



MONTCLAIR STATE
UNIVERSITY

Montclair State University
**Montclair State University Digital
Commons**

Theses, Dissertations and Culminating Projects

8-2006

**The Function of the Culinary Art in the Latin American Literature
of the Twentieth Century : Simbología culinaria en las obras de
cómo agua para chocolate, Arráncame la vida y Corazón's Café**

Esther Schmidt

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.montclair.edu/etd>



Part of the [Latin American Literature Commons](#)

MONTCLAIR STATE UNIVERSITY

“The Function of Culinary Art in Latin American
Literature of the Twentieth Century”

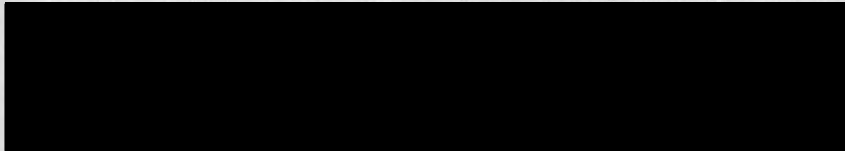
“Simbología culinaria en las obras
*Como agua para chocolate, Arráncame la vida y
Corazón's Café*”

By

Esther Gross- Schmidt

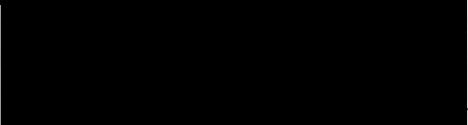
A Master Thesis Submitted to the Faculty of Humanities of
Montclair State University
In Partial fulfillment of the Requirements
For the Degree of
Master of Arts
August 2006

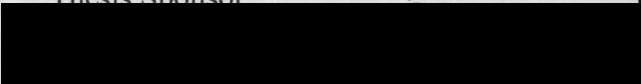
School: Humanities and Social Thesis Committee:
Department: Spanish- Italian

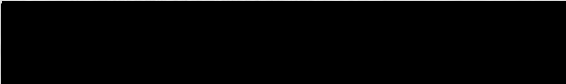

Mary A. Papazian
Dean of the Humanities and Social Studies


12-6-06

Date


Prof. William Rosa
Thesis Sponsor


Prof. Vincenzo Bollettino
Committee Member


Prof. Pamela Smorkaloff
Committee Member


Prof. Linda Gould Levine
Department Chair

ACKNOWLEDGMENTS

I would like to extend my gratitude to the following people, all of whom have showed me how to grow, how to read how to write and talk. It has been through hard work and a lot of determination on both our parts. This paper would have not been able to occur without their dedication and support.

There are not enough words to thank Prof. William Rosa, for his time, his insights and his guidance. It would have been almost impossible to achieve this dissertation without him.

At the same time I would like to thank Prof. Vincenzo Bollettino since he became my mentor from very early on in my career. It was him who showed me that I do have what it takes to be not only a student, but a professor and a mentor to other fellow students. At the same time, he helped me develop my idea for this paper. His eagerness to hear me out never faltered and without him I would not be here to thank him.

I would like to extend my gratitude as well to Prof. Pamela Smorkaloff for her guidance, for providing me with the exercise of

thinking beyond the written word. She has showed me to persevere and to maintain a regimen that has helped in the development of this thesis.

I also thank the entire staff of the Spanish –Italian Department since they were instrumental throughout my career. I would like to show my gratitude for their wealth of knowledge they have shared with me, so I can become who I am now.

Last but not least, I would like to thank my parents. Who have always been a source of support and encouragement. I am proud to be their daughter and I am proud to have achieved a Masters Degree in Spanish and Latin American Literature, since I am the first of their children to achieve this special degree. It is my privilege to extend my deepest gratitude to them, this degree is not only mine, and I would like to share my triumphs with them. I should not forget my beloved sister and brothers who have stand behind me at every step of the way. I only wish my Grandmother, may she rest in peace, would have see me today. It would have made her incredible proud, since she came from a province in Hungary, were she was lucky enough to have electricity. I knew deep in my heart that she was aware of my capabilities. My achievement would have been as grandiose as reaching the moon.

I would like to dedicate this Masters Thesis to my children: Daniel, Joshua, Ilana and David. I hope one day you understand how far I have

come. I wish you all the best and I am sure you will achieve whatever goal you set your mind.

With all my love, *Mami*.

I thank The God Almighty, for being the rock behind the rock, for I know that He has guided me in whatever it is His Design.

Esther Schmidt.

Table of Contents:

Cover page.....	p. 1
Acknowledgements.....	p. 2-4
Table of contents.....	p. 5
Abstract.....	p. 6-7
Copyright.....	p. 8
Introduction.....	p. 9-12
Capítulo 1.....	p. 11-17
Capítulo 2.....	p. 18-26
Capítulo 3.....	p. 27-29
Capítulo 4.....	p. 30-38
Conclusión.....	p. 39-45
Notas.....	p. 46-48
Bibliografía: Textos.....	p. 49
Textos Críticos.....	p. 50-51

ABSTRACT

The following theses will be developed by describing the purpose of the culinary arts in Latin American Literature. This paper will describe which feelings it creates for their audience.

The following books are going to be the basic study lines: *Like Water for Chocolate* by Laura Esquivel. *Arrancame la vida* by Angeles Mastretta and the short story *Corazón's Café* by Judith Coffey Ortiz. Laura Esquivel, wrote this novel in the form of twelve recipes in which the reader gets to know about her life that happened during the Mexican Revolution. However, the most important messages sent throughout the entire novel, are the feelings of love, hate, sympathy, caring, and nostalgia. The reader is taken by the plot, forgetting the food that has been the conveyer of those emotions.

Angeles Mastretta is also a Mexican writer who portrays the life of a young peasant girl married to a revolutionary. After the revolution, he joins the world of politics and sets up their residence in the city of Puebla. Mastretta uses very carefully her scenes in which the reader has to discover the feelings that lay beneath the written word; and in some instances how one particular dish which is called *mole* can be used as a weapon.

Judith Coffey Ortiz is Puerto Rican born, but has lived in the United States most of her life. However, *Corazón's Café* is a story filled with love, unspoken understanding between husband and wife and how their small shop in *El Barrio* is an open door for their client's culinary desires and their nostalgic need to recreate the food from *home* and bring their hearts closer to the places they long to return to, knowing that the only way to return is through *Corazón's Café*.

This study will focus on the emotions found in these texts, following the literary theory. It will take a close look at these feelings before and after they happen and will establish a comparison between them and the secondary texts.

These texts are the following: *Afrodita* by Isabel Allende and from the following movies: *Like Water for Chocolate* directed by Alfonso Arau. *Chocolate* directed by Lasse Hallstrom. *Frida* directed by Julie Taymor and *Tortilla Soup* directed by Xavier Perez Gabot.

“The Function of the Culinary Art in the Latin American
Literature of the Twentieth Century”

“Simbología culinaria en las obras de cómo agua para
chocolate, Arráncame la vida y Corazón’s Café”

By

Esther Schmidt

A THESIS

Submitted in partial fulfillment of the requirements

For the degree of Master in Arts

The Department of Spanish-Italian in

The Graduate Program of

Montclair State University

AUGUST 2006

COPYRIGHT NUMBER 154767296

All rights reserved.

Introducción

El tema de esta tesis es: “**La función del arte culinario en de la literatura latinoamericana del siglo XX**”.

Este proyecto analizará la función del arte culinario en la literatura latinoamericana del siglo XX. Su propósito será investigar el simbolismo de la comida en varios textos literarios y una película. El estudio hará un minucioso análisis de las influencias heredadas a través de los siglos. Sentarse a la mesa no es un acto mundano. La hora dedicada a la cena ofrece la oportunidad de reencontrarse para conversar, compartir y ponerse al tanto de los acontecimientos cotidianos.

Este trabajo indagará el valor de los rituales desde un punto simbólico social y cultural. La comida refleja tradiciones con las que el lector se identifica. Los autores usan a los sentidos para describir sensaciones. Este estudio analizará cómo las tradiciones y costumbres se intercalan en la narrativa. Analizará historias con el propósito de investigar por qué ciertas comidas fueron incluidas en los relatos. Estudiaremos el mensaje intrínseco en los símbolos culinarios que han sido utilizados para construir textos y espacios culturales en la literatura.

Nos apoyaremos en la novelas, *Como Agua Para Chocolate*, de Laura Esquivel, *Arráncame la Vida*, de Ángeles Mastretta y *Corazón's Café*, de Judith Ortiz Coffer. Haremos referencia a la película *Como Agua Para Chocolate*, basada en la novela del mismo nombre, que usa a la Revolución Mexicana (1910-1920) como trasfondo y la sitúa en un rancho en el norte de México. Esquivel, en sus propias

palabras, escribe *una novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros*. La narradora cuenta la historia de su vida valiéndose de las recetas heredadas de sus antepasados. Esta novela será el punto de partida para nuestro estudio.

La novela *Arráncame la vida* narra la vida de una joven campesina casada con un soldado que después de la Revolución decide internarse en el mundo de la política mexicana. El libro se desarrolla en la ciudad de Puebla y nos lleva en un viaje por el estado del mismo nombre. Mastreta usa ciertas comidas para describir sentimientos profundos que de otra forma no podrían ser comunicados. Nuestro estudio incursiona el espacio socio-político de la época.

Judith Ortiz Coffer, nacida de Puerto Rico y radicada en Estados Unidos es la autora de *Corazón's Café*, un cuento de amor que describe la profunda comprensión entre marido y mujer. Una vez que llegan al *barrio* abren una pequeña tienda de abarrotes en la que crean un *hogar* para sí mismos y para sus clientes, abasteciéndolos de comidas típicas de sus países. Ese *hogar* metafórico es alimento para sus nostalgias.

La comparación de textos literarios y cinematográficos es necesaria para poder comprender los motivos de los personajes. Sin este estudio comparativo sería imposible encontrar los mensajes ocultos que los autores nos transmiten a través de lo obvio. Para el estudio de los símbolos culinarios utilizaremos *Afrodita*, de Isabel Allende y los filmes: *Como agua para chocolate*, dirigida por Alfonso Arau; *Chocolate*, dirigida por Lasse Hallstrom; *Frida*, dirigida por Julie Taymor y *Tortilla Soup* de María Ripoll.

