válido para el film o el fragmento del film que analice; pero al mismo tiempo ese modelo será siempre, tangencialmente, un posible esbozo de modelo general, o de teoría.”*⁶³

Así, el modelo de análisis que se utilizará a lo largo de este capítulo es el de seleccionar fragmentos significativos de la película que se analizarán uno a uno para encontrar los elementos que permitan observar la forma de representar la imagen de la gastronomía mexicana, la relación entre los alimentos y los modos de vida, así como los imaginarios colectivos y sus distintos elementos en la película Como Agua Para Chocolate. Una vez escogidos los fragmentos se realizará una sinopsis por cada una de las escenas en donde se relatará la historia que ocurre a manera de resumen. Posteriormente, se describirá la imagen fija y la imagen en movimiento para lograr encontrar los objetos o utensilios, ingredientes y modos de preparación, así como usos y costumbres.

De esta manera, el método de análisis de este trabajo pretende encontrar las imágenes más representativas y al mismo tiempo darle significado; pero sobre todo, pretende averiguar cuál es la imagen de nuestra gastronomía reflejada a través de este material fílmico. Dicho análisis partirá de la segmentación del filme en secuencias representativas, que como se mencionó en páginas anteriores, son unidades de división donde se plantean situaciones dramáticas completas.

⁶³ *ibid* p. 23

4.1 EL NACIMIENTO

Prácticamente es el inicio de la película y aquí es donde se da la justificación del porqué Tita contaba con un sexto sentido para la cocina y por lo tanto, es una de las escenas más importantes del film.

Aunado a lo anterior, se escogió esta escena por la importancia simbólica del papel de la mujer en el mundo de la gastronomía así como la cantidad de elementos con los que interactúan los personajes.

4.1.1 FICHA

Fragmento	Como agua para chocolate “EL NACIMIENTO”
Duración	59 seg.
Inicio	1 minuto 57 segundos
Fin	2 minutos 56 segundos
Personajes	Mamá Elena, Nacha, Sr. Juan, Tita (bebé)
Escenario	Cocina

4.1.2 SINÓPSIS

En este fragmento Mamá Elena, en completo estado de embarazo, se encuentra picando cebolla en medio de la vieja cocina del rancho. De repente comienza a sufrir contracciones que la hacen arrojar todos los ingredientes y utensilios que tenía sobre la mesa; recostándose sobre ella, a manera de cama, para iniciar con la labor de parto. Inmediatamente, Nacha, la cocinera, comienza a gritar al Sr. Juan para que fuera a buscar a la partera, sin embargo, la llegada tan repentina de Tita, hizo que Nacha terminara siendo la partera. Y así, Tita llegó al mundo en medio de la cocina, de sus olores, del llanto y de las lágrimas que se desbordaban por toda la mesa. Lágrimas, que al secarse, Nacha ocuparía para rellenar sacos con sal.

4.1.3 ANÁLISIS



IMAGEN FIJA:

Sobre una mesa de madera se encuentran cebollas blancas enteras y sobre un plato de barro se observa cebolla finamente picada. Se puede observar de la misma forma dentro de unos pocillos algo de cilantro y tomillo ambos ya marchitos y secos.

Algunos de los utensilios que podemos encontrar en la imagen son pocillos, teteras, sartenes, cuchillos, cucharas de madera, un plato de barro y una tabla para picar hecha de madera. El primer plano resalta los alimentos puestos sobre la mesa.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

La única acción que se lleva a cabo en este encuadre es la de Mamá Elena picando cebolla.



IMAGEN FIJA:

En este encuadre se observa un platón de madera lleno de ajos, una cuchara de madera, y un pocillo de metal que contiene hierbas de olor. En el fondo se observa un perol de metal que se encuentra colocado sobre la estufa.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Mamá Elena comienza a arrojar los utensilios e ingredientes.



IMAGEN FIJA:

Sobre la mesa de madera se observa más perejil, chiles anchos, hierbas de olor, ajos, cestos, pocillos de metal, una cuchara de madera y platos de barro, así como un guaje. Se observan otros elementos como sillas de madera y una vieja estufa que tiene sobre ella peroles de metal.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Mamá Elena arroja al suelo todo lo que tenía sobre la mesa

4.1.4 LA COMIDA COMO ORIGEN DE VIDA

Dentro de esta imagen se pueden observar ciertos elementos, que aunque hoy son de vital importancia para la cocina mexicana, no son alimentos originarios de México. Estos alimentos como la cebolla, el perejil y el tomillo son traídas –como muchos otros- por los españoles en la época de la conquista.

Los utensilios, elaborados con metal como los pocillos y las teteras son una práctica más europea que prehispánica, a excepción de los elaborados con barro y madera que hoy se continúan usando en muchas cocinas mexicanas. Sin embargo, como se mencionó en el primer capítulo, la gastronomía mexicana es el cúmulo de técnicas, ingredientes y herramientas originarias de la fusión de varias culturas: españoles, naturales y diversas clases de razas traídas como esclavos a la Nueva España.

