



La exploración del lenguaje gastronómico que parte del maíz a través de los dichos populares mexicanos

The exploration of the gastronomic language that starts from corn through Mexican popular sayings

"Por de contado que la mezcla de la literatura y la cocina es mezcla agradable...".
Alfonso Reyes, *Diez descansos de cocina*.

Érika Aydeé Hernández Jiménez.
Aliat Universidades.

Recibido: Octubre 2017
Aceptado: Diciembre 2017

Resumen

En el presente artículo se realiza un ejercicio de reflexión y revisión del abordaje del lenguaje simbólico y retórico referente al maíz y sus derivados a través de los dichos populares mexicanos. Este trabajo parte de la hipótesis de que la génesis del mexicano y su lenguaje puede observarse en su gastronomía y la mezcla de esta con su literatura dada la relevancia que ambos factores han tenido desde los orígenes de nuestra cultura nacional. Para intentar probar esta hipótesis se analizarán los referentes gastronómicos provenientes del maíz en la literatura más sencilla de una sociedad: sus dichos.

Palabras clave: Gastronomía, mexicana, maíz, lenguaje literario, literatura, dichos populares.

Abstract

In the present article it is an exercise of reflection and revision of the approach of the symbolic and rhetorical language referring to corn and its derivatives through popular Mexican sayings. This work is based on the hypothesis that part of the genesis of the Mexican language and its language can be seen in its cuisine and the mixture of this with its literature given the relevance that both factors have had since the original origins of our national culture. To try to prove this hypothesis, the gastronomic references coming from maize will be analyzed in the simplest literature of a society: its sayings.

Keywords: Gastronomy, Mexican, corn, literary language, literature, popular sayings.



"(...) en la falta de recursos es donde comienza el apetito, base de la gastronomía".
Julio Camba, *La casa de Lúculo*.

"Decir que un país no tiene cocina es como decir que no tiene madre, siendo que todos hemos sido paridos por ella".

Isabel Álvarez, Primer Congreso Multidisciplinar de Patrimonio Alimentario, Santiago.

Introducción

Una forma de entender una cultura tan rica y compleja como la mexicana puede ser a través de su gastronomía, sus tradiciones, su lenguaje, su historia, por ello, y para enriquecer el punto de vista del mexicano desde su arte culinario, es que en este artículo se propone probar la hipótesis de que la gastronomía nacional es materia prima de la génesis cultural y reflejo evidente en su lenguaje literario. Por lo cual se analizarán semánticamente los referentes culinarios derivados del maíz, piedra angular del acto de comer del mexicano, presentes en los dichos populares.

Uno de los referentes culinarios de los antiguos y los actuales mexicanos más representativos es el maíz. Que en sus diversas formas es idóneo para preparar recetas aún vigentes, alimentos ricos, gastronómicamente exquisitos y nutritivamente sanos. Por tanto, a partir del análisis semántico del lenguaje culinario derivado del maíz en los dichos populares se podrá evidenciar que la trascendencia culinaria de los connacionales ha impactado de forma constante y consistente en su lenguaje; lenguaje que es reflejo de la esencia cultural y en cuya transformación y actualidad se retratan las estructuras lingüísticas que muestran el gusto por el comer del mexicano.

Desarrollo

El maíz (Gabriela Mistral)

El santo maíz sube
en un ímpetu verde,
y dormido se llena
de tórtolas ardientes.

El secreto maíz
en vaina fresca hierve
y hierve de unos crótalos
y de unos hidromieles.

El dios que lo consume,
es dios que lo enceguece:
le da forma de ofrenda
por dársela ferviente;
en voladores hábitos
su entrega se disuelve.

Y México se acaba
donde la milpa muere.

El maíz para el mexicano

Para los pueblos nahuas, el *centeotl* (*centli*) es la génesis de la corporeización de la vida material del hombre, según se narra en el *Popol Vuh*, donde en la cuarta etapa creativa de la cosmogonía maya quiché se habla del espíritu y la naturaleza del maíz:



“Poco faltaba para que el Sol, la Luna y las estrellas aparecieran sobre los Creadores y Formadores. De Paxil, de Cayalá, así llamados vinieron las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas. Éstos son los nombres de los animales que trajeron la comida: Yac (el gato del monte), Utiú (el coyote), Quel (una cotorra vulgarmente llamada chocoyo) y Hoh (el cuervo). Estos cuatro animales les dieron las noticias de las mazorcas amarillas y las mazorcas blancas les dijeron que fueran a Paxil, les enseñaron el camino a Paxil. Y así encontraron la comida y ésta fue la que entró en el cuerpo del hombre creado, del hombre formado; ésta fue su sangre, de ésta se hizo la sangre del hombre. Así entró el maíz (en la formación del hombre) por obra de los progenitores” (Popol Vuh, tercera parte, capítulo primero).