Por último, concluiremos que la utilización de estos símbolos culinarios son instrumentos para mostrar el espacio cultural en Latino América.

Capítulo 1

¿Alguna vez ha oído el refrán *Dígame qué come y le diré quién es?* Se refiere a qué tipo de individuos somos, de dónde venimos y por qué somos lo que somos. Los textos mencionados ilustran los ideales gastronómicos desde las perspectivas de cada autor.

El arte culinario en Latinoamérica es prehistórico. Amalgama costumbres y tradiciones, ritos y ceremonias que celebran o perpetúan patrones culturales en peligro de ser olvidados.

Este trabajo propone comprobar que los escritores mencionados se valen de la simbología culinaria para elaborar textos ricos en matices culturales, religiosos, políticos y sobre todo, sensuales. Por ejemplo, Laura Esquivel abre su novela diciendo:

Es muy agradable gozar del olor que despide, pues los olores tienen la característica de reproducir tiempos pasados junto con sonidos y olores nunca igualados en el presente. A Tita le gustaba hacer una gran inhalación y viajar junto con el humo y el olor tan peculiar que percibía hacia los recovecos de su memoria (p. 16)

Tita trata de hacer memoria cuándo había comido las tortas de Navidad, pero a pesar del aroma, no recuerda¹. Los aromas se confunden con los recuerdos de un pasado en el que los anhelos y los alimentos se unen para crear un espacio que, en ocasiones, son premoniciones de un desastre.

- Pues más vale que le informes que si es para pedir tu mano, no lo haga. Perdería su tiempo y me haría perder el mío. Sabes muy bien que por ser la más chica de las mujeres a ti te corresponde cuidarme hasta el día de mi muerte. (p 17)

¹ Isabel Allende dice en *Afrodita*: “A pesar de los cúmulos de libros de cocina publicados anualmente, existe muy poco escrito sobre el sentido del gusto, porque es casi tan difícil definir un sabor como un olor. Ambos son espíritus con vida propia, fantasmas que aparecen sin ser invocados para abrir una ventana de la memoria y conducirnos a través del tiempo a suceso olvidado” (p .69)

Con dolor Tita recuerda la última vez que comió tortas de Navidad, pues fue entonces que su madre le comunicó *la ley* familiar que impide a las hijas menores casarse. Es decir, por más que Tita trate de asociar las tortas de Navidad con momentos agradables, el mandato de la madre y el hecho de que Pedro no sería su esposo estarán ligados a las tortas de Navidad.

Tita recordaba haber cocinado con Nacha, pues en el pasado el chorizo fue uno de sus juguetes favoritos pues le recordaba:

Como el día en que vieron en la plaza del pueblo a un señor que formaba figuras de animales con globos alargados, y se les ocurrió repetir el mecanismo pero utilizando trozos de chorizo. El problema surgía cuando tenían que deshacerlos para freír el chorizo. La mayoría de las veces Tita se negaba. La única vez que Tita accedía voluntariamente a hacerlo era cuando se trataba de elaborar las tortas de navidad, pues le encantaban (p. 15)

Para Tita aquel aroma estaba asociado a las recetas que aprendió de Nacha, a quien siempre recordaba con afecto por la bondad que de ella recibió. El dolor emanaba del edicto de Mamá Elena, quien le negó la opción de amar y ser amada. Tita protestó el mandato en vano. Las tortas, estaban asociadas al fracaso de cambiar la ley de Mamá Elena:

Tita bajó la cabeza y con la misma fuerza con que sus lágrimas cayeron sobre la mesa, así cayó sobre ella su destino. Y desde ese momento supieron ella y la mesa que no podían modificar ni tantito la dirección de estas fuerzas desconocidas que las obligaban, a la una, a compartir con Tita, su sino, recibiendo sus amargas lágrimas desde el momento en que nació, y la otra a asumir esa absurda determinación (p.17).

Esquivel está diciéndonos varias cosas. La primera, es que Tita tendría que seguir la *costumbre* transmitida por su madre, quien era de ascendencia española por tanto, estas costumbres no eran aplicables en tierras mexicanas, sobre todo cuatrocientos años después de la Conquista. Las reglas de Mamá Elena eran tan

ineficaces y absurdas como los antiguos rituales españoles. La Revolución Mexicana pedía cambios socio-políticos, de manera que la costumbre de no casarse para cuidar a la madre hasta el día de su muerte no tenía sentido.

De acuerdo con Roselyn Costantino,

La protagonista Tita sufre bajo una madre autoritaria que basa su poder en la tradición. Siendo hija menor, Tita está obligada a quedarse en casa, sin casarse, para cuidar a la madre. La cocina se convierte en su refugio, el espacio desde el cual la mujer puede hablar. El cocinar constituye el poder creativo con que ella transforma la realidad y articula sus deseos reprimidos. (p. 199)

La novela está escrita en primera persona. Tita mantiene conversaciones consigo misma que acentúan la realidad que vive. La represión es un de los *leit-motif* de la novela y aparece en cada capítulo.

Esquivel le da a Tita un aire feminista dentro de esta novela telúrica. Tita decide que ese ritual acabará con ella, y no pasará a su sobrina Esperanza, como veremos al final de la novela.

Rosalyn Constantino, escribe al respecto de Laura Esquivel y ofrece una perspectiva particular que afirma que:

las mujeres por nuestra condición natural estamos más cerca de la tierra, de los ciclos. El progreso no nos ha podido arrebatar esa condición. Tal vez por eso somos capaces de rescatar esos valores que no tienen que ver con la razón. (Giovanni, y Serno 5, p. 188)

Esquivel le adjudica el conocimiento de los ritos a Nacha, la cocinera indígena de Mama Elena:

Nacha que se sabía de todas a todas respecto a la cocina – y muchas otras cosas que ahora no vienen al caso -. Ni siquiera sabía leer ni escribir, pero eso sí sobre cocina tenía tan profundos conocimientos como la que más. (p. 14)

Es decir, que aunque Nacha fuera analfabeta no significaba que carecía de conocimientos. Al contrario, tiene la sabiduría de la tierra, que recibió de su madre, que es el eslabón indígena.

Bruce Kraig, en su libro de *Cuisines of Hidden Mexico*, nos dice:

It is not only haute cuisine or plain home cooking that shows this characteristics, but even humble street food. Each seller (usually a woman, a home cook, hence the keeper of the tradition) has her own way of preparing each specialty. No two are ever the exactly the same (p. 3)

La intención es develar los secretos escondidos en lo mundano; lo que ha sido considerado como obvio, pero que no ha sido comprendido a fondo.

En *Arráncame la vida*, el café es de gran importancia. Catalina, el personaje principal de la novela, va a casa de sus padres para hablar con su papá:

- Desde cuándo te importa lo que diga la gente. Ya te pareces a tu mamá. Nunca le vas a dar gusto a la gente. Ni con el pelo hasta las rodillas ni calva. El chiste es que te sientas contenta.

-Es que no estoy contenta- dije abrazándolo.

- ¿Qué te lastima? ¿No entiendes todo lo que quieres? No llores. Mira que lindo está el cielo. Mira que fácil es vivir en un país en el que no hay invierno. Siente como huele el café. Venga mi vida, venga que le preparo uno con mucho azúcar, venga cuéntele a su papá. (p. 76)

El café mitiga el malestar de Catalina. Ya que el padre no puede o no sabe expresar su amor con palabras, sino que lo hace a través de una taza de café endulzado y tiernas palabras; el olor del café con azúcar es símbolo de amor y dulzura, mismo que la hace olvidar, aunque sea por un momento, los agravios de Andrés. Parecería que el café la ayuda a seguir adelante.

En *Corazon's Café*, la unidad de los esposos comienza con:

He had touched her hand with his fingers as he handed it to her. Later, she had smelled the fresh coffee in her skin. She had avoided washing that hand all day because by bringing it to her nose, she could recall the pleasure of his touch. (p .94)

Corazón va a la tienda a comprar ron para su padre, lo cual la enfurece ya que esta acción contribuye a su alcoholismo. Ahí conoce a Manuel, su futuro esposo. Al entrar a la tienda, Manuel la recibe con una expresiva mirada, puesto que no se hablan ni una palabra. El café *habla por ellos* y Corazón no se quiere lavar la mano durante el día para no perder la esencia de Manuel. En este caso el café es símbolo de sensualidad, que más tarde se transforma en elemento nostálgico, Corazón recuerda a Manuel justo después de la muerte de éste:

Leaning over she could smell the fresh coffee they kept in a can on the counter to serve free to customers. The aroma took her back to the time she met Manuel (p. 94)

Una vez más el aroma del café es el detonador del encuentro con Manuel en la tienda de abarrotes. La mente cae en un viaje nostálgico.

De acuerdo a Bruce Kraig, en su introducción a *Cusines of Hidden Mexico: Food is the entryway into a whole culture and its history* (p. vii). Kraig dice que a pesar de los simples elementos utilizados para la elaboración de la comida, la tradición y la preparación es única en cada mujer que cocina, ya que transmiten la tradición a través de sus simples quesadillas (p.3).

El café es el elemento con el que Esquivel, Mastretta y Ortiz-Coffer presentan situaciones ficticias, momentos en las que la bebida funciona como relajante y emisor de amor. El café es el vínculo entre Manuel y Corazón. Es decir, el aroma transporta a Corazón al momento conoce a su marido. Lo particular de estas *situaciones ficticias* es que podrían ser verdaderas, al tomar una taza de café, instintivamente se inhala el aroma mismo que recrea un sinfín de memorias y sentimientos. Marcel Proust desarrolla su obra maestra, *En busca del Tiempos Perdido*, a través del aroma de la magdalena en el té o Gabriel García Márquez recurre a los almendros.

Capítulo 2

Hemos explorado ritos y costumbres. En cada uno de los textos estos son abordados como parte integral del ciclo de la vida. A lo largo de la existencia presenciamos nacimientos, bautizos, primeras comuniones, casamientos y muertes. En cada ocasión estos se festejan a través de comidas representativas.

En su novela, Esquivel describe la reacción de Tita después de la muerte de Mamá Elena. Nos da una clave para entender el popular refrán *fresca como una lechuga*, que utilizamos para describir a una persona que tiene entusiasmo para llevar a cabo su tarea. Al estar frente al féretro de una persona amada, la intuición nos muestra en un espejo imaginario a nosotros mismos.