Dentro de las características que más resaltan es el perejil marchito, lo que denota tristeza y falta de importancia hacia el ritual de la preparación de los alimentos. Como se mencionó en el capítulo primero, la cocina y los alimentos eran vistos, desde los orígenes de las civilizaciones, como parte de un ritual y su importancia era fundamental en la vida diaria, tanto así, que aún hoy se preserva esa importancia al momento de preparar los alimentos, siempre con los mejores ingredientes. Tanta era la importancia de los alimentos que aún se preservan rituales ancestrales en donde la ofrenda elaborada a base de alimentos era la parte más importante de estos. Así, rituales como la colocación de las ofrendas de para los muertos, donde la elaboración de los platillos es de suma importancia, se pueden observar en diversos pueblos del mundo y en México, recobran un valor ceremonial y simbólico importante, donde cada elemento –como la sal- representan algo.

De la misma forma, en este fragmento se puede observar el imaginario latinoamericano relacionado con el papel de la mujer en la sociedad. Así, Mamá Elena representa a la mujer de casa dedicada al hogar y a la alimentación de la familia. Mamá Elena representa la imagen de la Gran Madre que ha acompañado a las civilizaciones a través de los matriarcados; en específico, en las familias mexicanas en donde la figura materna es la encargada de la cocina y de los hijos.

Pero la imagen de la gastronomía mexicana concebida como un ritual dentro del imaginario mitológico y de su dimensión cognoscitiva; es decir, formar parte del origen, de la creación...de la propia vida. Lo anterior se ve marcado al llegar Tita en medio del lugar ritual más importante del rancho: la cocina.

La cocina, el lugar sagrado utilizado para la elaboración de los alimentos, del ritual de veneración hacia la vida, fue el sitio que recibió a Tita, sobre la mesa de la cocina, en medio de ingredientes y de olores.

4.2 EL BANQUETE

Esta escena fue escogida gracias a la importancia de los rituales y su relación con los alimentos. La gastronomía mexicana y las festividades son dos vertientes que se han encontrado siempre ligadas y por tal motivo es importante el analizar este fragmento del film y conocer la manera en la que este proceso social y simbólico se proyecta a través de los usos y costumbres dentro de esta escena.

4.2.1 FICHA TÉCNICA

Fragmento	Como agua para chocolate “EL BANQUETE”
Duración	119 seg.
Inicio	16 minuto 36 segundos
Fin	18 minutos 35 segundos
Personajes	Mamá Elena, Chenchá, Tita, Gertrudis, Pedro, invitados a la boda
Escenario	Patio

4.2.2 SINOPSIS

Después de la desilusión que Tita había tenido al ver que su hermana Rosaura y Pedro se casarían, y al ser la encargada de preparar los alimentos que se ofrecerían como parte del banquete de la boda, el tan deseado evento por fin había llegado.

Los invitados se encontraban alrededor de los novios y la música sonaba mientras Chenchá se dedicaba a servir los tan esperados platillos hasta concluir con la degustación del pastel que Tita había hecho con mucho dolor, y cuyas lágrimas se habían derramado sobre él.

Durante el banquete, Tita disimulaba muy bien su incomodidad, pero en realidad el dolor y la nostalgia la habían hecho presa de la tristeza; tristeza que la hizo abandonar la celebración mientras –de la nada y después de haber probado el pastel- los invitados fueron presa de un sentimiento de añoranza de sus viejos amores lo que llevó a más de uno a no poder evitar soltarse en llanto.

4.2.3 EL ANÁLISIS



IMAGEN FIJA

Se puede observar que sobre la mesa se encuentran manzanas rojas y amarillas, algún tipo de carne roja, posiblemente cerdo al estar acompañado de patatas cocidas, copas de vidrio y una vajilla de porcelana así como mantelería. Además, vino tinto y copas con agua y arreglos florales.

Además, el vestuario ha cambiado, todos usan vestidos y trajes de gala, corbatas y sombreros mientras Chenchu utiliza un uniforme negro con blanco.

IMAGEN EN MOVIMIENTO

En el fondo se observa al grupo de músicos que no paran de tocar y a Chenchu sirviendo las copas de vino mientras los comensales se preparan para brindar y compartir con los novios de los alimentos.



IMAGEN FIJA:

Se puede observar sobre la mesa mariscos y lo que parecía carne de cerdo, al ampliarse el plano, es en realidad salmón, por lo que la botella del centro tendría que ser vino blanco para poder acompañar mariscos y carnes blancas, lo que hace no concordar en el encuadre anterior la copa de vino tinto que posee uno de los comensales.

Sobre la mesa también se pueden encontrar copas para agua y para vino, mantelería y vajilla.

Los novios visten de manera elegante, él con un frac y ella con un vestido de novia y con su velo.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Los músicos están tocando mientras los novios sonríen y platican al mismo tiempo que se preparan para probar los platillos que se encontraban frente a ellos. Los invitados comienzan a degustar.



IMAGEN FIJA:

Sobre la mesa se encuentran algunas copas, vajilla, botellas de vino, centros de mesa con fruta y un pastel de cuatro pisos cubierto de fondant blanco.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Los músicos tocan y los invitados aplauden mientras los novios, Pedro y Rosaura, parten el pastel que había preparado Tita.