El origen de las civilizaciones se retrata en la literatura épica, en las epopeyas, que como la *Ilíada*, la *Eneida*, el *Popol Vuh*, la *Odisea*, *La Divina Comedia*, retratan la génesis o refundación de una cultura. De ahí que la cita anterior sea un reflejo actual de la trascendencia e importancia que los mexicanos otorgan a uno de sus productos alimentarios fundacionales más significativos: el maíz. De lo anterior deriva que en este artículo se haga una rápida revisión a los dichos populares en los que aparece el maíz como protagonista, pero el maíz como origen y como derivado, por lo que se incluirán los tamales, el pinole, el atole y las tortillas; y por lo mismo, la masa, los tacos y hasta las enchiladas.

Según los pueblos primigenios mesoamericanos, a partir de la creación del hombre, el maíz o *centli* fue el encargado de sustentar su supervivencia social y religiosa. Y a nivel histórico, estos granos blancos, amarillos o dorados han sido el elemento fundamental de su cultura alimenticia y culinaria de México.

Son más de veinte mil años en los que el maíz ha podido generar diversos productos culinarios a partir de su presencia en los campos de cultivo mexicanos. Actualmente hay bebidas, comidas, postres que en la cultura popular ha mantenido sus nombres, formas de preparación, ingredientes y características diferentes, según el lugar donde se originaron. Así, hoy contamos con muchos guisos, entre los que según Flores (2013), son identificables, entre muchos otros:

“(…) el cuitlacoche con elote, chiles verdes y calabacitas; el pozole de milpa, los tlacoyos, los ezquites, la sopa de tortilla, los sopos, el timbal a la mexicana, tostadas a la mexicana, flautas de barbacoa, chilaquiles, atoles blancos con frutas o semillas y el consabido champurrado; el elote con calabacitas y pipicha; el tamal de cazuela, con mole poblano, salsa verde o con mole negro oaxaqueño; los papatzules, los bocoles, las gorditas veracruzanas (de frijol o piloncillo), las chalupas, los molotes, las infinitas formas del taco, los tamales y los dulces de elote, los tamales de ceniza (también llamados corundas), los ezquites de ponte duro, con piloncillo y miel; el dulce y los alfajores de elote, las enfrijoladas y, entre tantos otros platillos, el chileatole y los envueltos o enchiladas de todo tipo. Recetas todas que definen la importancia del sagrado teocintle entre los mexicanos, ungidos de su sustancia primordial” (Flores, 2013, p. 16).

El maíz, como puede leerse en la lista de platillos de la cita anterior, ha sido la génesis de decenas de productos alimentarios que han nutrido no sólo a los antiguos sino a los actuales mexicanos, de ahí que la hipótesis en la que se sustenta este artículo se fortalece al considerar que son decenas y no sólo unos cuantos los platillos, aún vigentes en la gastronomía mexicana, los que han impregnado el lenguaje de la literatura popular con referencias gastronómicas igual de relevantes que el amarillo grano.

En su obra *Diez descansos de cocina*, el mexicanísimo Alfonso Reyes cuenta que el maíz tardó en adaptarse e incorporarse como parte de la gastronomía local europea, ya porque no es un producto originario, ya porque va mejor entre los mexicanos, a lo que el escritor relata en el siguiente fragmento sus vicisitudes para poder degustar de vez en cuando algún producto del maíz:



“Al maíz sólo se ha habituado Europa con lentitud, más por obra de los Estados Unidos que de nuestra América. Hay, en Italia, la polenta; en España, la borona y también las gachas de Valencia y de Asturias (no las andaluzas); y en Canarias, gachas, frangollo y gofio. Pero en mis veranos del Cantábrico nunca logré que la gente del campo me vendiera mazorcas. “Eso —me decían— es para los cerdos, eso no lo comen los cristianos.” Y si yo me empeñaba en comer elotes a la mexicana, no me quedaba otro recurso que robármelos. No había más que remar río arriba, e ir desembarcando aquí y allá, donde había sembrados de maíz” (Alfonso Reyes, Diez descansos de cocina, descanso II).

