

INSTITUTIONEN FÖR SPRÅK OCH LITTERATURER

GASTRONOMÍA E IDENTIDAD EN LA NARRATIVA MEXICANA

El caso de *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel

Trina Loyo

Uppsats: 15 hp

kurs: SP 1304 V15 Spanska Uppsats

Nivå: Grundnivå

Termin/år: Vt/2015

Handledare: Andrea Castro

Examinator: Oscar García

Rapport nr: xx (ifylles ej av studenten/studenterna)

Título: Gastronomía e identidad en la narrativa mexicana.

El caso de Como agua para chocolate de Laura Esquivel.

Autor: Trina Loyo Castillo

Abstract

Ett folkslag identifieras med kulturen, där litteraturen och gastronomin är av betydande vikt. Därför är målet med denna undersökning att analysera hur den mexikanska identiteten representeras genom mat i litteraturen. För att göra denna undersökning, fokuserar jag på romanen *Como agua para chocolate* (1998) av Laura Esquivel. Jag tillämpar den hermeneutiska metoden som hjälper mig att göra en analytisk tolkning av olika aspekter som finns i texten, som exempelvis ingredienser, namn på maträtter, köksredskap, populära uttryck, etc. Genom dessa aspekter anser jag att det finns en representation av den kulinariska kulturella identiteten. För att bekräfta min hypotes baserar jag min analys på flera begrepp relaterade till *identitet och kulturen* som finns inom det teoretiska systemet i det här arbetet. När jag tillämpar dessa begrepp blir resultaten att den kulinariska kulturella identiteten är representerad i Esquivels verket.

Palabras clave: Gastronomía mexicana, identidad cultural, México, mexicanidad, Laura Esquivel.

Nyckelord: Mexikansk gastronomi, gastronomisk identitet, Mexiko, mexikansk identitet, Laura Esquivel

Índice

1.	Introducción			1
	1.1	.1 Objetivo e hipótesis		2
	1.2	Corpus		2
		1.2.1	Personajes	3
		1.2.2	Cocineras	3
		1.2.3	Narrativa	5
		1.2.4	Laura Esquivel y sus vínculos con la gastronomía	
			mexicana	5
	1.3	.3 Estado de la cuestión		6
	1.4	4 Dificultades de la investigación		8
	1.5	5 Aporte propio		9
	1.6	Disposici	ón	9
2.	Me	todología <u>y</u>	y marco teórico	10
3. Análisis			12	
3.1.		El nombre de la novela		12
3.2		Chocolate	y rosca de reyes	13
3.3.		Caldo de colita de res		14
3.4	•	Técnicas o	de conservación de la carne	16
3.5.		Mole de guajolote y ajonjolí		
3.6		Chiles en	nogada	17
3.7	•	Comparac	iones	18
3.8		Importancia de los detalles culturales para la comprensión de la		a
		obra		19
	Coı	Conclusiones		
	Bibliografía			21

1 Introducción

Mi interés por hacer un trabajo de investigación sobre *Como agua para chocolate* (1989), surge de mi lectura de otros autores mexicanos muy conocidos dentro de la literatura hispana, entre los que cuento a Carlos Fuentes, Ángeles Mastretta, Elena Poniatowska y otras obras de la misma Laura Esquivel, entre otros. En estas lecturas, observo que la comida siempre está presente de una u otra forma, donde los autores la describen de tal manera que es difícil que el lector no se percate de su presencia.

De todas estas novelas, es *Como agua para chocolate*¹ la que representa la mexicanidad de manera más evidente. En ella, Esquivel por una parte, ilustra de manera detallada las costumbres mexicanas, y presta especial atención al arte culinario, lo que representa un gran aporte cultural en general. Tomando en cuenta que la gastronomía es un elemento fundamental en la construcción de toda identidad cultural². Por otra parte, la manera cómo la autora asocia los acontecimientos diarios de la vida de los personajes con la comida es relevante; lo que me conduce a reflexionar sobre la importancia de la gastronomía para la construcción de mexicanidad³. En virtud de esta reflexión, decido orientar mi investigación hacia la búsqueda de identidad representada a través de la comida, utensilios y técnica de preparación y analizar si estos juegan un papel importante en la caracterización de la identidad representada en la literatura mexicana.

[.]

¹ En lo sucesivo; *Como agua...*

² Ver las definiciones de Molano y Hall acerca de este concepto en el punto 2 Metodología y marco teórico.

³ Ver Marco teórico

1.1 Objetivo e hipótesis

En este trabajo de investigación el objetivo es analizar cómo está representada la identidad del mexicano en la obra *Como agua*... a través de la comida. La presencia de la gastronomía en las diferentes tramas y cómo Esquivel introduce la comida y el comer en los diferentes acontecimientos de la novela, aunado a mi observación en otras obras leídas anteriormente de los autores antes citados, es justamente lo que motiva la idea de mi investigación.

Existen una serie de premisas que me inducen a pensar que la comida tiene un papel muy importante dentro de la cultura mexicana, más allá de lo que pudiera significar el arte gastronómico en sí mismo, visto desde el punto de vista literario. La diversidad de obras escritas por Esquivel sobre el arte culinario, el encabezamiento de cada capítulo en *Como agua...*, la descripción de los platos, las metáforas, la humanización de los ingredientes, las expresiones típicas mexicanas insertas en el texto, la insinuación de un *ellos y un nosotros*, y hasta la misma inclinación de la escritora por la cocina, denotan una representación de la identidad cultural plasmada en la narrativa de la literatura mexicana y en particular en *Como agua para chocolate*.

1.2 Corpus

El estudio está basado en la novela *Como agua para chocolate* (1989), octava edición, de la escritora mexicana Laura Esquivel. Se trata de una novela ambientada en la época de la Revolución Mexicana⁴. En esta obra la autora crea un mundo diegético, en el que emplea el realismo mágico⁵ donde mezcla la realidad con lo sobrenatural. La novela está dividida en doce capítulos correspondientes a los meses del año, cada uno de ellos acompañado de una

⁴ La Revolución mexicana fue un conflicto armado que tuvo lugar en México y que comenzó el 20 de noviembre de 1910 hasta aproximadamente 1920. Esta aclaratoria es con la intensión de ubicar al lector en el tiempo en que se desarrolla la novela.