IMAGEN FIJA:

Se observa a mayor detalle el pastel y su decoración así como las flores que tiene en la parte superior. Además, vajilla de cerámica y un cuchillo para pastel de metal.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Los invitados están esperando el pastel mientras Chenchita está cortándolo y repartiéndolo en unos pequeños platos.

4.2.4 LA COMIDA COMO RITUAL

La idea de compartir los alimentos ha sido un imaginario que ha estado presente en todas las sociedades, desde los romanos y sus grandes bacanales, hasta los pueblos prehispánicos con sus ofrendas y rituales de agradecimiento.

Y es que en la cultura mexicana, durante muchos años y aún como el sueño utópico de la familia perfecta, las comidas tenían que hacerse en familia y los grandes acontecimientos debían de celebrarse con un gran banquete.

Sin embargo, las grandes celebraciones o acontecimientos tenían que acompañarse con algunos alimentos, hoy en día existen ciertos alimentos posicionados dentro del imaginario social como los alimentos que más acompañan las celebraciones familiares como lo sería el mole. Es decir, se convierten en rituales festivos que se colocan en el imaginario colectivo. Y en este fragmento de la película, en la boda no puede faltar ni el brindis ni el pastel.

En esta escena en la que se lleva a cabo la boda entre Rosaura y Pedro se puede observar no sólo el tipo de alimentos que se ofrecieron durante el evento, sino que a los modales y utensilios se les debe prestar atención, ya que como se mencionó en el primer capítulo de este trabajo, la gastronomía o el *arte del buen comer*, implica no sólo ingredientes sino formas de preparación, modos y usos dentro y fuera de la propia cocina. Así, se puede ver el estereotipo de una familia que aparentemente tiene un buen nivel económico y en cuya celebración no pueden faltar las copas y el vino.

Per a decir verdad, los alimentos que se ofrecen a lo largo del banquete nupcial, carecen de sentido con la realidad o por lo menos se salen fuera del contexto real. Durante la boda se ofrecen alimentos preparados con mariscos y pescado; alimentos que no son típicos de Piedras Negras, muy cerca de la frontera norte de nuestro país. Aunado a lo anterior, los alimentos son acompañados por vino tinto, que de acuerdo a los lineamientos culinarios los vinos tintos son particularmente utilizados para acompañar carnes rojas y los vinos blancos para acompañar carnes blancas y mariscos.

4.3 LA PREPARACIÓN

Una de las escenas más importantes a lo largo de la película no sólo por su valor dentro de la narrativa, sino que además su gran contenido simbólico y la gran cantidad de imágenes que aunados a la representación de la receta misma, nos da un amplio panorama sobre la manera de representar la gastronomía mexicana a través de procedimiento, ingredientes y utensilios.

4.3.1 FICHA TÉCNICA

Fragmento	Como agua para chocolate “LA PREPARACIÓN”
Duración	59 seg.
Inicio	25 minuto 22 segundos
Fin	30 minutos 1 segundos
Personajes	Tita
Escenario	Cocina y comedor

4.3.2 SINOPSIS

Después de que Pedro le regala a Tita un ramo de rosas con motivo de haber cumplido un año de ser la cocinera oficial del rancho, Tita – en vez de tirarlas a la basura como le había dicho Mamá Elena- decide preparar codorniz en pétalos de rosa.

4.3.3 ANÁLISIS



IMAGEN FIJA:

Sobre una mesa de madera se observan las codornices desplumadas y unos lazos.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Tita se dedica a amarrar las piernas de las codornices con unos lazos.



IMAGEN FIJA:

Se observa un recipiente de vidrio, una palilla de meta, un molcajete y varios pétalos de rosas rojas.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Tita comienza a quitarle los pétalos a las rosas y los va colocando en el molcajete.



IMAGEN FIJA:

Se advierte un recipiente de vidrio, una palita de metal, hojas y tallos, un molcajete y pétalos de rosas.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Tita comienza a *molcajetear* los pétalos de rosas mientras vierte en ellas dos cucharaditas de miel.



IMAGEN FIJA:

Se observa el mismo envase de vidrio, el palillo de metal, el molcajete, las hojas y tallos de las rosas, un plato de barro, una cucharita de madera y algunas hierbas finas y de olor.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Tita comienza a agregar a la pasta que había logrado obtener de la mezcla de las rosas y la miel, un poco de hierbas finas y de olor, en especial de anís para seguir mezclando hasta lograr que todo volviera a ser una misma pasta, sólo que más perfumada.



IMAGEN FIJA:

Se observa el recipiente de vidrio, el molcajete, las rosas rojas, seis codornices desplumadas y otras cinco aún sin desplumar. También, platos y cucharas de madera, ollas y recipientes de metal así como de barro. Una mesa de madera y una vieja estufa. Además, colgado, se puede observar junto a la ventana una olotera llena de mazorcas secas así como varios comales.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Tita está agregando, a la mezcla que había obtenido, un poco de esencia de rosas para lograr perfumar, aún más, su platillo de codornices con pétalos de rosas.