Paradójicamente, si alguien está muerta no puede estar *fresca como lechuga*. Esquivel propone al decir esto que la influencia de mamá Elena en Tita va más allá de la muerte.

Así de extraña y lejana se debería de sentir una lechuga ante su repentina separación de otra lechuga con la que hubiera crecido. Sería ilógico esperar que sufriera por la separación de esa lechuga con la que nunca había podido hablar ni establecer ningún tipo de comunicación y de la que sólo conocía las hojas exteriores, ignorando que en su interior habían muchas otras escondidas (p.141)

Cuando Esquivel compara metafóricamente la vida de Tita en relación a su madre, establece que es puramente biológica, ya que ambas provienen del mismo tronco, comparten un mismo origen y una misma tradición familiar; sin embargo, cada una pertenece a una etapa distinta de la vida. Su relación maternal es con Nacha puesto que es ella quien la cuida y la alimenta, además de transmitirle los secretos culinarios ancestrales. La referencia a las lechugas, implica que no todas las hojas son

iguales y que cada una ocupa un lugar distinto. Esquivel usa la lechuga para comparar estas relaciones dentro un contexto que parecería infantil, pero que fija los parámetros generacionales e históricos en la cocina.

En el capítulo *Colitas de res* Esquivel habla de la muerte. Chenchá, que es la que se queda en lugar de Nacha después de su muerte, le trae a Tita un caldo de *colita de res*. Cuando uno se siente mal, piensa en un caldo. La res cocida en sopa no *cura*, lo que cura es la intención de quien la prepara.; la importancia de los fluidos humanos, como por ejemplo el líquido amniótico nos devuelve al principio del ciclo de la vida. En este episodio, el caldo de res sirve para que Tita se reintegre a la vida.

Tita se cura de su *locura* al comer la sopa de Chenchá, ya que sabe que la preparó pensando en ella para demostrarle cuánto la quiere. La magia de la sopa surge su efecto, Tita se cura y regresa al rancho para convertirse en la cocinera oficial.

Los caldos pueden curar cualquier enfermedad física o mental, bueno, al menos ésa era la creencia de Chenchá y de Tita, que por mucho tiempo no le había dado el crédito suficiente. Ahora no podía menos que aceptarla como cierta” (p. 131)

Así que puso su conocimiento en práctica: lo preparó con mucho cuidado para que su mamá lo tomara y se sintiera mejor. Sin embargo, no obtuvo el resultado esperado, todo lo contrario: “Mamá Elena de inmediato detectó el sabor amargo. Con enojo lanzó la charola al piso y corrió a Chenchá de la casa por haber intentado burlarse de ella” (p. 139).

El rechazo de Mamá Elena no fue únicamente al caldo, sino que ahora tenía que depender de su hija menor. Rechaza la tradición y conveniencia que Tita le ofrece, ya que ella representa una nueva generación híbrida, en la que ambas culturas se entrelazan. En un momento de lucidez Mamá Elena se da cuenta que ha perdido el control del rancho al ser Tita la cocinera oficial.

Tita pensaba que su madre aún se veía *fresca como una lechuga* porque sabía que ésta no se había realizado como mujer, ya que nunca vivió su vida con el hombre

al cual amó. Al morir mamá Elena, Tita encontró la pequeña llave que su madre llevaba colgada del cuello, de inmediato reconoció la cerradura a la que le pertenecía.

Recordó:

De niña, un día jugando a las escondidillas se había metido en el ropero de Mamá Elena. Entre las sábanas había descubierto un pequeño cofre” (p. 141-142),

De inmediato relacionó la llave con el cofre, y al abrirlo, encontró las cartas de su madre. Después de leerlas, se dio cuenta que su madre nunca había amado a su padre, sino a otro hombre, quien era el padre de Gertrudis.

Constantino en su cita a Lawless, asevera que las mujeres dentro de la novela de Esquivel, rompen con el esquema tradicional. Gertrudis, la hermana menor, se escapa de la casa y se vuelve primero prostituta y después generala en la Revolución. Mamá Elena, la tirana atípica, recrea los patrones patriarcales, y tiene una ilícita relación amorosa con un negro, antes y durante su matrimonio. Aquí no funcionan las clasificaciones que tradicionalmente han definido los roles de la mujer mexicana en la sociedad y en la literatura: madre, virgen, prostituta, madre virgen (p. 200)

Cuando Tita reconoce el sometimiento al que su madre se había sometido, comprende el secreto que ésta se lleva a su tumba, se entiende perfectamente la metáfora de la lechuga. Ninguna de las dos se conoce a sí mismas.

Mamá Elena desconocía a su hija. Sin palabras se hicieron mutuos reproches y con esto se rompió el hasta entonces fuerte lazo de sangre y obediencia que las unía y que ya nunca se restablecería (p. 136).

Por esta razón *Tita realmente lloró por su madre. Pero no por la mujer castrante que la había reprimido toda la vida, sino por ese ser frustrado (p. 143).*

En ocasiones no se comprende ni se conoce a los seres queridos hasta después de muertos.

Los refranes populares, nos entregan verdades que ni mil palabras explican.

Después de una muerte viene el nacimiento de un nuevo miembro en la familia. Esquivel pronto cierra el ciclo. Rosaura llega al rancho justo para enterrar a su madre. La impresión de la trágica muerte de su madre a manos de los revolucionarios le causa un parto prematuro en el cual da a luz a una nena. Y esto completa el círculo. Tita asiste a su hermana durante el alumbramiento con ayuda de Nacha a quien invoca, pues sabe que su nana tiene el conocimiento de los ciclos de la vida.

Continuando con la metáfora de la lechuga, distinguimos que ambas provienen del mismo tronco, sin embargo, Rosaura pertenece a otra generación, por ser la hija mayor y porque nunca tuvo la formación oral impartida por Nacha. Las relaciones entre Tita y Rosaura eran totalmente diferentes a la relación entre Tita y su madre. Rosaura seguía las leyes de Mamá Elena por ser la mayor. Fue ella quien se casó con Pedro, el amor de Tita, simplemente por ser la primogénita. Siempre había recibido un tratamiento completamente distinto al de Tita. Rosaura no tiene necesidad de aprender a manejar el rancho —se espera que Pedro lo haga— ni tampoco de aprender a cocinar. De manera que ella es una mujer cuyo único papel en la vida es engendrar hijos, pero es inútil en la crianza. Las fricciones entre Tita y Rosaura se agudizan después de que Rosaura da a luz.

Rosaura no tiene leche para amamantar a su hijo, además de ser ineficiente en la crianza de sus propios hijos:

Tita no pudo o no quiso adoptar el papel de nodriza, como en el caso de su sobrino, es más ni siquiera lo intentó, tal vez por la experiencia demoledora que tuvo cuando la separaron del niño (p. 151).

Rosaura es la madre, pero parecería ser sólo un vehículo de gestación, ya que es inepta para amamantar, cuidar y criar a sus hijos, mientras que Tita, la hija menor,

que no está casada y no tiene opción de hacerlo y a pesar de provenir de la misma tradición, es quien se mantiene en su lugar —la cocina—; ella conoce la tradición oral de Nacha y Mamá Elena. Entre todas las hermanas ella es la única que sabe qué hacer, como cuando tuvo la ocasión para nutrir a su sobrina Esperanza: *decidió alimentarla con atoles y tes* (p. 151). Una vez más Tita recuerda a Nacha en su papel de nodriza quien debido a su edad no tenía forma de amamantarla. Así que la crió con atoles y tés.

¿Cuál es la relación entre el caldo de colitas de res y los atoles y los tés? Los atoles y los tés son alimentos livianos que, al igual que las colitas de res, nos hacen sentir bien. En inglés se llaman *comfort foods*. Por su condición, las mujeres no toleran ver a una criatura con hambre, utilizando comidas suaves de fáciles digestión que satisfacen las necesidades del bebé evitándole trastornos estomacales.

Así como Nacha crió a Tita en la cocina, ésta a su vez crió Esperanza, su querida sobrina. Sin saberlo, Tita cierra el círculo de la tradición oral transmitida por Nacha y por su madre. Rosaura se siente celosa al darse cuenta de su ineptitud como madre e impone más trabajo a Tita; le queda claro que su hija está más acostumbrada a la tía que a ella. Lo cual la pequeña percibe. Le ordena a Tita suba a la niña junto a ella a la hora de la siesta, pensando que teniéndola cerca, llenará su vacío y su ineficiencia. Esta acción incrementa la animosidad entre hermanas. Sin Mamá Elena, Rosaura se siente desprotegida. Pedro y Tita tienen más oportunidades de encontrarse y estar a solas libres de la vigilancia. Cuando Rosaura intenta imprimir el mismo control que su madre había impuesto en Tita, ésta no lo tolera, como tampoco había tolerado la tradición castrante de su madre. Tita conoce perfectamente bien sus límites, y se promete a sí misma que su sobrina Esperanza no tendría que seguir los

mismos patrones con los que ella había crecido. Al reconoce la ira de Rosaura, Tita exclamó:

¡Ojala que a Rosaura la boca se le hiciera chicharrón! ²Y que nunca hubiera dejado escapar esas repugnantes, malolientes incoherentes, pestilentes, indecentes y repelentes palabras. Más valía que se las hubiera tragado y guardado en el fondo de sus entrañas hasta que se le pudrieran y agusanaran! (p. 155)

Cuando una persona maldice, es porque está demasiado enojada y esta rabia se manifiesta como chicharrón frito. El chicharrón es el pellejo del pernil frito en aceite caliente. Cuando alguien llega hasta el punto de ebullición y blasfema se parece a la piel del cerdo que de ser una capa protectora se convierte en una masa arrugada y quemada. La piel protege del mundo exterior; al quitarla y quemarla imposibilita la existencia. Cuando Tita explota frente a Rosaura, está hirviendo y siente que sus entrañas se retuercen tal y como se retuerce el pellejo del pernil en aceite hirviendo.

A Tita le importa el bienestar de Esperanza, y hace todo lo posible para protegerla incluso de su madre. Su sobrina no estará condenada a seguir los manuales de Carrasco: Esperanza se desarrollará en otros círculos sociales y educativos.