⁵ From a term used in 1925 by a German art critic, Franz Roh, to indicate the demise of Expressionism, magical realism grew to become an important feature of the Boom literature of 1960s in Latin America (particulary in Gabriel García Márquez's *One Hundred Years of Solitude* of 1967) until it became, by the 1990s, in the words of Homi Bhabha 'the literary language of the emergent postcolonial world. The realism of the real is permeated by magic just as the world of the magical is underpinned by the real. (Hart, Stephen y Wen-Chin Ouyang 1, 4 2005).

receta de la cocina típica mexicana, como son: Tortas de Navidad, Pastel Chabela, Codornices en pétalos de rosas, Mole de guajolote con almendra y ajonjolí, Chorizo norteño, Caldo con colita de res, Champandongo, Chocolate y Rosca de Reyes, Torrejas de natas, Frijoles gordos con chile a la Tezcucana y Chiles en nogada. Es en éstas recetas en donde enfoco mi atención para desglosar sus significados y hacer el análisis correspondiente en busca de la representación de la identidad mexicana. Cabe destacar a su vez, que cada capítulo comienza con la descripción de la receta correspondiente. Hay un solo capítulo que no tiene una receta de cocina sino que tiene una receta de masa para hacer fósforos.

1.2.1 Personajes

Tita es el personaje principal y la menor de tres hermanas. Rosaura es la hermana mayor y Gertrudis es la hermana del medio. Según la tradición, Tita, como hermana menor no puede casarse porque tiene que atender a su madre y dedicarse a los servicios del hogar hasta que su madre muera. El conflicto comienza cuando Tita y Pedro se enamoran y ven frustrado su amor por esta costumbre familiar. Cuando Pedro pide la mano de Tita, Mamá Elena -la madre de Tita- se niega a esta relación. Pero en cambio, ofrece a Pedro la mano de su hija mayor, Rosaura. Mamá Elena piensa que casando a Rosaura con Pedro, éste se olvida de Tita a la vez que casa a su hija mayor. Pedro acepta la proposición, porque piensa que es la única forma de estar cerca de Tita. Rosaura y Pedro tienen dos hijos, Roberto que muere siendo un niño aún y Esperánza, que es criada por Tita tras la muerte de Rosaura. Esperanza luego se casa con Alex el hijo del doctor John Brown, el médico de la familia. Hay dos personajes más que tienen un valor importante para el análisis de mi investigación, se tratan de Nacha la cocinera del rancho y Chencha su ayudante, personajes de los hablo con más detalle en el subcapítulo siguiente.

1.2.2 Cocineras

Para el objetivo de mi trabajo no son muchos los personajes que tienen relevancia en la novela, en virtud de lo cual centro mi atención en aquellos que aportan datos importantes a mi investigación y que tienen el rol de cocineras. Tita, es el personaje principal de la novela y es la menor de tres hermanas, pero hay quien asegura que la comida en sí misma es el personaje principal. Así lo sostiene Vanesa Quintanar Cabello (2013) en su articulo *Como agua para*

Chocolate: cocinando pasiones (y una nación). Sin duda, la comida tiene gran protagonismo en la novela, y juega un papel muy importante para mi objetivo en la búsqueda de la representación de la identidad mexicana a través de la comida, tomando en cuenta que en ocasiones la autora describe a ciertos platos con un lenguaje humanizado. Sin embargo, en este caso no determino la comida como un personaje, ya que no es el punto de mi investigación. Ahora bien, según la tradición, Tita, como hija menor no puede casarse, ella está destinada a atender a su madre y a las labores domésticas hasta que la madre muera.

Nacha es otro personaje importante de la novela, es la cocinera del rancho y es la que cría a Tita. Mamá Elena enviuda cuando Tita tiene solo dos días de nacida. La muerte del padre de Tita causa una gran impresión a Mamá Elena que le impide producir leche materna. Es por ello que Nacha se hace cargo de la alimentación de Tita. Cuando Nacha muere, Tita toma su lugar como cocinera oficial del rancho, y a pesar de la tristeza que le ocasiona el fallecimiento de Nacha, Tita acepta este nombamiento con agrado por el estatus que éste le confiere. Es ella "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" (45), razón por la que es considerada como la mejor en cuanto al arte culinario se refiere. Las recetas de cocina que Tita prepara guardan una relación con cada uno de los capítulos de la novela, en los que Esquivel hace uso de personificaciones, símiles y metáforas para ilustrar el mundo culinario mexicano, dándole así al texto un sentido más fantasioso y romántico, donde enlaza lo real con lo imaginario. Un ejemplo de este lenguaje figurado, es cuando la autora para ilustrar el sentimiento de soledad de Tita lo hace de la siguiente manera: "¡Se sentía tan sola y avandonada! Un chile en nogada olvidado en una charola después de un gran banquete no se sentiría peor que ella." (54).

Hay un tercer personaje que también guarda una gran importancia para mi análisis, se trata de Chencha, una empleada del rancho de Mamá Elena. Es ayudante en la cocina y de todos los quehaceres del hogar. Chencha pasa a ser la cocinera del rancho cuando Tita enferma y el doctor Brown se la lleva para cuidarla y curarla del trastorno emocional que Tita sufre, pués para ese entonces Nacha ya está muerta.

1.2.3 Narrativa

El texto está escrito en primera y tercera persona y la voz narrativa está dada por un narrador omnisciente, que a su vez es un personaje secundario del que no se revela su nombre. Se trata de la sobrina nieta de Tita, que tiene el rol de introducir al lector dentro de la trama de la novela, entablando una conversación con el lector, cuando comenta y explica detalles de las recetas. Así, la narradora habla en primera persona cuando dice:

Lo malo de llorar cuando uno pica cebolla no es el simple hecho de llorar, sino que a veces uno empieza, como quien dice, se pica, y ya no puede parar. No sé si a ustedes les ha pasado pero a mí la mera verdad sí. Infinidad de veces. Mamá decía que era porque yo soy igual de sensible que Tita, mi tía abuela. (11).

En el texto arriba citado está la narradora totalmente incerta en la novela. Sin embargo, en su mayoría, la trama de la novela es narrada en tercera persona de forma omnisciente. Así hay un ejemplo que muestra esta separación de lo familar para dar libertad a los personajes, y cuenta: "Los habitantes de las comunidades cercanas observaban el espectáculo a varios kilómetros de distancia, creyendo que se trataba de los fuegos artificiales de la boda de Alex y Esperanza." (210). Alex y Esperanza son los padres de la narradora. Sin embargo, en este ejemplo la narradora mantiene la distancia convirtiéndose en omnisciente, narrando la trama en tercera persona. Es ella quien hereda el libro de cocina que sirve de puente para contar esta historia, pues es lo único que se salva tras el incendio del rancho donde mueren Tita y Pedro.