4.3.4 LO EXÓTICO

Dentro del imaginario colectivo, y en especial el relacionado a los alimentos, existen ciertos elementos que se vuelven comunes en el día a día para ciertas culturas, mientras que para otras se convierten en alimentos exóticos e incluso tabús.

Dentro de la cocina mexicana, vista como la fusión de dos culturas -principalmente la prehispánica y la española- la práctica de la caza y la preparación de ciertas especies de animales son, incluso, para algunos difíciles de aceptar. Ejemplo de ello, es la iguana que se prepara en muchos estados de la república, principalmente en el estado de Guerrero, pero que para algunos habitantes del centro del país es repulsivo o increíble de consumir.

En esta escena se puede observar el proceso de preparación de codornices que aunque actualmente llegan a ser consumidas en nuestro país, no representan el principal producto que acompaña a las cocinas mexicanas; e incluso, puede llegar a ser visto como un animal cuya carne puede ser exótica como lo sería la iguana, el cocodrilo o el pejelargato, entre otras que se pueden adquirir en mercados especializados.

Sin embargo, el imaginario alimentario, y que sin duda pudo haber sido retomado por parte del director, es el relacionado al poder curativo y mágico que se le atribuye a ciertos alimentos. Si se analiza con calma, se podrá observar todo un ritual alrededor de la preparación de las *codornices en pétalos de rosas*. Como si se tratase de una pócima de amor, Tita, la hechicera de la cocina, vierte poco a poco las rosas (regadas –aparentemente sin querer- con un toque de sangre al haber pinchado con sus espinas, minutos antes, el pecho de Tita) incorporando posteriormente a esta mezcla la miel, cuyo significado es la abundancia y la dulzura; el anís y su delicado perfume y la esencia de rosas que se encuentran ligadas a la pasión y al amor. Así, se crea la receta mágica a la que Tita llama codornices en pétalos de rosas.

Nuevamente, se hace una mezcla de elementos españoles como los peroles de metal y las rosas de castilla rojas, el anís y las esencias mientras que se remarca la imagen de la mujer que conquista a través de los alimentos, que viste delantal y que se encuentra inmersa en la cocina.

4.4 LO AFRODISIACO

Esta escena fue escogida gracias al acercamiento entre la comida y lo afrodisiaco y remarca de alguna manera esta creencia y relación entre el amor y los alimentos. Aunado a lo anterior, es importante el manejo de encuadres y planos a detalle lo que nos permite conocer los rituales relacionados a los modales sobre la mesa.

4.4.1 FICHA TÉCNICA

Fragmento	Como agua para chocolate “LO AFRODISIACO”
Duración	59 seg.
Inicio	25 minuto 22 segundos
Fin	30 minutos 1 segundos
Personajes	Mamá Elena, Rosaura, Tita, Gertrudis y Pedro
Escenario	Cocina y comedor

4.4.2 SINOPSIS

Después de que Tita se dedicó a preparar las Codornices en pétalos de rosas, Mamá Elena, Rosaura, Gertrudis, Pedro y Tita se dispusieron a disfrutar de este platillo. Sin embargo, era tal la pasión y el amor de Tita, que al preparar los alimentos se mezclaron entre los ingredientes y se convirtieron en una experiencia afrodisiaca que deleitaba todos sus sentidos.

Cada uno de los presentes sintió y manifestó de alguna forma lo que este platillo los hizo sentir. Mamá Elena y Rosaura se mostraron un poco renuentes a este placer, pero Gertrudis explotó al máximo las sensaciones hasta caer en un calor que la hacía estremecer. Pedro y Rosaura, al fin, encontraron una nueva forma de comunicar sus más profundos sentimientos: la comida.

En medio de un ambiente mágico, Pedro aseguró que “ese era un placer de los dioses” mientras Tita podía sentir una gran felicidad que se le desbordaba por todo el pecho.

4.4.3 EL ANÁLISIS



IMAGEN FIJA:

Se observa sobre la meza una copa de vidrio, platos de talabartería, una cuchara, un tenedor y un cuchillo, así como un mantel blanco.

Sobre el plato se puede ver un cúmulo de pétalos de rosas rojas que acompañan como guarnición a una codorniz cocinada en una salsa de pétalos de rosas.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Se observa cómo Pedro empieza a hacer uso de los cubiertos para cortar la codorniz



IMAGEN FIJA:

Se observa sobre la mesa un mantel perfectamente blanco, un platón sobre el cual se depositó el platillo principal (las codornices), vajilla, cubiertos y copas de vidrio con agua y vino tinto.

IMAGEN EN MOVIMIENTO

Los demás comensales empiezan a servirse un poco de codorniz en pétalos de rosas.



IMAGEN FIJA:

Se observa a Pedro con una copa de vino tinto.

IMAGEN EN MOVIMIENTO:

Pedro acompaña su bocado con un poco de vino tinto.