La idea no expresada por Tita mágicamente vaticina la muerte de Rosaura. Una vez que Tita se ha liberado de su madre, no puede permitirle a Rosaura continuar con la misma represión. Una vez más Esquivel crea una metáfora para describirla:

El calor del vapor de la olla se confundía con el que se desprendía del cuerpo de Tita. El enojo que sentía por dentro actuaba como la levadura de la masa de pan. Lo sentía crecer atropelladamente. (p. 154)

De esta manera las metáforas culinarias de Esquivel sirven para crear una visión: la piel del cerdo necesita del aceite hirviendo para convertirse en chicharrón;

² De acuerdo a los proverbios del libro "Ethics of the Elders" "El sabio Avtalyon says: Scholars, be cautious with your words, for you may incur in the penalty of exile and be banished to a places of evil waters, ... and consequently, the Name of Heaven will be desecrated" Los sabios dicen que la lengua es una de las grandes armas del hombre, por lo tanto, debe tener cuidado al usarlo, debido a que su uso puede producir una blasfemia.

la masa necesita de levadura, agua hirviendo y sal para fermentarse antes de ser horneada; las rosetas de maíz, necesitan calor para reventarse; las semillas del cacao deben asarse para desprender su aroma y sabor. A través de estos cuatro alimentos vemos que todos necesitan calor y hervor para dar el resultado esperado. De igual manera, Tita necesitaba la compañía de Esperanza, de su calor y de su inocencia para suplir el amor de Pedro. Al ordenar Rosaura a su hermana le traiga a la niña para que tome su siesta en su habitación, genera en Tita una rabia comparable a la del punto de ebullición antes mencionado

Las inseguridades que Rosaura sentía aumentaron ahora que sus inaptitudes eran evidentes. Es una mujer que hierve por dentro debido a la envidia y los celos que le tenía a su hermana menor. En su parecer, no era justo que Tita fuera tan capaz de llevar a cabo tantas tareas como fueran necesarias en el manejo y funcionamiento del rancho. Una vez que Rosaura cumple con su papel de engendrar hijos, su cuerpo empieza a deteriorarse y decae hasta el punto que, una vez más, al igual que su madre, tiene que recurrir a Tita:

Sentía que su gordura, su flato, y su mal aliento definitivamente estaban alejando a Pedro de su lado cada día más y no le veía solución. Le pedía por lo tanto su ayuda. La necesitaba como nunca y no tenía a nadie mas a quién recurrir (p. 175).

Tita estaba dispuesta a ayudarla, hasta cierto punto: haría con tal de que Esperanza no tuviera que seguir el manual de Carrasco y le dice:

¡No voy a permitir que a tu hija le envenenes con las enfermas ideas de tu cabeza. Ni voy a dejar que le arruines la vida obligándola a seguir una tradición estúpida! (p. 215)

Tita representa la revolución dentro de la casa en la que la mujer utiliza sus capacidades y poderes para alcanzar lo socialmente negado” (Constantino, R. p. 200),

Tita representa el cambio.

Tita era el último eslabón de una cadena de cocineras que desde la época prehispánica se habían transmitido los secretos de la cocina de generación en generación y estaba considerada como el mejor exponente de este maravilloso arte, el arte culinario.(p. 53)

Tita no se doblega a la opresión impuesta por su madre y por Rosaura. Ellas pertenecen a la generación antigua, que la Revolución Mexicana viene a modificar al implementar un cambio socio, económico y político al derrocar la dictadura de Porfirio Díaz. Tita es la nueva generación, la que tiene conocimientos de ambas culturas —la española y la indígena—, se yergue en el portavoz de la nueva sociedad. Tita es la fusión de ambas culturas y Gertrudis la portadora de la ley, ambas conforman el futuro mexicano. De manera que cuando Rosaura le quita a su sobrina,

Tita literalmente estaba como agua para chocolate. Sentía que la cabeza le iba a estallar como una roseta de maíz. Tratando de impedirlo se apretó fuertemente con las dos manos (p. 155)

Nuevamente encontramos dos metáforas que describen su estado de ánimo.

Como agua para chocolate es una manera de decir que uno ya no puede más, que uno va a explotar como una *roseta de maíz*. Las semillas de cacao deben tostarse para que desprendan su aroma.³ Las semillas de maíz requieren ser hervidas para que rompan el capullo que las rodea. Así como las semillas requieren de cierto grado de ebullición, Tita llegó al límite de su paciencia con Rosaura, ya no aguantaba ser tratada como sirvienta. Tita no estaba descontenta siendo la cocinera de la casa, al contrario, le otorgaba el control del manejo del rancho desde su cocina sin salir de

³ De acuerdo a Dr. Coe y Dr. M Coe, explican la manera de preparar chocolate para los aztecas:

“She grinds cacao beans; she crushes, breaks, pulverizes them. She chooses, selects, separates them. She drenches, soaks, steeps them. She adds water sparingly, conservatively; she makes it form a head, makes foam; she removes the head, makes it thicken, makes it dry, pours water in, stirs water into it” (p.87)

La preparación de chocolate, necesitaba de todos estos pasos, lo cual implica un rigor y una paciencia infinita. La única diferencia en la preparación del chocolate es el uso de agua tibia. Lo mayor parte de ésta bebida era la espuma.

ella y sin que nadie se diera cuenta de su poder. Una cosa es aceptar el lugar de cocinera y otra ser degradada a los caprichos de su hermana. Tita se revela ante lo que considera injusto y hará todo lo posible por proteger a su sobrina de abusos y leyes obsoletas.

De acuerdo a T. Spanos dice:

I accept my place but I can be political or scientific as a mother or as a housewife. It is always possible to find a space from which one can practice what is prohibited; it is always possible to annex to other areas and establish other territories. And this practice of movement and transformation reorganizes the given social and cultural structure: the combination of reverence, respect and the act of confronting can establish other spheres of reason, of science and other subjects of knowledge. (p. 32)

Esquivel utiliza a sus personajes para describir la situación tanto del rancho como del país: Durante la revolución México era un caos, no faltaban excusas para las balas. Esta inestabilidad se proyecta en la vida cotidiana de estos personajes. El cambio implica que Esperanza pueda asistir a la escuela. T. Spanos continúa diciéndonos:

Tita wanted Esperanza to have a different education from the one Rosaura had planned for her. So... she took advantage of those moments Esperanza spent with her to provide the child with a different sort of knowledge than her mother was teaching her. (p. 34)

Por su parte, Tita se encargó de enseñarle algo igual de valioso: *los secretos de la vida y el amor a través de la cocina (p. 239).*

Capítulo 3

Cada autor selecciona un modo distinto de presentar el ciclo de la vida y la muerte aunque en esencia es muy similar. En *Corazón's Café*, Ortiz Coffe nos lo ofrece de otro modo: Una vez más, es el aroma del café que la remonta a sus recuerdos

Leaning over, she could smell the fresh coffe they kept in a can on the counter to serve free to the customers. The aroma took her back (p. 94)

Como ya mencionamos, los aromas nos transportan a otros tiempos. Sin importar cuántos días o cuantos años han pasado para Corazón, el lector la imagina, siente su nostalgia, por medio del café. Al hervir el café despiden un aroma que produce un recuerdo, recuerdo que se convierte en instrumento culinario y eslabón que los une como marido y mujer. El café remonta a Corazón al primer día en que se amaron, sobre todo después de la muerte de Manuel.

Manuel establece una tienda de abarrotes llamada *Corazón's Café*, el cual Corazón describe:

From where she sat she could read the labels of cans that reminded her of Manuel's special way of doing things. Habichuelas rojas,... The only logic that Manuel followed in stocking his shelves was based on his idea of what most people wanted to see in a barrio store: foods that go together arranged in interesting ways in one area: rice and beans, with plantains nearby, as well as cans of sliced breadfruits, pumpkin and other side dishes, to inspire more creative meals. The whole store was arranged in possible meal combinations. And there was the "international" section where imported goods for other Latino customers were displayed by nationality. Exotic canned products of Brazil "Cuban" fruit drinks now bottled in Miami, black frijoles from Mexico, and assorted candies from several South American countries with curious names like Suspiros y Merengues. (p.93)

Lo cual quiere decir que a Manuel no sólo le interesaba abastecer su tienda con comidas de distintos países latinoamericanos, sino que quería que sus

clientes disfrutaran de los comestibles de ésta, ya que los arreglaba en los anaqueles de forma que se podían cocinar y preparar juntos para crear una comida completa.

Llenar los anaqueles en forma creativa para preparar la comida tiene propósitos más que culinarios. Manuel construye un mapa geográfico-cultural-comestible, que transportan en un viaje a sus clientes a sus países de origen, ofreciéndoles un retorno imaginario al tomar un café como lo hacían en casa.

El espacio de la tienda de abarrotes representa el microcosmo de sus clientes que han venido de Latinoamérica. Al llegar a los Estados Unidos, viven en Paterson y el *building* es un espacio aún más grande, que representa el macrocosmo de donde habita su clientela.

De acuerdo con Rosalyn Constantino, *los eventos socio-culturales ponen en primer plano el proceso de auto identificación por el cual están pasando las mujeres mexicanas [puertorriqueña] (p. 190)*

Es por eso, que Ortiz Coffey nos da otra explicación para poder comprender a Manuel:

There was not a birth, funeral or holiday celebrated in the barrio, that they were not part of: Manuel was never happier than when he was planning the food to celebrate life and never more beautiful in Corazón's eyes than when he comforted a grieving widow or an orphan with food prepared with all the care and love he had to give (p. 112)

En esta cita observamos como la escritora nos relata los ciclos básicos de la vida. Manuel, ama a su gente, por lo tanto, siente la necesidad de celebrar o de confortar a la gente del *building* de la única manera que el sabe expresarlo: A través de la comida. Al cocinar algo dulce, le pone amor, de manera que se trasmite en estas ocasiones. Manuel actúa como padre durante los bautizos que celebran los padres y los hijos, o cuando consuela a las viudas, haciéndolas sentir que no están solas. Es el proveedor de su gente, por lo cual ellos lo estiman y quieren como a un padre.