1.2.4 Laura Esquivel y sus vínculos con la gastronomía mexicana

Esquivel que siempre se ha caracterizado por sus ideas revolucionarias se encuentra ante una situación que ella misma cataloga como adversa a sus principios. Por un lado escribe recetas de cocina y por el otro está dando charlas sobre "el hombre nuevo". (Esquivel, 1998:9). Sin embargo, observando el enfoque que la autora le da a sus obras no la separa de sus principios, sino que por el contrario la acerca aún más a la mexicanidad que la identifica. Esquivel en su obra *Intimas siculencias*. *Un tratado filosófico de cocina* (1998:11), señala que a través de la literatura pretende *reintegrar*, las costumbres y tradiciones culinarias de México, las cuales no tienen porqué estar en rivalidad con la literatura, sino que al contrario pueden fusionarse como partes integrantes de la cultura e identidad de un país.

Kathleen Johnson en su trabajo *Como agua para chocolate: Tita, una nueva imagen de la mujer latinoamericana* (s.a), asegura que "Se verá que la escritora, Laura Esquivel, construye una protagonista que, como ella misma se siente cómoda en el escenario doméstico" (30). Con tal aseveración, se nota que la identidad cultural alimentaria en relación con la mexicanidad, es una inquietud muy propia de la autora con la que se identifica plenamente. Confirmación que hace la misma Esquivel en el prólogo de su obra *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina* (1.998). Es por ello que cuando Esquivel recibe una nueva propuesta por parte de Julio Ollero para escribir otra obra basada en recetas de cocina, Esquivel recopila de su archivo una serie de escritos anteriores que no habían sido publicados y de los que resulta la obra antes mencionada. A raíz del éxito que tiene *Como agua para chocolate*, Esquivel se hace conocida internacionalmente y surge una nueva propuesta por parte de la revista *Vogue* para que escriba su sección de cocina. Que no era más que la creación de pequeñas historias enlazadas con una receta de cocina. (Esquivel: 1998: 9).

1.3 Estado de la cuestión

Como agua... ha sido objeto de investigación y análisis en trabajos anteriores. En ellos se plantean diversos aspectos de representación como son la feminidad, la identidad de la mujer en la sociedad mexicana, etc. Así tenemos la investigación hecha por Katherine Dell, El papel de la comida en el "espacio femenino" (1997). En este trabajo se estudia la comida como recurso revolucionario. Está también el trabajo realizado por María Antonia Zandanel de González, El discurso femenino en Como agua para chocolate (2001), que basa su análisis en la cocina como el centro que representa la identidad de la mujer en la sociedad mexicana. De igual forma está el trabajo realizado por Tina Escaja, "Reinscribiendo a Penélope: Mujer e identidad mejicana en Como agua para Chocolate" (2000), que también trata sobre la identidad de la mujer mejicana. En este trabajo, la atención está dirigida a los espacios. Escaja discute cómo la cocina, representante de la identidad femenina, se construye en la novela como escenario donde se desarrollan la mayoría de los acontecimientos de la vida de Tita. Otro trabajo hecho acerca de los espacios es Gendered Spaces, Gendered Knowledge: A Cultural Geography of Kitchenspace in Central Mexico de María Elisa Christie. En estetrabajo la autora afirma que "La cocina en Como Agua para Chocolate es una perspectiva

que ofrece una ventana única a la cultura y la identidad mexicana⁶" (traducción mía) (2010: 105).

Existe también una serie de reportajes, análisis y opiniones acerca de la comida mexicana como factor de identidad. Un ejemplo de ello es el artículo escrito por Vanesa Quintanar Cabello, "Como agua para chocolate: Cocinando pasiones (y una nación)", (2013), en donde la comida es considerada como "la auténtica protagonista... que se mueve en esquemas muy estereotipados". Además, en este artículo se afirma que "la comida sirve de vehículo para expresar los sentimientos de su protagonista". Esta opinión es similar a la de Johnson, quien en su trabajo *Como agua para chocolate: Tita, una nueva imagen de la mujer latinoamericana,* sostiene que "la comida es un medio de comunicación para la protagonista en un mundo donde el diálogo y la confrontación no se permiten a la mujer" (2014: 31).

Si bien los trabajos arriba mencionados poco tienen que aportar a mi investigación, sí que hay otros que refuerzan mi trabajo. Uno de ellos es 'Comedo ergo sum' Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria (2002), de Frédéric Duhart. Si bien es cierto que no es un trabajo hecho específicamente sobre Como agua..., no menos cierto es que Duhart sí considera a la comida, a los alimentos y a las técnicas con las que se preparan, como parte de la identidad cultural de un pueblo, a la que llama específicamente identidad cultural alimentaria, término que tomo como referencia entre otros, para hacer el análisis de este trabajo y del que hablo con más detalle en el apartado destinado al marco teórico.

Otro trabajo en el que me apoyo es el *Análisis del material textual* hecho por Balutet y Chesnokova (2013). Se trata de un artículo basado en las traducciones del texto original al inglés y al ruso, que me ayuda a comprender mejor muchas acepciones. He de reconocer que para el momento en que empiezo esta investigación encuentro una serie de palabras que me son totalmente desconocidas. Son alimentos y utensilios con nombres netamente mexicanos, que en su mayoría tienen su origen en el náhuatl – idioma de los aztecas— y por ende

⁶ A perspective from the kitchen in *Like Water for Chocolate* provides a unique window into Mexican culture and identity.

corresponden a la cultura e identidad mexicana. Asimismo, en el trabajo de Olga Lucía Molano, "Identidad cultural un concepto que evoluciona" (2007), hay una serie términos culturales que tomo como referencia para hacer la interpretación de las recetas incluidas en *Como agua*...