4.4.4 ALIMENTOS QUE ENAMORAN

Ya se ha hablado en el capítulo primero y con anterioridad en este mismo capítulo de los rituales ligados a la comida, de las interpretaciones mitológicas, de la relación entre la creación y los alimentos, así como de los poderes curativos y mágicos que se les atribuyen a ciertas bebidas o ingredientes; sin embargo, es en esta escena donde se deja en claro el poder afrodisíaco de la comida, o por lo menos eso es lo que algunas culturas creen como parte de su imaginario social y que gracias a sus propiedades son capaces de evocar la sensualidad, el amor, el placer y el deseo.

Así, no sólo el comer ciertas partes de animales para obtener su virilidad es una práctica exclusiva de algunas culturas orientales como en Vietnam. En nuestro país, algunos alimentos como mariscos, chocolate, e incluso plantas pueden tener el poder de mejorar las relaciones amorosas y aumentar el placer sexual. Pero ¿qué tanto tiene de cierto la imagen de las codornices en pétalos de rosas?

Si analizamos la situación de la comida podremos ver que las rosas rojas son un símbolo del amor y de la pasión y que de alguna manera dentro del imaginario social mexicano no están alejadas de ser una de las formas más comunes de representar el amor dentro de nuestra sociedad.

Y si bien es cierto que la carne de codorniz no es la carne más consumida en nuestro país, ya que es un tipo de ave más exótica o menos común, también es cierto que puede ser consumida como un platillo en alguna ocasión especial.

Aunado a lo anterior, aunque de manera exagerada, se puede observar claramente y de acuerdo al imaginario colectivo de los alimentos afrodisíacos, el efecto que tiene sobre los personajes el consumir alimentos que pudieran contener alguna propiedad amorosa. Quedando al descubierto la fuerte creencia de que se es capaz de provocar y deleitar los sentidos hasta convertirlo en “un placer de los dioses.”

CONCLUSIONES

No cabe duda que la historia del hombre se va ligando de alguna manera a la historia de sus cocinas y que su gastronomía podría ser parte del reflejo de lo que realmente es. Y sin duda es aquí donde cobra importancia el imaginario social porque nos muestra la forma de determinarse como cultura a través de sus usos y costumbres culinarios, la gran mayoría heredadas de generación tras generación.

Podremos entonces decir que la gastronomía (vista no sólo como la preparación de los alimentos sino como un cúmulo de imaginarios sociales) es una forma de comunicación tan antigua que ha acompañado al hombre desde muchos siglos atrás. Y es que no sólo se trata de la comunicación que existe en la transmisión de las recetas, sino que además, existe toda una serie de creencias, ritos, mitos y cultos alrededor de los alimentos y su preparación, y al realizar el análisis de la gastronomía mexicana y de otras cocinas del mundo, así como un breve viaje a través de la historia, cada cultura, cada país no sólo se autodetermina por su idioma o su religión, sino que también se determina y se comunica a través de su comida.

Las familias cierran un pacto de unión cuando comparten los alimentos después de una boda, las parejas creen que a través de algunos alimentos se pueden decir cuánto se aman e incluso creer que no hacen falta palabras cuando se puede enamorar a través de la comida. Mucho se habla de la comunicación verbal y la no verbal, entonces podemos decir que la gastronomía cumple con las dos ya que de manera verbal se comunican o se transmiten las recetas; pero de manera no verbal, cada vez que se comparten alimentos y se sirve primero a mujeres y niños, sin necesidad de decirlo porque ya forma parte de un ritual, se comunica a través del imaginario colectivo.

Por tal motivo, el mexicano es también lo que come, entendido esto como la manera en la que come y prepara sus alimentos; sin embargo, también es importante mencionar, que todos estos imaginarios culinarios también le han dado sentido y razón a la preparación, al uso de ciertos ingredientes, e incluso a la manera de ver nuestra propia cultura. A lo largo de este estudio se mencionaron ciertos componentes de suma importancia como historia, gastronomía, usos y costumbres, características, imaginarios, estereotipos y sobre todo se abordó

sobre qué tipo imagen se tiene de la cocina mexicana así como la imagen que se proyecta tanto hacia el interior del país como hacia el exterior.

Sobre todo ¿qué tan acercada a la realidad de la gastronomía mexicana se encuentran algunos medios de difusión como lo es el cine, y de manera particular, la película Como Agua para Chocolate? O por lo menos eso es lo que esperamos que al hacer uso de este estudio, los lectores se cuestionen. Y es que fue a penas en el 2011 cuando se declaró a la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad y bien valdría la pena ponernos a pensar qué es lo que el mundo observa de nuestra comida. Y aunque a lo largo de la película Como Agua para Chocolate, no se observan elementos tan importantes como el maíz transformado en uno de los alimentos más representativos como lo es la tortilla, es un acercamiento para conocer algunos elementos que forman parte de la cocina mexicana pero que sin duda no reflejan la gran riqueza culinaria con la que cuenta México.

Y es que como se pudo observar a lo largo de los primeros capítulos, en específico del primero, la cocina mexicana es un amplio mundo. Desde la cocina prehispánica llena de elementos simbólicos como el maíz, los insectos, los rituales y los dioses, hasta la fusión con la cocina española e incluso negra, que le han dado un sinfín de vertientes a lo largo y ancho de la República Mexicana. Y no sólo eso, la gran cantidad de rituales acompañados de celebraciones, comidas, bebidas y danzas que aún se mantienen en nuestro país.