Ortiz Coffeeri invierte la función de la noción de cocinar. Como ya hemos visto, en *Como agua para chocolate*, la cocina es esencialmente un espacio femenino. Dentro de esta inversión observamos que es Manuel quien conoce y sabe de cocina, nociones que le transmitió su madre por ser hijo único para que sus conocimientos no murieran con ella. Corazón, por su parte, se convierte en la administradora de la tienda que le trae el título de consejera. De tal manera que, cuando Manuel prepara estas comidas para los bautizos o los funerales, lleva a cabo lo que su madre le enseñó como parte de su tradición.

And when Roberto rushed in to say that Lydia had given birth to a little boy that morning and that she wanted more than anything else for Corazón to come to see them at St. Joseph's Hospital and to bring her something sweet to eat, what could she do? (p. 114)

Corazón se siente íntimamente ligada a la gente del *building*, lo suficiente para sentir la necesidad de llevar *algo dulce de comer*. Este algo dulce equivale a su amor por ellos. Ni Manuel ni Corazón podían pensar en la gente del barrio de otra manera, sino que fueran sus familiares, por lo tanto, *lo dulce* era para expresar el cariño que siente por Roberto y por Lydia y el bebé, así como por los demás miembros de la comunidad del *building*.

La historia de Lydia termina un poco después de que Corazón llega al hospital a visitarlos: *I was just about to tell you, Corazón. We have decided to name our son Manuel (p. 115)* Ortiz-Coffeeri, una vez más nos hace comprender hasta dónde llegan las tradiciones culturales, y lo ilustra diciéndonos simplemente que aunque el corazón de Corazón esté triste por la pérdida de su amado, ellos ahora seguirán llenando su corazón de dulzura cuando su pequeño hijo recibe el nombre de Manuel. Lo cual quiere decir a su vez que el nombre Manuel no se perderá, ya que con este bebé han

comenzado una nueva generación en la que no sólo el nombre sino también el hombre serán recordados por las siguientes generaciones. Por otra parte, al nombrar al pequeño Manuelito, esta nueva familia entra a formar parte de la comunidad del *building*, que Manuel construyó y ayudó a mantener desde su tienda de abarrotes.

Capítulo 4

Catalina, personaje principal de la novela *Arrancáme la vida* de Ángeles Mastretta, es una campesina, que al casarse con el general Andrés Ascencio, toma clases de cocina:

Yo entré a clases de cocina con las hermanas Muñoz y me hice experta en en guisos.[...] Aprendí a hacer mole, chiles en nogada, chalupas, chilatole, pipián, tinga. Un montón de cosas (p. 25)

De acuerdo a Aída Apter- Cragolino:

Mastretta utiliza en su novela el melodrama, la novela rosa y otros textos de la cultura de masas, como el bolero. Los textos de la novela popular, con los que estructura su relato constituyen verdaderos lenguajes sociales: forman parte de un continuo de mensajes de la experiencia cotidiana que constituyen un horizonte de expectativas simbólicas, diseñan una visión de la realidad y condicionan los hábitos de la lectura (p.126)

Por lo tanto, no es difícil comprender porqué Catalina aparece tan real cuando Mastretta sitúa la novela en la ciudad de Puebla, y a Catalina en la cocina. Kraig and Nieto aseveran que:

Puebla is accounted to be the home of México's finest cooking traditions. Perhaps the reputation comes from the very Spanish character of the city, something it retained long after other cities had become more "Mexican (p.10)

La escritora oriunda de Puebla conoce bien sus tradiciones; sitúa a Catalina en la cocina, para hacerla parte de un espacio femenino. Sin embargo, es más que eso. No se comprende la razón por la cual Mastretta necesita indicarnos que Catalina no es conocedora de las comidas típicas poblanas, ya que ella por ser campesina, debería tener el conocimiento casi nato de la cocina. La hace acudir a *clases de cocina* para integrarla a otra clase social. Las clases de cocina ofrecen un grupo de amistades

pertenecientes a una clase social distinta. Casi de golpe Catalina se encuentra en una clase social más alta por las ambiciones de Andrés. Al entrar a la cocina de las hermanas Muñoz, Catalina entra a otro espacio social. Esta cocina le permite amigarse con mujeres con las que participará en eventos culturales y políticos en el futuro. Andrés la hace encajar en una sociedad a la que él anhela participar como aspirante político. Catalina se sabe distinta a estas mujeres, no por su procedencia, sino por su estatus social de mujer casada. Las nuevas amigas la reciben, sin preocuparse si es campesina, su preocupación es que ellas no tienen marido. Por ser la única mujer casada, la califican como mujer que *tiene experiencia en el sexo*, pero inexperta en la cocina. Mastretta, nos está presentando la dicotomía de la mujer latinoamericana.

Chaney y Schmink⁴ dice que:

La dicotomía entre el mundo/dominio/lugar del hombre y la mujer ha sido señalada a menudo. Jessie Bernard contrasta el “mundo del status” femenino, en el que las ligas sedan sobre una base de amor—obligación, y en el mundo masculino de “nexos monetarios”, con sus metas y competencias y emocionalmente neutral (p.92).

Ser parte de ese grupo le da entrada a otra sociedad. Al convertirse en la esposa del General Asencio, pasa de campesina a mujer de un político. Catalina, con su simpleza, su juventud y su falta de conocimiento ignora que al casarse con Andrés, cambiará de clase social. Al cambiar tiene que aprender cómo se comportan los integrantes de ese mundo. Sus compañeras necesitan ser educadas en el área del sexo, ella en lo social. Catalina sin comprender lo que le ocurre recurre a la ayuda de la gitana.

⁴“ La mujer Chicana y la importancia de su espacio en *La Casa de Mango Street*, de Sandra Cisneros”. Cecilia Vazquez.

Tony Spanos, en su artículo: *The Paradoxical Metaphors of the kitchen in Laura Esquivel's Like Water for Chocolate*, cita a Josefina Ludmer. *Tretas del débil*:

at which she alluded to different domestic's spheres and spaces in the house in which a woman may be found in a position of subordination, one she is acquainted with and accepts but forms which she creates: The challenge consists in that, from the assigned and accepted place, not only the meaning of that place is changed but also what is placed on it. Like if a mother or a housewife were to say: I accept my place, but I can be political or scientific as a mother or housewife. It is always possible to find a space from which one can practice what is prohibited; it is always possible to annex other areas and establish other territories. And this practice of movement and transformation reorganizes the given social and cultural structure: the combination of reverence, respect and act of confronting can establish other spheres of reason and science and other subjects of knowledge. (p.17, traducido por Spanos)] (p. 31-32)

Mastrétta impone al lector quién mantiene el poder aparentemente. De acuerdo a la explicación de Josefina Ludmer, Catalina cae dentro de esta categoría, es decir, ella acepta su lugar en la cocina, acepta ser madre, pero también demuestra quién es quién en qué lugar. Su esposo Andrés la manda a tomar las clases; ser general, le otorga poder y el derecho a la manipulación para que las cosas se hagan como él dice:

- ---Qué buena estás --- dijo---espérate a que yo mande aquí. (p.34)

Según Apter- Cragolino:

La novela rosa no transgrede, sin embargo, el orden y la moral social ya que si el amor redime cuando es socialmente posible puede perder irremediamente (principalmente al mujer) si es ilegítimo. La novela sentimental no invierte a pesar del ethos del amor-pasión que la consume, los estereotipos sexuales tradicionales. El dominio masculino nunca de desafía realmente En el mejor de los casos se describe como un "mal" irremediable y y en última instancia irremediable (p. 127)

Mastrétta ubica a la mujer en de un marco patriarcal: *En las cocinas de las Muñoz, le dijeron a Catalina: [De las mujeres depende que se coma en el mundo y esto es un*

trabajo, no un juego] (p.32) lo cual implica que Catalina, debe seguir las reglas impuestas siguiendo el patrón melodramático, situándola en un espacio perfectamente delineado: la cocina, la casa y los niños.

Colgaba yo los últimos cuadros cuando llamaron a la puerta, unos doscientos obreros de la CROM que iban a manifestar su apoyo. Tras ellos fueron llegando desde campesinos hasta mariachis, pasando por Heiss y un grupo de españoles textiles. La fiesta entró a nuestra casa sin ningún respeto. Tuve que hacerme cargo de un equipo de meseros y achichincles que los ayudantes de Andrés metieron en mi cocina. Desde el desayuno empezaban los banquetes. Se pusieron mesas por todo el jardín y en dos semanas pasé de ser una tranquila madre sin más que hacer que cuidar a dos bebés, a ser la jefa de cuarenta sirvientes y administrar el dinero necesario para que a diario comieran en mi casa entre cincuenta y trescientas persona” (p. 57).

La situación de Catalina no es lo que ella pensó había sido trazado para ella, o cualquier otra mujer. Las expectativas del General Ascencio hacia su mujer, eran totalmente distintas de las que las Muñoz habían establecido. De un momento a otro, pasó de ser cocinera y ama de casa a directora de fiestas; lo cual ignoraba, pero aún así, llevó a cabo. Andrés esperaba que ella estuviera presentable siempre como anfitriona de casa, sin importarles un bledo los niños, la preparación de la comida, o la eficacia con la que Catalina realizaba tal proeza. Catalina debía olvidar el cansancio. Esa era la responsabilidad aceptada al casarse con Andrés. Para Andrés, Catalina debe ser la mujer que acata siempre las órdenes del general.

Una de las primeras cosas que aprendió a cocinar fue el mole.

Clarita se puso a moler con sus brazos delgados, moviendo la cintura y la espalda, entregada con frenesí a hacer polvito los ingredientes. Era menuda y firme. Mientras molía se fue poniendo roja... (p.26)

Si visualizáramos a Clarita, la veríamos concentrada en moler los ingredientes del mole. Nuestra atención no está en los ingredientes sino en el movimiento rítmico,

estirar los brazos hacia fuera deteniendo el molino, arquear la cintura y la espalda para volver a repetir ese movimiento de vaivén, crean una danza. Clarita se ruboriza después de tan pesada labor.