1.4 Dificultades de la investigación

Todos los trabajos citados en el Estado de la cuestión forman parte de la gran gama de investigaciones hechas acerca de *Como agua*..., en las que observo que la representación de la mexicanidad a través de la comida descrita en la novela, aún no ha sido objeto de investigación. En tal sentido, considero que estoy frente a un aspecto no estudiado en profundidad anteriormente, en el que puedo indagar. Este, quizá es uno de los factores que constituye la mayor dificultad ante mi investigación. El hecho de no encontrar ningún trabajo sobre *Como agua*..., orientado hacia la representación de identidad cultural a través de la comida -que es el objetivo de esta investigación-, me coloca, por un lado, en una posición que puede medirse como privilegiada por ser un segmento no explorado. Por el otro, estoy en desventaja, porque no tengo una base que pudiera criticar, apoyar o reforzar con mi trabajo. Esta dificultad trae como consecuencia la necesidad de indagar más y más, en la búsqueda de la información adecuada para sustentar mi investigación, lo que en muchos casos, lejos de ayudar al logro de mi objetivo tiende a desviarme de él. Lo que además resulta una mayor inversión de tiempo.

Dado que mi proyecto de investigación está basado en un problema cualitativo de interpretación, me encuentro con otra dificultad de menor relevancia que la anterior, y es encontrar la forma más idónea de cómo hacer el análisis y qué método aplicar para comprobar mi hipótesis, ya que no tengo estadísticas para hacer mis mediciones. Esta dificultad la soluciono al optar por el método hermenéutico que es el que mayormente se aplica cuando a interpretación de textos se refiere.

1.5 Aporte propio

Considero relevante hacer un estudio de investigación apoyado en *Como agua...* para reflexionar acerca de cómo las culturas crean imágenes de sí mismas, y cómo la literatura entra en juego para ilustrar estas imágenes. En otras palabras, considero significativo estudiar un aspecto cultural tan importante como es la comida en este caso, en relación con la representación de la identidad cultural mexicana. La representación a la que me refiero, es la representación literaria o lingüística de la realidad. Hall, en *Representation. Cultural Representations and signifying practices* (1999:15), señala que "la representación implica el uso del lenguaje, signos e imágenes para decir algo significativo de la realidad, o para representar el mundo de manera significativa, a otras personas" (traducción mía)⁷. Es por ello, que considero que la comida incluida en *Como agua...* es un signo de representación social digno de investigar en profundidad, pues está cargada de mucha historia y tradición. Por último, con esta investigación pretendo contribuir a una mejor comprensión de la obra, en el sentido de que muchas palabras y expresiones asociadas a las recetas corresponden al acervo cultural propiamente mexicano.

1.6 Disposición

El presente trabajo está dividido en tres capítulos. En la introducción, que constituye el primer capítulo, está incluido el objetivo e hipótesis, el corpus, el estado de la cuestión, las dificultades encontradas en la investigación, el aporte propio y la disposición. En los capítulos siguientes se abordan la metodología, el marco teórico y el análisis y por último están las conclusiones y la bibliografía.

⁷ Representation means using language to say something meaningful about, or to represent, the world meaningfully to other people'. It *does* involve the use of language, of signs and images which stand for or represent things.

2 Metodolgía y marco teórico

Dado que este trabajo de tiene por objetivo analizar cómo está representada la identidad mexicana en la obra *Como agua*... a través de la comida, utilizo para esta investigación el método hermenéutico⁸ de Gadamer. Este método permite al lector interpretar un texto de acuerdo a la comunicación establecida entre el mismo lector y dicho texto (*Gadamer* 1998:14).

Siendo uno, ese sujeto podrá *ser* a la vez, como todo ser pensante, el que pregunta y el que responde, tal como ocurre en el diálogo real; pero este diálogo del lector consigo mismo no perece ser un diálogo con el texto fijo y acabado, ¿O sí? ¿hay en realidad un texto acabado? (*Gadamer* 1998:14).

Es aquí donde la interpretación toma protagonismo, en el proceso dialéctico interior donde el lector le da ese toque final al texto. Es justamente el juego entre el lector y el texto. Es por ello, que un texto puede prestarse a diferentes interpretaciones de acuerdo con la perspectiva del lector (*Gadamer* 1998:15). En este caso, valoro diferentes elementos relacionados con la comida, como pueden ser los ingredientes, los nombres de los platos, los colores y hasta los utensilios y técnicas con los que es elaborada. Asimismo, las metáforas y comparaciones insertas en el texto y todos aquellos signos y elementos en los que de una u otra forma observo que está representada la identidad cultural mexicana, o "identidad cultural alimentaria" en este caso, como bien la llama Duhart (2002).

En virtud de la exposición anterior es necesario profundizar en el término *identidad cultural*, para poder entrar en la interpretación de los aspectos marcados por este concepto. Por una parte Molano (2007:73) en su trabajo "Identidad cultural un concepto que evoluciona",

⁸ Arte de interpretar textos y especialmente el de interpretar los textos sagrados. f. Fil. En la filosofía de Hans-Georg Gadamer, teoría de la verdad y el método que expresa la universalización del fenómeno interpretativo desde la concreta y personal historicidad (DRAE, 2014).

⁹ Este aspecto de una identidad que se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás. Les propongo llamarlo *identidad cultural alimentaria*. Porque atañe a todas las dimensiones del hombre social, la identidad cultural alimentaria presenta muchas facetas y puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo. [...], pero es un milhojas cultural, el resultado de una lenta sedimentación de innovaciones (introducciones o abandonos de alimentos, de ademanes culinarios, etc.) y de discursos (imágenes y consideraciones gastronómicas, libros de cocina...).. http://www.ugr.es/~pwlac/G18 15Frederic Duhart.html Web. 13 de mayo 2014.

comenta que este término "encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior". Efectivamente, la identidad es un hecho dinámico, va cambiando y enriqueciéndose con el tiempo y las vivencias que se tienen a lo largo de la vida. Los viajes, la educación, los territorios, las relaciones van formando y transformando la identidad. Identidad es todo aquello con lo que nos identificamos, lo que tenemos en común con algo y con todo en un momento determinado. Entonces la identidad cultural está caracterizada por las costumbres y tradiciones del territorio al cual pertenecemos.

Por otra parte, Hall (en Hall y du Gay, 1996), define la identidad cultural como:

ese «yo colectivo o verdadero que se oculta dentro de los muchos otros "yos", más superficiales o artificialmente impuestos, que un pueblo con una historia y una ascendencia compartidas tiene en común» (Hall,1990), y que pueden estabilizar, fijar o garantizar una "unidad" o pertenencia cultural sin cambios, subyacente a todas diferencias superficiales (Hall & du Gay 1996:17).