Entonces, es de origen local, digno representante de la cocina mexicana, sano producto alimentario, nutricio y amarillo, transformado en acompañamiento (tortillas), en guiso (tamales) o en bebida (atole), pero, al final es: el maíz.

El maíz es fuerte y poderoso, “(...) según resaltan los cronistas, la enorme importancia de plantas como el maíz en el desarrollo de pueblos y culturas americanas se debe a su capacidad de adaptabilidad a todos los climas, desde las zonas tropicales hasta los lugares más fríos a más de ser resistentes a plagas y enfermedades” (Abad, 2013, p. 12). Y así como se adapta a la tierra, a la lluvia, a la presencia o ausencia de las nubes, a los fertilizantes, a los animales, a las plagas, a la madre tierra, también se adapta a una diversidad culinaria que como veremos a continuación, encuentra un espacio de expresión lingüística literaria en los dichos populares.

El lenguaje culinario-literario

Actualmente la comida mexicana es Patrimonio de la Humanidad pues el 16 de noviembre del 2010 la UNESCO la declaró de esta forma. La ventaja de un evento como este es que permite proteger a nuestra gastronomía nacional y darle renombre frente al resto del mundo. Hoy no es lo mismo consumir productos altamente procesados con azúcares añadidas, grasas saturadas y colorantes; que consumir productos más naturales, nacidos de la tierra, producidos por manos locales y que en muchos casos tienen centenares de años de haber sido creados o mezclados en una receta.

“Resulta curioso observar cómo los europeos no encuentran ningún sabor en las tortillas de maíz, cuando la “polenta” que ellos acostumbra es también del mismo grano y ésta sí es verdaderamente estéril de sabor. No se debe a la costumbre ancestral que los mexicanos encontremos sabores diferentes en la tortilla, ya como aditamento de guisados o bien en sus distintas formas: totopo, totopoxtle, sopa de tortilla, tacos blandos y fritos, etcétera” (Flores, 2013, p. 18).

Como se ha indicado arriba, y resulta evidente por esa diversidad, que la comida mexicana es de las mejores y con mayor variedad y riqueza del mundo. Está enlazada con la historia, la tierra, la gente, los animales, la vida, la naturaleza, el lenguaje, las recetas, los ingredientes, han variado muy poco a lo largo de los siglos y la vigencia de sus recetas, de sus dichos que incluyen ingredientes culinarios y su lenguaje metafórico y literariamente enriquecido desde los fogones y los campos de cultivo son una evidencia consistente de la hipótesis de partida de este artículo.

Además de la gastronomía, si algo nos define como mexicanos son nuestros dichos, que son expresiones literarias de tipo popular que reflejan muy bien diversas situaciones, tanto gratas como ingratas de la vida. Estos dichos ya son fuente lingüística del mexicano, fluyen de nuestro interior para adaptarse a los momentos que vivimos en cada situación.



“La gastronomía, a través del entramado verbal que ofrece la literatura, evidencia una vez más una manera muy particular de entender el mundo, de interpretar la realidad y de asumir y de apropiarse de ese espacio cultural y social en el cual se conforma la identidad” (Sancho, 2016, p. 70). Una identidad nacional, cultural, regional impregnada de ingredientes y palabras, que se mezclan como en una alquimia culinaria que transforma aromas, sabores, sazones y colores en manifestaciones de la mexicanidad.

Hoy más que nunca es evidente que:

“(...) a lo largo de la historia de la literatura, de la gastronomía y de la cultura se ha dado un entrelazamiento del arte culinario con el arte literario; es decir, al formar parte del discurso literario, la gastronomía o la culinaria evidencian las prácticas de cada cultura desde uno de los espacios más íntimos, la cocina, donde no entran todas las personas convidadas pero desde donde sí salen hacia los espacios sociales los guisados, los platillos y las viandas para agasajar al “otro” y con ello sellar los lazos y darse a conocer. El guiso que sale de la cocina es la cédula de identidad de quien recibe en su hogar (...)” (Sancho, 2016, p. 66).