Elementos que no se muestran a lo largo del film pero que sí recalcan el estereotipo de la mujer mexicana del siglo XX “*enclaustrada*” en la cocina, el estereotipo de las trenzas, los huaraches, las cocinas viejas oliendo siempre a leña mientras los grandes comales están tan calientes como el agua a punto de estar como para chocolate. Por ese motivo, no se profundizó al mostrar sólo una pequeñísima parte de lo que realmente es la cocina mexicana, y por otro lado, hoy han cambiado muchos usos y costumbres culinarios.

Hoy hablar solamente de la cocina mexicana y pensar únicamente en frijoles de olla, sería encuadrar a la gastronomía mexicana. Hoy además de la gran cantidad de raíces culinarias aún bien cimentadas, también se ha despuntado a nivel internacional gracias al profesionalismo de chefs mexicanos como Federico López (campeón 2007 de Irón Chef) que no sólo retoman la cocina mexicana tradicional, sino que la llevan a los niveles más exigentes y a la altura de restaurantes de talla internacional, mostrando que la cocina mexicana ha evolucionado de la misma manera.

Por tales motivos, es necesario crear estrategias de difusión que den a conocer ambos lados de nuestra cocina tanto hacia dentro como hacia afuera y saber que existen más posibilidades y que la cocina mexicana no es solamente mole, pozole o quesadillas, sino que cada estado posee una riqueza culinaria invaluable y sin importar en dónde sea el contacto, en un restaurante de comida mexicana en Nueva York, o en un mercado de Oaxaca, todo el mundo deguste y disfrute del patrimonio inmaterial que México le ha regalado al mundo.

Además, solamente el conocimiento real de lo que tenemos podrá garantizar que el mexicano se interese más por conocer su riqueza alimentaria y comience a decrecer la ingesta de hamburguesas, papás fritas, pizzas y una gran cantidad de alimentos adoptados por los comensales mexicanos del siglo XXI

Como conclusión, la gastronomía mexicana es un cúmulo de información, que necesita una mayor difusión y que películas como la de “Como agua para chocolate” nos muestran sólo una pequeña parte del todo y que a través de este estudio se pudo comprender porque los alimentos tienen un valor que va más allá del saciar el hambre y que aunque el tiempo pase, la comida nos seguirá definiendo como sociedad.

BIBLIOGRAFIA

- Popol Vuh, las antiguas historias del Quiché**, Editorial Época, México, 2003, p.170
- La cocina de Don Quijote. Gastronomía del siglo de oro español**, Ma. Inés Chamorro, Herder Editorial, Barcelona, 2002, p.160
- Introducción a la historia de la Gastronomía**. Paulina Monroy de Sada y Graciela Martínez de Flores, Limusa, México, 2008, p. 181
- Cocinas del mundo. Francia**. Juan Mnauel Bellver, Ciro Ediciones, 2005, p.191
- García Rivas, Heriberto. **Cocina prehispánica mexicana**. Panorama, México 1988, 187 p.
- Luján Nestor, **Historia de la gastronomía**
- Miriam Bertran Vilá. **Cambio Alimentario e Identidad de los indígenas mexicanos**. UNAM, México, 2005, 117 p.
- Flores y Escalante, Jesús. **Breve historia de la cocina mexicana**. De bolsillo, México 2004, 327 p.
- Aruc, Elvira. **Diccionario gastronómico ilustrado**. Hymasa, Barcelona; España, 1982, 237 p.
- Belluscio Marta, **Comida y cine: placeres unidos**
- Flores Escalante Jesús, **Breve historia de la comida mexicana**
- Sánchez Noruega José Luis, **Historia del cine. Teoría y géneros cinematográficos. Fotografía y televisión**, Alianza Editorial 2002, 735 p.
- Lozoya Jorge Alberto, **Cine mexicano**, Instituto Mexicano de Cinematografía, Barcelona: Lunwerg 2006, 297 p.
- Fernáncez Díez, Federico. **Manual básico de lenguaje y narrativa audiovisual**. Paidós, Barcelona, 1994, 269 p.
- V. Mascelli, Joseph, **Las 5 C's de la cinematografía**. Centro Universitario de Estudios Cinematográficos, México, 2000, 160 p.
- De los Reyes, Aurelio. **Los orígenes del cine en México 1896-1900**. Fondo de Cultura Económica, México, 1983, 248 p.

De los Reyes, Aurelio. **Medio siglo de cine mexicano (1896-1947)** Trillas, México 1991, 225 p.

-Amador Bech, Julio. **Las raíces mitológicas del imaginario político.** Miguel Ángel Porrúa Editores, México, 2004, 280 p.

-Kirk, G.S. **El mito. Su significado y funciones en la Antigüedad y otras culturas.** Paidós Básica, Barcelona, España, 1990, 310 p.

-Segalen Martine, **Ritos y rituales contemporáneos,** Alianza Editorial, Madrid, 2005, 95 p.