Cuando Hall habla de diferentes "yos", se refiere justamente a las posiciones o identificaciones que tiene el individuo con respecto a la colectividad y al medio en que se encuentra en un momento determinado. Es un proceso que se va adquiriendo a través del tiempo. Así, ambas opiniones, la de Molano y la de Hall tienen varios aspectos en común enmarcados por la movilidad y el territorio, pues la *identidad cultural* no es estática sino que es un proceso que se va desarrollando con el tiempo y las circunstancias.

Al mencionar el término *mexicanidad* al que hago referencia en la introducción de este proyecto de investigación, no me refiero más que a esta identidad cultural de la que nos hablan Molano y Hall. Asimismo, Octavio Paz acota que, "la mexicanidad no se puede identificar con ninguna forma o tendencia histórica" (1959: 151). Está claro, porque la identidad cultural es cambiante, se transforma con el tiempo. En tal sentido, la opinión de Paz, estaría de acuerdo con lo que dicen los autores anteriormente señalados acerca de lo que es identidad cultural; es decir, la mexicanidad es un sinónimo de identidad cultural enmarcada en un territorio mexicano, que a su vez tiene su propia historia y su propia evolución con influencias de otras culturas. Dicho así, se desprende un nuevo concepto para una mejor comprensión del análisis de esta investigación. Me refiero al término *interculturalidad*, que Molano (2005:73) en el trabajo antes mencionado toma de la UNESCO (2005), y a la que

define como "la presencia e interacción equitativa de diversas culturas y la posibilidad de generar expresiones culturales compartidas, adquiridas por medio del diálogo y de una actitud de respeto mutuo". En efecto, la interculturalidad está determinada por la fusión de culturas, es un intercambio cultural, donde dos o más culturas se unifican para formar una propia.

En el caso de la gastronomía mexicana, se trata de una herencia ancestral de la época prehispánica, transmitida de generación en generación. Por una parte la gastronomía mexicana tiene influencias de otras culturas, en especial de la española motivado por la colonización (Pilcher, 1998:3). Por la otra, también conserva celosamente muchas recetas y técnicas prehispánicas que constituyen un legado al que hay que preservar en el tiempo, más aún cuando la gastronomía típica de Michoacán está proclamada por la UNESCO (2010) como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

3. Análisis

Para hacer el análisis de esta investigación tomo los nombres de algunas recetas de la obra, ingredientes, utensilios, técnicas y expresiones populares encontradas en el texto, en los que al aplicar los conceptos del marco teórico de referencia encuentro una representación de la identidad cultural mexicana.

3.1 El nombre de la novela

Ahora bien, recordando el concepto de representación cultural mencionado en la introducción de este trabajo, donde Hall (1999:15), dice que "este implica el uso del lenguaje, signos e imágenes para decir algo significativo de la realidad", y al relacionar este término con el de identidad cultural me inclino a decir que la representación de mexicanidad o identidad cultural en *como agua* ...está determinada por la dinámica de sus costumbres culinarias para la época en que se desarrolla la novela, es decir; en la época de la Revolución mexicana. Es importante hacer notar la época en que se desarrolla la novela para establecer la mexicanidad en ese periodo.

La representación literaria que observo en la novela, donde el texto plasma la idea de mexicanidad a través de la comida parte desde el mismo nombre de la obra, *Como agua para*

chocolate. Si bien es cierto este no es un plato propiamente dicho, no menos cierto es que se trata de una bebida popular que corresponde a la gastronomía mexicana. Como agua para chocolate es un dicho popular entre los mexicanos que se aplica cuando una persona está muy disgustada¹⁰. Se compara la elevada temperatura del cuerpo con el agua caliente donde se derrite el chocolate en barra, para preparar la bebida de chocolate caliente. En este caso la autora hace uso de esta frase popular mexicana para reflejar, por un lado, el disgusto de Tita al no poder casarse con Pedro y por el otro, el disgusto por la idea de Rosaura en querer perpetuar esta tradición con su hija Esperanza. Así se puede observar en el texto cuando dice: 'Tita literalmente estaba "como agua para chocolate". Se sentía de lo más irritable'. (132).

En una referencia encontrada en el trabajo de Balutet y Chesnokova, Alfonso Arau afirma que el propio nombre de la novela "se trata de un título muy local" (2013: 213), aludiendo que no es entendible en casi ningún lugar fuera de México. Esta afirmación hecha por Arau -ex esposo de Esquivel- contribuye a reafirmar mi hipótesis, pues, **como agua para chocolate** es una expresión típicamente mexicana como bien lo acota Arau. Donde se compara el estado de ánimo con esta bebida popular de la gastronomía mexicana. En la misma contraportada de la novela aparece la definición de esta expresión, "Estar como agua para chocolate": es decir, a punto de explotar de rabia o de pasión amorosa", en cuyo caso ambos significados se identifican con la trama de la novela, el disgusto y la pasión de Tita. Debo reconocer además, que yo misma cuando leí la novela tampoco sabía el significado que encerraba su nombre.

3.2 Chocolate y Rosca de Reyes

El chocolate tiene un valor importante en la preparación de ciertos platos que identifican la gastronomía mexicana, como son los moles, uno de los platos más representativos de dicha gastronomía. En la novela por ejemplo, está la receta del mole de guajalote con almendras y ajonjolí y la receta del chocolate y rosca de reyes a la que analizo en este apartado. La identidad mexicana está presente en esta receta a través de los diferentes tipos de cacao que

¹⁰ El Diccionario básico del español de México (1991) nos da la definición siguiente: "Muy enojado, furioso". También en Balutet, N. y Chesnokova, O. (2013: 213) significa que la persona que está "como agua para chocolate" está a punto de explotar, reaccionar de manera violenta, como el agua hirviente utilizada, en México, para preparar una taza de chocolate caliente.

contiene. El cacao Soconusco es típico de la región de Chiapas, México, mientras que el cacao Maracaibo y Caracas son típicos de Venezuela. Estos dos últimos eran importados por México desde Venezuela ya desde la época prehispánica. La producción de cacao interna no da abasto para el alto grado de consumo que se tiene en la región, por lo que México se ve en la necesidad de importar desde Venezuela los cacaos de Caracas y Maracaibo. Estos dos cacaos tienen un sabor dulce natural; convirtiéndose en favoritos dentro de la comunidad mexicana (Miño Grijalva, 2013:3). Así se ve reflejada una fusión de culturas o interculturalidad con un producto tan popular dentro de la gastronomía mexicana.