El mole es una mezcla de chiles, almendras, ajonjolí, cacahuates, chocolate, anís, cebolla, clavo, pimienta, azúcar, semilla de chiles, ajos y cebollas y de caldo de pollo. Todas estas especias tienen aroma y sabor, son fuertes y picantes, como un yin-yang de aromas y sabores que se contradicen, pero se complementan para crear un plato con identidad propia. Al mirar el mole, vemos una pesada y aromática masa café, que a pesar de su extraño color oscuro, nos ofrece un guiso pleno de sabores fuertes y picantes. Su preparación requiere de esfuerzo para adquirir textura y sabor; el mole se sirve en bautizos, bodas y duelos. Mastrétta, utiliza el mole como arma:

Al día siguiente comió en nuestra casa el general Basilio Suárez. A propósito dispuse mole poblano porque ya sabía que lo odiaba. El general Suárez era tan simple como una carne con su tortilla de harina... ”
(p.167)

Ángeles Mastrétta, muestra una Catalina que ha aprendido a usar sus artes culinarias que manda un mensaje claro a los ocupantes de su mesa. El mole puede significar que si se sirve durante la semana es porque los invitados son especiales, aunque no sea día de fiesta. Servir mole al general Suárez es una manera de decirle que la honra con su presencia, pero también manda es un mensaje no dicho: ¡ella no lo soporta! El mole se convierte en un arma puesto que manda su mensaje sin decir palabras inapropiadas. A través de los años Catalina aprende que su general tiene el poder de la palabra, y ella, la perfecta anfitriona se muestra como reina en su espacio culinario; a fin de cuentas, es ella quien tiene la palabra. Catalina tiene el poder de servir un plato fuerte a un hombre débil, ella decide mandar en su cocina y en la

mesa. Le demuestra a su esposo y a sus huéspedes, sobretodo a los que odiaba, que ella no será cómplice de sus maniobras para hacer dinero y poder

Los conocedores de mole, lo adoran, aquellos que nunca lo han visto o probado no se atreven a hacerlo, el pensamiento de chiles, cacahuates y chocolate en una sola mezcla parece inverosímil. Sin embargo, esta combinación utiliza todos los ingredientes que los antiguos pobladores aztecas⁵ tenían a la mano. La preparación del mole está en las manos de las mujeres; es una creación de las monjas de un convento en Puebla.

Por estas razones, la escritora da una atrevida visión de la molienda del mole sobre el metate, en donde se pulverizan los chiles, los cacahuates y el chocolate. Como hemos indicado, la danza creada de este sensual movimiento hace que la mujer *se ponga roja*. Si un hombre la mira mientras lo prepara, genera en él un deseo sexual como ocurre en *Como agua para chocolate*:

Tita, de rodillas inclinada sobre el metate se movía rítmica y cadenciosamente mientras molía las almendras y el ajonjolí. Bajo su blusa sus senos se meneaban libremente pues ella nunca usó sostén alguno. De su cuello escurrían gotas de sudor que rodeaban hacia abajo siguiendo el surco de piel Tita de rodillas, inclinada sobre el metate se movía rítmica y entre sus pechos redondos y duros (p.74)

En la escena filmica del mismo título, Pedro la mira en esa sensual postura parado en el quicio de la puerta de la cocina. Su atención no está en los ingredientes que Tita molía, sino en el vaivén de sus pechos. Tita nunca se había imaginado a sí misma en un movimiento sensual y erótico como el que Pedro presencié, ella sólo pensaba en moler los ingredientes. Pero los ingredientes del mole tienen mucho qué ver con la manera en que Pedro la mira. Pedro agudiza todos sus sentidos en el acto

⁵ Moles are basic native American dishes and stand as integral part of Mexican cuisine (*Cuisines of Hidden Mexico*,p.242)

de mirar: La miró, olió las espacias y el sudor de Tita que le dejó el sabor del mole en la boca. El movimiento conlleva un jadeo; y aunque él no la tocó, Tita se sintió sus caricias; la atracción sexual entre ambos es evidente, y no necesita de palabras.

Al preparar el mole Tita utiliza todos sus sentidos. La molienda del mole le provoca una emoción sexual; sentirse vista acrecenta el deseo de Tita que piensa:

Tita supo en carne propia porqué el contacto con el fuego altera los elementos, porqué un pedazo de masa se convierte en tortilla, por qué un pecho sin haber pasado por el fuego del amor es un pecho inerte, una bola de masa sin utilidad. En un solo instante, Pedro había transformado los senos de Tita, de castos a voluptuosos, sin necesidad de tocarlos (p. 74)

De la misma manera para Catalina aprender a moler mole es el aprendizaje de movimientos sensuales; por su inexperiencia e inocencia no se da cuenta de que preparar el mole, conllevar un movimiento sexual. En sus textos Esquivel enfatiza que el hecho de que una mujer se ocupa de la cocina, no implica que no cancele su sensualidad. Al contrario, moler del mole es sumamente erótico ya que le otorga una tremenda fuerza a la mujer que ocupa éste espacio. Isabel Allende de entrada en *Afrodita* dice:

No puedo separar el erotismo de la comida y no veo razón para hacerlo, al contrario, pretendo seguir disfrutando de ambos mientras las fuerzas y el buen humor me alcancen (p.11) [p.685]

Rosa Julia Bird en su cita a Aída Apter- Cragolino, sugiere que Esquivel como Mastretta utilizan *el discurso bolerístico para expresa la sensibilidad de la dignificación del dolor, único camino abierto a los que no tienen poder.*

En *Arráncame la vida* el bolero es para Catalina una forma de poder que le permite expresar su interioridad a través de las palabras, acción que le está vedada cuando se trata del discurso político, campo de expresión de su esposo Andrés y los otros hombres: *Si esta hubiera sido hombre sería político, es más necia que todos*

nosotros juntos (p.175) [p.17], lo cual a su vez es un humor típicamente varonil.

Kristine Ibsen asevera que:

Gender-based studies of humor by Marlon and Crawford note that men's sexual humor typically "uses the symbolism of domination and power, not seduction and sensuality: Exaggerations of male sexual prowess and/or lack of the same, abound with male community and male norms among the jokers (p.7)

Mastrétta, nos muestra una gama de comportamientos que suceden alrededor de la mesa, en los que Catalina es reina y señora; está en control de la conversación, se comporta de distinta manera con un huésped que con otro, aún cuando su huésped menos favorito a quien desprecia esté al lado de nuevo huésped. el segundo huésped es Carlos Vives, el compositor.

----Por mí podemos pasar directamente al postre----dijo Vives----. Prefiero ahorrarme el mole.

---- Qué amigos tienes Andrés, este músico no sólo es metiche pero melindroso.

----¿Qué le voy a hacer? Es el hijo del único cabrón que me ha merecido respeto: no puedo mandarlo matar porque desaira tu comida.

---- que se muera de hambre ---- dije----. A usted general qué le damos

----Yo quiero pay de manzana y queso de cabra ---- dijo Carlos----. Hace años que no como queso de cabra.

----Pobre de ti ----dijo Andrés----. Se nos olvida que vuelves del autoexilio (p.169).

Catalina no se siente insultada por Carlos, por su negativa de comer su mole. Más tarde se convierte en su amante, y con él finalmente descubre el amor. Carlos, amigo de la infancia de Andrés, representa el cambio, su autoexilio consistió en ir al extranjero a estudiar música clásica. ¿Que tiene que ver la música clásica con el pie americano? El pie de manzana, es el típico un postre norteamericano, que indica el cambio en él mismo, Carlos se retira de la política para tocar música. El queso de cabra le recuerda su niñez, que lo mantiene atado a las costumbres mexicanas, tan antiguas como la música clásica. Carlos representa *lo nuevo del Norte*, a pesar de

todo, no puede dejar de comer lo que comió de niño, él es un híbrido en los años cuarentas de la sociedad mexicanas que introduce *algo nuevo del Norte*, que lo identifica como individuo del cambio sin importar las nuevas costumbres.

Como hemos mencionado, el mole es un platillo mexicano, que se sirve, por lo general, en bodas, en bautizos o en los cumpleaños. En el caso de *Como agua para chocolate*, es muy claro que el mole es una comida que se sirve durante los bautizos y las bodas.

La primera vez que encontramos a Tita preparando el mole, fue con ocasión del nacimiento del sobrino:

Con verdadero entusiasmo se dispuso a preparar con un día de anterioridad el mole para el bautizo. Pedro, la escuchaba desde la sala experimentando una nueva sensación. El sonido de las ollas al chocar unas contra otras, el olor de las almendras dorándose en el comal, la melodiosa voz de Tita que cantaba mientras cocinaba, habían despertado su instinto sexual. Y así como los amantes saben que se aproxima el momento de una relación íntima, ante la cercanía del olor del ser amado, o las caricias recíprocas de un previo juego amoroso, así estos sonidos y olores, sobretudo el ajonjolí dorado le anunciaban a Pedro la proximidad de un verdadero placer culinario. (p.73)

Dentro de este pasaje advertimos una variedad de pensamientos, de acciones y de sentimientos correspondientes a lo intrincado del guiso. Tita, prepara el mole para festejar el nacimiento de su sobrino. Se ha resignado a la cocina, como se le hizo entender Mamá Elena, ya que sabía que no iba a quedar embarazarse por ningún hombre, y menos por Pedro. Tita celebra la llegada del sobrino cocinando, entendiendo que estaría a cargo de las tareas pertinentes a la crianza del sobrino, lo cual por lo menos le dará oportunidad de sentirse madre.

La canción de Tita, *expresa la sensibilidad de la dignificación del dolor, ya que es el único camino abierto a los que no tienen poder (Rosa Julia Bird, p.17)* Sin embargo, en Pedro crea un sentimiento diferente. El escucha y entiende el diálogo de

ella a través de la canción. Pedro, por su parte escucha el traqueteo de las ollas como parte de la canción que Tita canta, comprende el vedado discurso de Mamá Elena. A través del canto y el traqueteo de las ollas, Pedro siente deseo por Tita.

Una vez más, encontramos en el texto el uso de todos los sentidos. Tita cocina con sus manos, al chocar, las ollas producen sonidos y por si no fuera suficiente, canta. Pedro, la escucha, el olor de las almendras lo lleva al amor; mismo que se le impregna en el alma., La combinación de los sentidos crea proximidad en los amantes, y a su vez, produce placer culinario y sensual.