-Irigoyen Troconis Martha Patricia, **Hermenéutica, analogía y discurso,** México, DF.: UNAM Instituto de Investigaciones Filológicas, 2004, 209 p.

- Baczku Bronislaw, **Imaginario social: memorias y esperanzas colectivas,** Buenos Aires: Nueva Visión, c1991, 199 p.

Krickeberg, Walter, **Mitos y leyendas de los aztecas, incas, mayas y musicas,** Fondo de Cultura económica, México, 1955, 198 p.

-Gubern, Roman. **Del bisonte a la realidad virtual.** Anagrama. Barcelona 2003, 193 p.

-Alma Barbosa Sánchez, **La muerte en el imaginario del México profundo.** Universidad Autónoma del Edo. De Morelos, México 2010, 271 p.

-Castoradis Cornelius. **La institución imaginaria de la sociedad. Vol2 El imaginario social y la institución.** Tequets editores, Barcelona, España 1989, 334 p

-Engels, Federico. **El origen de la familia, la propiedad privada y el estado.** Ediciones Quinto Sol. México, 2003, 180p.

-Sorlin, Pierre, **Sociología del cine. La apertura para la historia del mañana.** Fondo de Cultura Económica, México, 1985, p 264

- *Elisenda Ardèvol, Por una antropología de la mirada: etnografía, representación y construcción de datos audiovisuales,* Revista de Dialectología y Tradiciones Populares del CSIC, L. Calvo, Perspectivas de la antropología visual, Madrid, 1998

- Amount Jaques/ Marie Michel, **Análisis del film,** Paidós Comunicación Cine, Barcelona, 1990, p 309

CYBERGRAFIA

- EL INFORMADOR Periódico en línea del 17 de noviembre del 2010.
<http://www.informador.com.mx/cultura/2010/249591/6/la-gastronomia-mexicana-tesoro-del-mundo.htm> 13:11 hrs.
- Ángel Vargas y Ericka Montaña, LA JORNADA,
<http://www.jornada.unam.mx/2010/11/17/index.php?section=politica&article=002n1pol> 17 NOVIEMBRE 2010 13:00
- **JosÉ Antonio Chamizo. Actividades químicas en la historia de México.**
Artículo en red.
<http://www.conacyt.gob.mx/comunicacion/Revista/199/Articulos/Actividades-quimicas/Actividades01.htm> 17 nov 2010 12:26 pm
- **Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, El cine como representación social,**
http://www.buap.mx/portal_pprd/wb/comunic/el_cine_una_representacion_social_1312 29 agosto 2011 10:27 am
- Juan Manuel Aurrecoechea, **El cine y la Revolución Mexicana Filmografía,** artículo en línea
<http://www.filmoteca.unam.mx/cineyrevmex/indexrevolucion.html> 29 agosto 2011 12:02 pm

ANEXOS

JAPÓN

AKAIKA SASHIMI

(Tiras de calamar)

Ingredientes:

1 calamar fresco y claro (Ika)
salsa de soja
wasabi



Elaboración:

1. Coloca el calamar sobre una superficie limpia.
2. Ayudándote con los dedos sobre el estómago del calamar, arranca la cabeza y las tripas despacio.
3. Quita el hueso blando de la parte de cuerpo.
4. Coloca los dedos entre las aletas y el cuerpo del calamar. Extrae las aletas.
5. Ahora apoyando bien los dedos sobre el cuerpo, retira toda la piel del calamar.
6. Abre el cuerpo del calamar en un solo trozo plano.
7. Quita el líquido de la superficie del calamar con una toalla de papel. Córtalo en trozos rectangulares.
8. Corta en tiras finas para sashimi. Acompaña con salsa de soja y wasabi. ⁶⁴

⁶⁴ www.recetasjaponesas.com 23 octubre 2010 7:08 pm

ESPAÑA

PAELLA ESPAÑOLA

Ingredientes:

1 pollo de un kilo que este troceado
400 gr. de arroz
200 gr. de magro de cerdo
200 gr. de bajoqueta de herradura
100 gr. de tomate triturado
200 gr. de aceite de oliva
agua que sea el doble del arroz
sal
pimienta roja
azafrán
125 gr. de tavella
125 de garrofón (estos últimos dos se complican de conseguir fuera de España sustitutos, morrones, pimientos, o similares.)



Elaboración:

El primer paso es poner en la paellera o similar todo el aceite detallado en la receta y cuando el mismo está suficientemente caliente echar el pollo y el cerdo con un poco de sal a gusto. Cuando usted se dé cuenta que comienzan a dorarse tienes que añadir las bajocas y el tomate, darles bastantes vueltas.

El conjunto tiene que estar bien sofrito, cuando eso ocurra deberás añadir la pimienta y el agua lo más rápido que puedas para que de esta forma no se queme la misma. El próximo paso es añadir la tavella, el garrofó y el azafrán. Esto se deja a fuego de llama vivida hirviendo hasta que todo notemos que esta cocido.

Llego el momento de poner el arroz, previamente agregar el agua que notemos que falta por la cocción, verificar que la cantidad de sal sea la elegida, luego la cocción a fuego de llama viva sigue por 10 minutos, luego rebaje el fuego y cocine otros_10_minutos.