De igual manera se ve una fusión de culturas a través del chocolate y la rosca de reyes, ya que el chocolate es de México y la rosca de reyes es española, convirtiéndose en un plato típico de navidad para los mexicanos. Asimismo, la identidad cultural está presente en el uso de los utensilios prehispánicos, como son la charola, el comal, el metate, etc., y en la técnica manual para la elaboración de este chocolate, en la que se destaca una tradición ancestral prehispánica.

El cacao, además tiene un valor histórico-cultural muy importante para los mexicanos, ya que para los aztecas y los mayas no solo se trataba de un alimento, sino que se utilizaba en los rituales, banquetes y celebraciones de las clases pudientes. Así, en la cultura maya, se hacía un rito similar al bautismo del cristianismo, que consistía en ungir a los niños en el rostro, los pies y las manos con agua de cacao. También en los rituales de bodas los contrayentes intercambiaban cinco granos de cacao, en señal de abundancia para el nuevo matrimonio, como se hace con las arras en la religión cristiana. El cacao era además la unidad monetaria de los mayas, los olmecas y los aztecas. (Andrade, 2007:43).

3.3 Caldo de colita de res

Otra expresión cargada de identidad es cuando la voz narrativa dice: "Y un buen caldo que se respete tiene que ser caldoso, sin caer en lo aguado" (109). En esta expresión hay una humanización hacia el caldo de colita de res que encierra un gran prestigio aparentemente para el caldo. Digo aparentemente porque un caldo no se respeta a sí mismo, sino a la persona que lo prepara. Con ello lo que se pretende es dar a conocer quién es la cocinera responsable de esta preparación. Es un estereotipo que muestra el respeto que la sociedad le confiere a la cocinera en virtud de la calidad de su comida. En este sentido Christie afirma que "la imagen

y el estatus de la cocinera están sujetos a la aprobación o al rechazo de la sociedad, dependiendo de la calidad de su comida (traducción mía)¹¹ (2010: 112). Lo que supone una jerarquía importante para la cocinera- dentro de la sociedad establecida para la época de la Revolución mexicana-, más no significa que esta jerarquía aún este en vigencia con el mismo respeto que en el siglo anterior, pues la actividad de la cocina no está destinada exclusivamente para la mujer en esta época. Los trabajos enfocados en la representación de la feminidad, no solamente en la comida sino también en los espacios de la cocina, confirman este estereotipo. Además, Christie afirma que "la construcción de la identidad, la cultura y los espacios en *Como agua para chocolate* dependen de esa dinámica social, de la cocinera y de su papel en la cocina" (traducción mía)¹² (2010:107), lo que apoya mi idea de la importancia de la comida en la construcción de la identidad mexicana.

Continuando con la interpretación sobre los caldos, la narradora dice que "Los caldos pueden curar cualquier enfermedad física o mental, bueno, al menos ésa era la creencia de Chencha y Tita, que por mucho tiempo no le había dado crédito suficiente. Ahora no podía menos que aceptarla como cierta." (109). En este caso la presencia de mexicanidad está dada, en primer lugar, por la creencia popular y la costumbre. Hay una praxis cargada de magia que se aplica de generación en generación, donde se le da atributos especiales a una comida, en este ejemplo, a un caldo. Es este caldo el responsable de la recuperación total de la cordura de Tita, lo que no logra el Dr. John Brown con sus cuidados en los tres meses que Tita lleva viviendo en su casa. En segundo lugar, con solo su aroma Tita reconoce que se trata de un olor que le pertenece, un olor con el que se identifica. Es un olor que delimita un territorio, *un ustedes y un nosotros*, cuando dice "Era un olor ajeno a esta casa" (109). Hay que puntualizar que el Dr. Brown es norteamericano y en consecuencia la comida que se prepara en su casa tiene otro sabor "insípido", como lo describe la narradora cuando se refiere a la comida que prepara Caty, la cocinera norteamericana que trabaja en casa del doctor Brawn (96).

¹¹ La cocinera has a social status and subject to approval or criticism by society depending on the quality of her cooking.

¹² Certainly the construction of identity, culture and setting in *Like Water for Chocolate* depends upon that social dinamyc, its role in the kitchen, and the cook.

3.4 Técnicas de conservación de la carne

... en la parte trasera de la casa de Mamá Elena tenía, enterradas en ceniza, una gran cantidad de gallinas. Había logrado matar a veinte antes de que ellos llegaran. Las gallinas se rellenan con granos de trigo o avena y con todo y plumas se meten dentro de una olla de barro barnizado. Con un lienzo se tapa bien la olla y de esta manera se puede conservar la carne en buen estado por más de una semana. Ésta era una práctica común en el rancho desde tiempos remotos, cuando tenían que conservar los animales después de una cacería. (83)

La cita de arriba aunque no trata de una receta ni de un plato de cocina, sí que muestra una técnica antigua de conservación de la carne en crudo. La definición de Duhart (2014) acerca de la identidad cultural alimentaria, abarca no solo a los alimentos, sino también a las técnicas y utensilios que se usan en la preparación de los platos. Es allí donde veo representada la identidad cultural culinaria, a través de esta técnica y a través de la olla de barro barnizado, que es un utensilio muy usado tradicionalmente, y como bien lo dice la narradora, es una técnica usada desde tiempos remotos. Con esta narración además nos cuenta un poco de la historia culinaria de México.

3.5 Mole de guajolote con almendra y ajonjolí

En esta receta hay una serie de signos donde está representada la mexicanidad. Uno de ellos es servir el mole con guajolote, que es una de las formas más tradicionales de servirlo, es decir es una costumbre (Christie, 2008:14). El pavo o guajolote como se dice en México, es una palabra que proviene del náhuatl al igual que el mole o *molli*, que significa "inventada", es decir, que el mole es una receta que se inventó en México. Acerca de esta receta hay una historia o leyenda sobre su creación que comento más adelante. En cuanto a los ingredientes el mole es una especie de salsa que está hecha con tres tipos de chiles diferentes, tomando en cuenta que el chile es uno de los productos que forman parte de la trilogía de los alimentos básicos de la comida mexicana junto al maíz y los frijoles. Asimismo, la técnica ancestral para el cebado de los guajolotes forma parte de la identidad cultural mexicana (Christie, 2008:14).