En ningún momento Esquivel menciona la felicidad de Pedro al convertirse en padre. La criatura aparece como hijo de Tita y Pedro, a pesar de que entre ellos hasta ese momento no hay una relación sexual. Tita asiste a Rosaura durante el parto y por último, se convierte en la nodriza del bebé, ya que su hermana no produce leche para amamantarlo. Rosaura aparece sólo como la portadora del bebé, que nunca vino aceptó su pezón, pero el de Tita. Pedro está feliz siendo padre cuando Tita suplanta a Rosaura, la felicidad de Pedro está en ser esposo de Tita, a quien ama desde el vamos. Acepta el matrimonio con Rosaura sólo para estar cerca de Tita, y tiene relaciones con Rosaura sólo para engendrar, no por placer.

Esquivel usa una vez más el mole, al darnos la receta del *Champondongo* que Tita, cocina para recibir a Jhon y a su Tía. Cuando pide a Pedro la mano de Tita en matrimonio.

De acuerdo a Kristie Ibsen:

In the male cannon, male voice and localization are often privileged as a source for power. By humorously deconstruction this gaze and proclaiming woman as a source of energy in their own right, the absolutes of the dominant order are undermined and an alternate order is poised. While reaffirming the traditional roles of women; Esquivel asserts their value with a project based on -- --but not replacing- -such roles. By dissolving the borders between

canonized and popular literatures, between oral and written discourses, the hierarchy governing such distinctions is subverted as well (p. 7)

Lo cual nos lleva a reflexionar, ¿Por qué tenía Jhon que pedir la mano de Tita a Pedro? Bien sabemos que Tita llevaba acabo sus propias decisiones, ¿Es acaso una reacción de someterse a la ley patriarcal? Tita tibuteaba, por una parte, pensaba que sería feliz con Jhon pero por la otra sentía una gran pena por distanciarse de su sobrina Esperanza. Jhon le otorga esperanza al enseñarle los secretos del fósforo. El viejo secreto que pasa de generación en generación por parte de su abuela materna, no era reemplaza los conocimientos recibidos de Nacha y Chenca.

Esta debía haber sido una ocasión para celebrar, sin embargo, la preparación del mole y *el calor del vapor del la olla se confundía con el que despedía el cuerpo de Tita...(p.154)* esta vez la preparación del mole augura que Tita y Jhon no se casaran. Lo que sucedió era inevitable:

Tita subía y bajaba las escaleras llevando ollas con comida de un lado para el otro. Hasta que pasó lo que tenía que pasar: tanto va el cántaro al agua hasta que se rompe. Cuando bajaba por octava vez tropezó y la olla con el mole para chimpandongo rodó escaleras abajo (p.153).

Aquí el mole augura que la unión de esta pareja no se llevará a cabo, por varias razones. La primera más obvia es que Jhon es americano, aunque lleva sangre de indio por parte de su abuela, no es suficiente, ya que como ya hemos mencionado, Tita es el elemento de cambio, es ella quién revoluciona y reacciona ante lo viejo, convirtiéndose en el nuevo eslabón que a su vez crea una nueva generación para su sobrina Esperanza. Tita no está lista para convertirse en esposa de un americano, ya que durante su convalecencia en el rancho de Jhon: *A veces Tita ni siquiera probaba la comida, era una comida insípida que le desagradaba (p114)*. El hecho de que la comida fuese insípida, le decía a su corazón que su espacio estaba dentro de la cocina,

siempre estaba llena de ruidos, colores, olores, sabores y sobretodo, el sentimiento de amor que de ella emanaba mientras que preparaba sabrosos guisos.

La segunda razón, es el mismo Jhon. El representa el cambio científico, puesto que es él quién le enseña a Tita cómo producir un fósforo. Es decir, cómo prender un fuego, de manera totalmente moderna. Debemos recordar que Tita aprendió de Nacha y de Chenchá, portadoras de la cultura azteca no conocedoras de lo fósforos. Éste viene a convertirse en parte de la vida de Tita, una vez que su amor es consumado con Pedro, cuando Esperanza se casa con Alex, hijo de Jhon y ella y Pedro son libres para amarse.

Conclusión:

A lo largo de este estudio hemos observado, decodificado, e interpretado cómo funcionan ciertas comidas culinarias dentro de la literatura latinoamericana del siglo XX. Sin embargo, aun existe la simple pregunta: ¿Por qué escritoras como Esquivel, Mastréttta y Ortiz – Coffter sienten la necesidad de contarnos historias y novelas en las que se valen del café, el mole, las colitas de res o del chocolate para que el lector se deleite leyendo sus novelas? ¿Cuál es el verdadero propósito de ellas u otros tantos escritores?

Hemos descifrado la metáfora de la lechuga, mirado a través de los ojos de Nacha, Chenchá y Tita para encontrar cuál es el verdadero valor de la lechuga en *Como agua para chocolate*, hemos comprendido que en cada familia y cultura existen leyes escritas y orales que los integrantes perciben, sin embargo, en el caso de Tita, Gertrudis y Rosaura notamos que a pesar de que todas recibieron la misma educación, cada una de ellas era *otra lechuga*, ninguna se reacciona igual ante a las reglas, los códigos, ninguna tiene los mismos ideales o las mismas aspiraciones. Lo único que tienen en común es haber nacido en un Rancho de México y haber sido hijas de Mamá Elena. A través del estudio hemos llegado a comprender por qué sobrevive Tita; ella es el eslabón entre el pasado y el presente para su sobrina Esperanza, a través de su legado, que no es otro que el libro de recetas mensuales que escribió su tía –abuela.

Juan Eduardo Cirlo t explica que:

la fachada de una casa, simbólicamente el lado manifiesto del hombre , la personalidad, la máscara, mientras que la cocina , como lugar donde se transforman los alimentos , puede significar el lugar o el momento de una transformación síquica en cierto sentido alquímico (p 120)

Tita es el personaje central, y la cocina su espacio vital en el que, literalmente cambia la alquimia de los ingredientes, creando no solamente recetas, sino asimila las virtudes de cada alimento y se conoce a sí misma, a su madre, a sus hermanas, a Nacha y Chenchu quienes le legaron el conocimiento que ella reconoce tener al final de la novela. A través de la comida y sus guisos, Tita y Pedro llegan a amarse, parecería ser sólo a través del gusto, pero como hemos visto todos sentidos toman parte. Sus cuerpos toman un papel principal en sus vidas, ya que los guisos como el mole, o las tortas de Navidad corren a través de los ciclos de año. Una vez más Ciril nos explica que simboliza el año:

el año más que símbolo es el prototipo del proceso cíclico, en relación analógica con otros procesos: día, vida humana, vida de una cultura, periodo de una existencia cósmica, etc. Todos estos procesos se distinguen por tener una fase ascendente y otra descendente, involutiva y evolutiva; tal dualismo a veces cede a una división tri o tetrapartita, siendo esta la más frecuente (estaciones, edades)...(p.75)

Los ciclos de la vida no son nada nuevo; al recrear las recetas, Tita instauro un mundo nuevo, Conocemos a Tita a través de las comidas y no sólo como individuo sino la tradición cultural que se encierra dentro de *Como agua para chocolate*.

En *Arráncame la vida*, Ángeles Mastréttu usa el melodrama para introducirnos al mundo de Catalina, quién sufre, siente y piensa, a pesar de no ser vista y escuchada como mujer y aunque haya sido la mujer que creció bajo la sombra de Andrés Ascensio, aspirante en la política mexicana. Catalina nos deja ver que el café es su refugio cuando está ofuscada por los viles actos de su marido. Catalina reina desde su mesa, se sirve del mole para mostrarle a su huésped cuánto lo odia, sin decir nada,

puesto que accedió a invitarlo. Catalina lo recibe con el honor que un hombre perteneciente a la política merece cuando se sienta a comer en su mesa. Su mensaje no pasó desapercibido. Su esposo lo notó pero mientras que Catalina se comporte como la mejor anfitriona, él no tiene porque amonestarla. El mensaje que Mastrétta envía es que la mujer mexicana es una mujer de cambio, que debe ser vista por lo que ella es y no por lo que las apariencias representan. Nuevamente encontramos una figura de cambio que se mantiene en su centro usando ingredientes alimenticios y guisos que se han sido preparados durante cientos de años y conllevan una cultura con historia y tradiciones, que propician el de cambio.

Corazón's Café de Judit Ortiz-Coffer trata el tema de una pareja, Manuel y Corazón que acogen a sus clientes no sólo como clientes, sino como parientes. Les otorgan la oportunidad de comprar los ingredientes para sus comidas que no son fáciles de conseguir en los Estados Unidos; comidas que los transportan a sus ciudades natales, dándoles oportunidad de recordar el pasado con una nostalgia *bien sabrosa*. Manuel y Corazón crean una comunidad, donde ellos son las figuras principales. Ellos llegan a tener este puesto a través de su humildad, que caracterizan la personalidad de la cultura y las costumbres que aparecen a su vez a lo largo de toda Latinoamérica.

Por último queremos hacer mención de la película *Tortilla Soup*, en la cual presenta una familia mexicana que vive en los Estados Unidos. Cada domingo se convoca a la mesa a una gran cena familiar, puesto que cada hispano tiene una comida familiar por lo menos una vez a la semana. Durante estas ocasiones ya sean cenas o festejos, se anuncian tanto las buenas noticias como las malas. La mesa es el centro donde la familia se congrega para compartir las alegrías, los suspiros, los

chistes y las fatalidades. La mesa es un centro al que acuden las nuevas caras y las viejas. En esta mesa es los ritos y costumbres son parte intrínseca de la familia y de la cultura, de la que no siempre nos percatamos hasta que se crea la familia y se sienta a comer a la mesa. Es ahí donde vemos cuántos ritos y costumbres hemos cargado a lo largo de nuestras vidas, que nos dictan cómo comportarnos, cómo responder a los problemas cotidianos a través de los años. Una vez más es por eso que el dicho *dime que comes y te diré quién eres* es tan veraz, como hemos comprobado a lo largo de este estudio.

Estos escritores no han transmitido importantes lecciones. Los seres humanos somos producto de lo que comemos de ahí que la costumbre de comer quesadillas, plátano frito, tomar café o el guiso preferido de cada persona, nos remonta a un pasado en el que recordamos ritos y costumbres. Como ya hemos dicho, el comer, beber, saborear, o sentir nos llena como individuos y como pueblos que tienen tras de sí una gran tradición.