Sacada del fuego, se deja reposar dos o tres minutos más. ⁶⁵

⁶⁵ www.paellaartesanal.com 23 oct 2010 7:22 pm

CHINA

CHOP SUEY DE POLLO

Ingredientes:

400 gr de pechugas de pollo en tiras
100 gr de zanahoria peladas y cortadas
100 gr de brotes de soja
100 gr de cebolla
100 gr de pimientos rojos
100 gr de zapallito redondo
6 hongos shitake
100 gr de brotes de bambú
Salsa de soja
Aceite de sésamo
1 diente de ajo picado
15 gr de jengibre fresco picado
2 cucharadas de harina o fécula de maíz
100 ml de vino de jerez



Elaboración:

En un recipiente, coloca las tiritas de pollo, el harina, el vino de jerez, el jengibre y el ajo picado. Deja macerar por 30 minutos.

Con las verduras picadas y limpias, coloca el aceite de sésamo en el wok y saltea el pollo. Cocina por 5 minutos y retira. Añade las verduras en el wok con un poco del zumo de la maceración del pollo y saltea a fuego vivo. Añade la salsa de soja y cocina hasta que se forme una salsita.

Antes de terminar, añade los brotes de soja y el pollo. Cocina por 1 minutos más y sirve en la mesa caliente. Si gustas, puedes acompañar con fideos de arroz o arroz al vapor.⁶⁶

⁶⁶ www.chino-china.com 23 octubre 2010 7:52 pm

ITALIA

PIZZA NAPOLITANA

Ingredientes

- 500 gramos de masa para pizza
- 300 gramos de salsa de tomate
- Dos mozzarelle (queso fresco)
- Una lata de anchoas (boquerones)
en aceite de oliva o bien 4 anchoas saladas
- Aceite de oliva virgen extra de Puglia
- Sal.



Elaboración:

Tras haber preparado la masa según indicado en otra receta, tiéndala y aderécela con la salsa de tomate, la mozzarella cortada en trocitos pequeños y las anchoas también cortadas, añade una pizca de sal y abundante aceite encima. Si le gusta, puede echar orégano. Ponga todo en una bandeja untada de aceite (en alternativa puede usar harina, lo que le da más sabor a la pizza) y hornee. El horno debe estar muy caliente.

Cueza durante 20-25 minutos. Si le gusta ser preciso, 5 minutos antes de quitar la pizza del horno, añade más mozzarella en trocitos. .⁶⁷

⁶⁷ www.quieroitalia.com 23 octubre 2010 8:00 pm

FRANCIA

SALSA DE QUESO ROQUEFORT

Ingredientes:

- entre 350 y 500 gr de queso roquefort
(dependiendo de que
tan fuerte queramos la salsa,
el queso roquefort es de sabor intenso
y aroma penetrante)
- 1 cucharadita de sal y una de pimienta
- 1 taza de mayonesa
- 1 taza de crema de leche



Elaboración:

La preparación de esta receta es idealmente fácil. Primero vamos a poner todos los ingredientes en una licuadora y vamos a procesar hasta que quede una crema homogénea y el queso se haya desmenuzado bien. Se puede usar directamente al sacarla de la licuadora.⁶⁸

⁶⁸ <http://saborgourmet.com/salsa-de-queso-roquefort/> 7 NOV 2010 10:00 AM

MÉXICO

MANCHAMANTELES

Número de personas: 5

Ingredientes:

1 pollo joven y tierno
250 grs. de lomo de cerdo
400 grs. de jitomate
4 chiles anchos
1 rebanada de pan de caja
1 cucharada de cacahuates pelados
1/2 cebolla chica
1 diente de ajo chico
1/2 cucharada de azúcar
hierbas aromáticas
1/2 cucharada de vinagre
3 cucharadas de aceite vegetal
1/2 plátano macho
1/2 camote mediano
2 perones
125 grs. de chicharitos de Cambray
manteca
1 rebanada de piña pelada
sal.



Elaboración:

El día anterior, tostar, desvenar y quintarle las semillas a los chiles. Luego, ponerlos a remojar en agua caliente con sal y vinagre. Al día siguiente, escurrirlos y molerlos con la cebolla, el ajo, los cacahuates, el pan frito, y los jitomates previamente, pelados y sin semillas.

El pollo, bien limpio y lavado, ponerlo a cocinar en agua caliente, junto a la cebolla, ajo y las hierbas aromáticas.

Freír los ingredientes molidos y agregarles el caldo de pollo, formando la salsa. Freír el lomo de cerdo aparte con un poco de manteca. Cuando esté cocido, cortarlo en tiritas.

Hervir la salsa unos minutos, agregarle el pollo trozado, el lomo, el vinagre, el azúcar, las rebanadas de plátano y el perón, los chicharitos (cocinados aparte), la piña en trocitos y las rebanadas del camote (pelado y cocinado aparte).

Sazonar con sal y hervir, aún, hasta que las frutas estén bien cocidas, y la salsa espesada. Servir bien caliente.