Otra representación de la mexicanidad está presente en el texto cuando la narradora dice "Este acontecimiento ameritaba una gran comida con mole" (61). ¿Por qué justamente con mole? Porque en México es tradición, que cuando hay celebraciones importantes o ceremoniales como bautizos, bodas, etc. se ofrece este plato servido con tamales (Christie, 2008:14). En este caso el acontecimiento en cuestión es el bautizo de Roberto el sobrino de Tita, hijo de Pedro y Rosaura. Sigue la representación de identidad cultural alimentaria según Duhart, (2014) el texto cuando dice, "Para la ocasión se había mandado hacer una vajilla de barro especial con el nombre de Roberto" (61), ya que los utensilios también están incluidos en la identidad cultural, al mismo tiempo que este detalle refleja la posición social de la familia (Christie, 2008:15).

El mole además, es el plato más emblemático de la comida mexicana, pues este es el plato típico del día nacional de México (Pilcher 1965:25). Existen variedades de moles que toman su nombre dependiendo de la región donde se elaboran y de los ingredientes que este lleve. El ingrediente común de este plato es el chile y las especias. Así, el mole poblano de la región de Puebla -según la leyenda-, es creado por Sor Andrea de la Asunción, que mezclando las especies del viejo mundo junto con el chile del nuevo mundo forma un nuevo plato, como símbolo de la nueva nación mestiza en la que se convierte México (Pilcher 1965:25, 131) y en el que está representada la interculturalidad. "Otra versión de la leyenda del mole, más satírica que divina es atribuida a Fray Pascual, que accidentalmente derrama las especias en la comida" (Pilcher, 1965:26). En todo caso, lo importante de este plato es lo que representa para los mexicanos dentro de su identidad cultural.

3.6 Chiles en Nogada

En cuanto a los colores hay un plato bien representativo dentro de la comida mexicana, se trata de los chiles en nogada. "Los chiles lucían con orgullo los colores de la bandera; el verde de los chiles, el blanco de la nogada y el rojo de la granada." (205). Este es un plato que guarda una carga histórica muy representativa en la sociedad mexicana. Según la historia los chiles en nogada, corresponde a una receta hecha por las monjas del convento de Santa

¹³ La comida ceremonial es un hecho de la vida colectiva, cosa normal cuando se considera que es la colectividad la que reconoce oficialmente los estados de transición por los cuales pasa cada individuo... el bautismo, matrimonio, muerte...son ocasiones que se celebran en colectividad y, en la mayoría de los casos con comidas especiales... (Garrido, 1995: 377).

Mónica en Puebla. Para recibir a Agustín de Iturbide, tras consumarse la Independencia en 1821, diseñaron este plato con los colores de la bandera mexicana, el verde del chile, el blanco de la salsa de nuez y el rojo de las semillas de granadas, convirtiéndose en el plato más representativo de la gastronomía mexicana y el más común junto con el mole en las comidas ceremoniales. (Pilcher 1965:139). Así la representación de la identidad mexicana está dada en este plato a través de la historia y de uno de sus símbolos patrios, como es la bandera nacional.

3.7 Comparaciones

Esquivel en la narración hace uso de comparaciones asociadas a la comida. Así tenemos en el texto: "Cuando Esperanza le dijo a Tita que al recibir la mirada de Alex sobre su cuerpo ella se había sentido como la masa de un buñuelo entrando al aceite hirviendo, Tita supo que Alex y Esperanza se unirían irremediablemente " (203). Si bien es cierto en este ejemplo la identificación es más individual por la forma relatada, no menos cierto es que está perfectamente adaptada para una persona como Tita, que en toda su vida se desenvuelve entre fogones y la mejor referencia que tiene para manifestar y entender su sensibilidad es con la comida, que es con lo que se identifica.

...Nacha siempre le decía que cuando dos o más personas discutían mientras estaban preparando tamales, éstos quedaban crudos. Podían pasar días y días sin que se cocieran, pues los tamales estaban enojados. En estos casos era necesario que se les cantara, para que se contentaran y lograran cocerse. Tita supuso que esto mismo le había pasado a sus frijoles, pues habían presenciado la pelea con Rosaura. Entonces no le quedó de otra que tratar de modificar su estado de ánimo y cantarles a los frijoles con amor,... (187).

Este fragmento está impregnado de cultura popular. Por una parte hay una humanización hacia los tamales cuando dice que están "disgustados" porque los sentimientos son inherentes al ser humano y no a las cosas, por el otro la creencia popular de que cantando también la comida recupera el estado de ánimo. Los frijoles también son un símbolo de identidad culinaria para México ya que están incluidos en la trilogía básica de la comida mexicana.

3.8 Importancia de los detalles culturales para la comprensión de la obra

Los nombres de algunos ingredientes y de los mismos platos, en algunos casos no resultan muy conocidos para todos los hispanohablantes, ya que corresponden a nombres muy mexicanos que solo ellos pueden entender, bien sea porque son productos regionales típicos mexicanos como son los mismos chiles, que no los tenemos con tanta variedad en el resto de América, o porque los mismos productos son llamados con otro nombre, como es el caso del pavo al que llaman guajolote. Lo que no veo como negativo sino que por el contrario contribuye a un enriquecimiento cultural para quienes leen la obra en idioma castellano. Así, las tres variedades de chocolate también son signos de identidad, ya que Maracaibo y Caracas corresponden a nombres de ciudades venezolanas que dieron nombre a estos chocolates importados por México, contribuyendo de esta forma a una interculturalidad gastronómica. Mientras que Soconusco o Xoconusco es el nombre de la región donde se cultiva este cacao.

Conclusiones

Antes de comenzar esta investigación observo que hay una serie de novelas y cuentos literarios mexicanos en los que de una u otra forma se aborda la comida dentro de sus relatos. Es esta observación la que me lleva a indagar un poco más sobre la representación de identidad cultural en la narrativa mexicana a través de la comida, convirtiéndose éste en el objetivo de esta investigación.