En un segmento de *Tortilla Soup*, una de las hijas se encuentra tomando una copa con su amigo, los dos toman las copas y brindan, es decir hacen chocar las copas. Ella le pregunta:

— ¿Sabes por qué chocamos las copas antes de tomar?

— No. Le respondió

— Cuando tomamos vino, usamos los sentidos, observamos el rico color del vino, lo meneamos para ver cuánta dulzura encierran esas uvas, lo olfateamos antes de tomarlo, y por fin lo llevamos a los labios, ahí lo saboreamos. Al chocar las copas integramos al último sentido que no ha sido integrado: el oído. De manera que al chocar unimos todos los sentidos para disfrutar de la copa de vino

En este segmento comprobamos las teorías de Tita, quien no se dejaba engañar por los sonidos de la cocina, eran parte de la cocina, como lo son para todos los que cocinan, que han entrenado al oído, que nos dice que el agua ya hirvió, que el

aceite esta listo, etcétera. Implica que los cocineros utilizan todos los sentidos para crear guisos y comidas para que sus familias a su vez continúen los ritos y costumbres.

Para concluir, dejamos las últimas líneas de *Como agua para chocolate*, que no requieren explicación:

Durante mi niñez yo tuve la fortuna de gozar de las deliciosas frutas y verduras que ahí se producían. Con el tiempo mi mamá mandó construir en ese terreno un pequeño edificio de departamentos. En uno de ellos aún vive Alex, mi padre. El día de hoy va a venir a mi casa a celebrar mi cumpleaños. Por eso estoy preparando tortas de navidad, mi platillo favorito. Mi mamá me lo preparaba cada año. ¡Mi mamá!... ¡cómo extraño su sazón, el olor de su cocina, sus pláticas mientras que preparaba la comida, sus tortas de navidad! Yo no sé por qué a mí nunca me han quedado como a ella y tampoco sé por qué derramo tantas lágrimas cuando las preparo, tal vez porque soy igual de sensible a la cebolla que mi Tita, mi tía abuela, quién seguirá viviendo mientras haya alguien que cocine sus recetas (p. 244)

Notas:

1. De acuerdo a los proverbios del libro "Ethics of the Elders" "El sabio Avtalyon says: Scholars, be cautious with your words, for you may incur in the penalty of exile and be banished to a places of evil waters, ... and consequently, the Name of Heaven will be desecrated" Los sabios dicen que la lengua es una de las grandes armas del hombre, por lo tanto, debe tener cuidado al usarlo, debido a que su uso puede producir una blasfemia

2. "La mujer Chicana y la importancia de su espacio en *La Casa de Mango Street*, de Sandra Cisneros". Cecilia Vázquez.

3. The Aztec Word of *molli* originally meant a sauce, an accompaniment to some corn/bean dish, sometimes with meat. Now it refers to a sauce made from *chiles* and not just the famous sauce with a touch of chocolate from Puebla. Moles differ from other sauces in this respect: all the contents are ground into a past and then cooked for a short while in lard. Cooked meats are added to the mixture, together with a little stock, and the whole is cooked just long enough for the flavors to blend. A good mole is often cooked in fat, is one of the glories of Mexican cookery. One note on this subject: the black moles from Oaxaca and Michoacán are black because the *chile* seeds are fried black. Indeed, everything in these *moles* is fried to that color, but never brunt. Kraig and Nieto, (p.242)

4. Sin embargo, lo encontramos en la película *Chocolat*, en la que la protagonista, siendo descendiente de los Mayas, prepara el mole para celebrar el

cumpleaños de la dueña se su casa, que a su vez es su amiga. En esta escena, vemos que ella ha preparado una comida muy elaborada, en la que todos los invitados la han felicitado por sus guisos. Sin embargo ella, sirve por último, un pollo, que de la manera en que el espectador ve a los comerciales uno puede imaginarse el olor del pollo. A continuación ella sirve el mole. Ella explica sencillamente que es una receta de su madre, y que ésta la preparaba solamente para ocasiones sumamente especiales. Ella explica, que el hecho de cumplir setenta años es digna de ser celebrada con mole. La escena sigue rodando mostrándonos las facciones de los invitados al probar el mole. Hay que recordar que ésta película se lleva a cabo en un pequeño pueblito de Francia, que se encuentra lejos de las ciudades. El alcalde del pueblo, un hombre solitario y frustrado ya que su esposa lo abandona; ha prohibido comer chocolate, ya que dice que trae consigo la decadencia del alma y a su vez, trae una gran satisfacción al paladar al comerlo. De manera que, cuando ella explica que el mole consiste de cacahuates, chiles y chocolates, todos los invitados comen una “fruta prohibida” por el alcalde y el cura del pueblo. Sin embargo, el aroma y el sabor del mole sobrepasan los miedos y la culpabilidad de comer algo sumamente delicioso, es más ellos se expresan diciendo “¡que nunca habían comido algo tan decadente!” La mayor parte de los asistentes a este cumpleaños eran mayores de la segunda edad, así que pensar que el mole era una decadencia sexual, era un pensamiento bastante alejado de la realidad.

En la película de *Frida*, protagonizada por Selma Hayat, la escena que viene a relucir precisamente para éste trabajo, sucede a la mañana siguiente, después de la boda. Diego Rivera aparece en la cocina, desayunando. Frida entra, aun vestida en camisón, Diego le entrega un plato de barro tradicional, tapado con una tapadera de

barro. Frida, al abrirlo, lo mira, y su cara cambia a una expresión de gratitud y de amor. Ella, se encuentra, muerta de hambre. El espectador puede observar que ella está completamente satisfecha, ya que ella le dice a Diego: “¡Panzón, este mole esta delicioso!, ¿Tú lo preparaste? ¿Cuándo tuviste tiempo de prepararlo?”

Diego le respondió-----’’No, yo no lo hice, lo preparó mi ex”

Frida---- ¡No puedo creer! ¡Eres un desgraciado, apenas nos casamos ayer y ya andas atrás de tu ex ! Al decir esto, Frida se levanta toma su plato y la tapadera y la avienta directo a la basura, después toma el plato de Diego, aunque el seguía comiendo y también se lo tira a la basura.

Ella sale disparada del comedor y va a su cuarto maldiciendo y llorando a la vez.

Veamos cómo funciona el mole como instrumento en esta escena. El mole es la comida especial con la que Frida se encuentra al otro día de su boda. El hecho de que eso es lo que hay de comer, la hacer feliz ya que está muerta de hambre más el hecho que sea mole la primera comida después de casados, lo hace tan especial como si hubiera sido la comida servida durante la boda. Como ya hemos visto, mole es una comida que se sirve en ocasiones especiales. Se puede decir que el hecho de llegar a la mesa y tener mole de desayuno, es algo especial. Frida, como una joven inexperta, pensó que fue su esposo quién le preparó esta comida tan especial. Por estas razones, ella siente un amor y una gran gratitud por Diego. Sin embargo, cuando él le informa que su ex- esposa lo ha preparado, se siente totalmente humillada, ya que es ella, Frida, quién es la esposa del gran Diego Rivera. Ella también está diciendo que ella no necesita las comidas preparadas por su ex -esposa. Ella está mostrando su orgullo,

el orgullo de haberse casado con Diego, y el orgullo de ser una mujer casada que no tiene que depender de nadie más en las preparaciones culinarias.

Bibliografía:

Textos Primarios:

Coffer- Ortíz, Judith. “*Corazón’s Café*”, en The Latin Deli. Athens, GA: UGP, 1993. 93- 116.

Esquivel, Laura. “Como agua para chocolate”, México, D.F.: Editorial Planeta Mexicana, S.A. de C.V, 1993.

Mastrétta, Ángeles. “Arráncame la vida”, México. D.F.: Vintage Español Edición, 1997.

Textos Secundarios:

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

Películas:

Como agua para chocolate. [Like Water for Chocolate] Touchstone Home Video, Miramax Films, Arau Films International, A Film by Arau, Alfonso. 1993.

Chocolate. Miramax Films, Brown, David Production. Hallstrom, Lasse, Director.

Frida. Miramax Films. Tamor, Julie. 2003.

Tortilla Soup. Sony Pictures. Ripio, María, Director. Perez Gabot, Xavier, Cinematography. 2002

Textos Críticos:

Arredondo, Isabel. "¿Amarte para qué?: El mito del amor en Como agua para chocolate". RLA. Vol. 6(1994): 413-16.

Bird, Rosa Julia. "*Ausensia y arquetipos en tres novellas mexicanas contemporáneas*". RLC. (1999): 15-19.

Cirlot, Juan Eduardo. Diccionario de Símbolos. Calabria, Barcelona Nueva Colección Labor, S.A. 1985.

Corliss, Richard. "The Kitchen Magician". Time; (41.14 (1993): 61.
<http://search.epnet.com/login.aspx?direct=true&db=aph&an=9303310573>

Ibsen, Kristine. "On Recipes, Reading and Revolution: Postboom Parody in *Como agua para Chocolate*". Hispanic Review; 63.2, 133- p144.

Logan, Joy. "Aphrodite in an Apron or the Erotics of Recipies and Self Representation in Isabel Allende's *Afrodita*". Romance Languages 10, 2 (1998): 685-689.

Kraig, Bruce and Nieto, Dudley. Cuisines of Hidden Mexico. Chicago, Ill. John Wiley & Sons. Inc. 1996

Ethic of the Elders ["Pirkei Avot"]. New York, N.Y. Artscroll, Mesorah Publications. 2002

Ross, Eric, B. and Harris, Marvin. "Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits". Philadelphia, PA. Temple University Press, 1987.

Shimerda. "What Doesn't Kill You, Makes You Fat: The Lenguaje of Food in Latina" 6p.<http://search.epnet.com/direct.asp?an=9648707&db=aph>.

Novels for Students, an offprint from. Thomson Gale. Farmington Hills, MI 48334-3535. Editor Galens, David. 1997-2002

Smith, Andrew, F. "The Tomato in America; Early History, Culture and Cookery". Charlestown, SC. University of South Carolina Press. 1994.

Spanos, Tony. "The Paradoxical Metaphors of the Kitchen in Laura Esquivel's *Like Water for Chocolate*". Letras Femeninas. 21.1-2 (1995) 241-256