A pesar de que hay una gran variedad de trabajos de investigación hechos acerca de *Cómo agua...*, con respecto a diferentes representaciones, me presento con una alternativa totalmente nueva, -o al menos no indagada en profundidad-, como es la representación de identidad cultural a través de la comida en la narrativa de *Como agua...* Esta carencia de información me hace indagar más y más en busca de otras alternativas que me permitan asociar, comparar y reforzar mi investigación. Afortunadamente, encuentro un marco teórico de referencia en el cual me apoyo para comprobar mi hipótesis. Se trata de una serie de términos ligados a la cultura e identidad, que al aplicarlos en el análisis de mi investigación compruebo que hay una representación de identidad cultural alimentaria a través de la comida en la obra *Como agua...*

Asimismo, para la comprobación de mi hipóteis me apoyo en las declaraciones de Esquivel (1998), cuando ella escribe sobre el arte culinario y sostiene que, pretende reintegrar las costumbres y tradiciones culinarias de México. Al mismo tiempo que hace una fusión de estas dos vertientes artísticas, la literaria y la culinaria. Es una especie de propaganda que permite abrir otras posibilidades con respecto a la comida mexicana. Es una manera de dar a conocer otras alternativas dentro de la gastronomía mexicana, como parte de la propia identidad cultural de México. En Suecia por ejemplo, la cultura culinaria mexicana está representada por los tacos, a tal punto que en las fiestas infantiles y los viernes "fredagsmys" es uno de los platos más populares.

El texto está plagado de una serie de elementos, técnicas e ingredientes necesarios para la preparación de los platos que son muy propios de la comida mexicana. Son elementos que en sí mismos están impregnados de una pertenencia que se incluye dentro de lo que se llama identidad cultural alimentaria. Que a su vez el país los utiliza como características propias para diferenciarse de otros.

Bibliografía

Bibliografía primaria

Esquivel, Laura. Como agua para chocolate. Barcelona: Mondagori, 1989.

Bibliografía secundaria

Christie, María Elisa. Gendered Spaces, Gendered Knowledge: A Cultural Geography of Kitchenspace in Central Mexico en Laura Esquivel's Mexican Fictions. Willinham Editor. Toronto: Sussex, 2010.

Christie, Maria Elisa. *Kitchenspace: Women, fiestas, and everyday life in central Mexico*. University of Texas Press. Austin, 2008.

Dell, Katherine Louise. "El papel de la comida en el "espacio femenino": Una interpretación teórica femenina de "Cómo agua para Chocolate". Tesina. Queen's University, Canadá, 1997.

Esquivel, Laura. *Intimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*. Ollero & Ramos Editores Madrid 1998.

Gadamer, Hans-Georg. Verdad y Método II. Salamanca: Sígueme. 1998.

Garrido Aranda, Antonio. *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: La Val de Onsera, 1995.

Hall, Stuart. *Representation. Cultural Representations and Signifying Practices*. London: SAGE publications Ltd, 1999.

Hall, Stuart y Paul du Gay. *Cuestiones de identidad cultural* (1996). (Horacio Pons, trad.). Buenos Aires, Amorroto editores, 2003.

Hart, Stephen y Wen-Chin Ouyang. *A Companion to Magical Realism*. Woodbridge: Tamesis, 2005.

Paz, Octavio. El laberinto de la soledad. México: Fondo de Cultura Económica, 1959.

Pilcher, Jeffrey M. *¡Que vivan los tamales! Food and the making of mexican identity.* Albuquerque: University of New Mexico Press, 1998.

Digital

Andrade Aguirre, Celia Margarita. El cacao en México en *La viabilidad económica del cultivo del cacao en México a través de una economía sostenible*. Escuela de Ciencias sociales, artes y humanidades. Universidad de las Américas Puebla. Cholula. Puebla, México. 2007.

http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lri/andrade_a_cm/capitulo2.pdf Web. 5 de agosto 2015.

Balutet, Nicolás. & Chesnokova, Olga. *Como agua para chocolate de Laura Esquivel: Recepción crítica y traductológica*. e-escrita. Revista do Curso de Letras da Uniabeu Nilópolis, V.4, Número1, Jan.-Abr. 2013. Web. <a href="http://www.google.se/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCwQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.uniabeu.edu.br%2Fpublica%2Findex.php%2FRE%2Farticle%2Fdownload%2F930%2Fpdf_355&ei=-JByU7vHMqnhywPe54KICQ&usg=AFQjCNGZt-G3yITa9hZZgfa8snUlSUauiw Web. 12 de mayo 2014.

Biblioteca virtual Miguel de Cervantes. Diccionario del español usual en México (1991) http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/diccionario-del-espanol-usual-en-mexico-0/html/39c5245d-124e-4a52-8213-d7722afefa55_2.html Web. 23 de mayo de 2014.

Duhart, Frédéric. 'Comedo ergo sum' Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria. (2002). http://www.ugr.es/~pwlac/G18 15Frederic Duhart.html Web. 13 de mayo 2014.

Escaja, Tina. "Reinscribiendo a Penélope: Mujer e identidad mejicana en Como agua para chocolate". The University of Vermont. Revista Iberoamericana Vol. LXVI. Núm. 192, 2000 (571-586).

http://revista-

<u>iberoamericana.pitt.edu/ojs/index.php/Iberoamericana/article/viewFile/5796/5942</u> Web. 14 de mayo 2014.

Johnson, Kathleen. "Como agua para chocolate: Tita, una nueva imagen de la mujer latinoamericana". (s.a.). Francis Marion University. The South Caroline Modern Langage Review. Volume 1, number1. http://images.acswebnetworks.com/2017/78/JOHNSON.pdf Web. 14 de mayo 2014

Miño Grijalva, Manuel. El cacao de Guayaquil en Nueva España, 1774-1812 (Política imperial-mercado y consumo). El colegio de México (2013).

https://books.google.se/books?id=y25YBAAAQBAJ&pg=PT13&lpg=PT13&dq=el+cacao+de+guayaquil+en+nueva+espa%C3%B1a+libro+completo&source=bl&ots=Q-QHDTeQsK&sig=SLc4Pet5g7uP-

<u>zHEkxxVLWtFdRI&hl=en&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false</u> Web. 18 de agosto 2015

Molano L., Olga Lucía. "Identidad cultural un concepto que evoluciona". *Revista Opera*, 7 (2007): 69-84. http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=67500705 Web. 31 de julio 2015

Quintanar Cabello, Vanesa. "Como agua para chocolate: cocinando pasiones (y una nación)" Bocados de cultura, 9 (2013). http://bocadosdecultura.wordpress.com/2013/05/09/como-agua-para-chocolate-cocinando-pasiones-y-una-nacion/ Web. 13 de mayo 2014

Zandanel de González, María Antonia . *El discurso femenino en Como agua para chocolate*. (2001). http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/1343/zandanelcilha23.pdf Web. 13 de mayo 2014.

UNESCO (2010)

http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011&RL=00400 Web. 31de julio 2015