Y el lenguaje con el que se expresa esa identidad es también una forma de enlazarse con los invitados, con los extranjeros, con los paisanos y con los extraños que conocen las raíces de una región o nación por sus palabras y también por su sazón.

“El lenguaje cotidiano se construye a partir de una red de metáforas –entre muchas otras– alimenticias y de sabores que se toman de la cotidianidad y se llevan al plano de la vida diaria, por ejemplo: “está tostado”, cuando se quiere decir que una persona no está cuerda y se ha pasado de un punto preciso; “es un pan de Dios” se utiliza con frecuencia para referirse a la nobleza de alguien en particular; o bien, para definir el carácter de una persona, se suele hacer referencia al sabor y se dice que “es una persona muy dulce” o bien “¡Qué amargada!”; para representar el matiz pasado de tono de un chiste se utiliza la metáfora “un chile picante” o “rojo” con lo cual –mediante la sensación del gusto– se indica el efecto que podría tener en la audiencia; y, finalmente, la metáfora visual con la que se homologa un cuerpo hermoso y atractivo al decir “ricurita” cuando se hace necesario recurrir a una sinestesia para desplazar el deleite del atractivo visual hacia el goce del paladar” (Sancho, 2016, p. 64).

De esto, de lo que refleja la cita anterior, están llenos los dichos populares que los mexicanos usan. Echémonos un taco de ojo al analizar brevemente aquellos que incluyen el maíz o sus derivados. Seguramente su origen proviene de las almas culinarias o de los tragones de oficio que aman el lenguaje y que con sus metáforas gastronómicas enriquecen la cultura nacional.

Dichos populares vinculados con el maíz

Dado que la lengua mexicana contiene las características generales del habla de México y son seña de identidad cultural (Casesnoves, 2017), libros como la novela *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel han transformado simples alimentos, aromas y texturas mediante la alquimia del lenguaje mezclado en los fogones de la cocina. Un libro que en el solo título retrata un dicho muy popular, que aunque no será materia de análisis de este artículo, por no derivarse del maíz, resulta de interés pues en la narrativa y en la poesía están presentes diversos referentes culinarios por la importancia que los mexicanos asignan al acto de comer y a lo que se come.

- Se cosecha lo que se siembra
- Lo cacharon con las manos en la masa
- El horno no está para bollos
- No te hagas rosca



La evolución alimentaria en los cuatro dichos anteriores es interesante, pues el maíz se siembra, después puede transformarse en masa, convertirse en bollos o en una rosca, pero lo rico de observar las frases consiste en identificar la forma de parangonar y metaforizar la vida mediante las alegorías y usos literarios de alimentos y productos, en este caso derivados del maíz, aunque no son los únicos referentes presentes que pueden ser materia de análisis de otros trabajos.

Maíz

- El que siembra su maíz, que se coma su pinole

El pinole se muele en metate, es maíz tostado con piloncillo y canela, de ahí que en el dicho anterior uno sea consecuencia del otro, en este caso como retrato de las consecuencias de las acciones que uno lleva a cabo en la vida. Como en la cocina, una receta será el resultado de lo que se mezcla, con la vida pasa igual.

Las siguientes dos listas, las que incluyen la harina y la tortilla, las analizaremos juntas por ser un derivado directo, lo mismo haremos adelante con el taco y la enchilada, que también derivan de las presentes, pero perdería riqueza el análisis si las aglutinamos todas.

Es importante considerar que para una cultura como la mexicana la presencia de estos elementos en la mesa y la cocina de cada día son piedra angular. Es como entender la cocina francesa con mantequilla y vino. O la gastronomía alemana acompañada de cerveza. Para el mexicano el maíz es nutrimento, casi tan vital como el aire que respira.

Harina

- No todo lo blanco es harina
- Dos de cal por las de harina
- Es harina de otro costal

Tortilla

- Se le volteó la tortilla

Afirma Alfonso Reyes: «Y me aseguran que nuestra tortilla de maíz no es desconocida en Hungría. Las semejanzas entre las cocinas de nuestras hermanas continentales no tenían por qué sorprendernos. Los "tamales" mexicanos, con otras denominaciones y variantes (*"humitas", "hayacas", milho em chala*), andan por todo el sur, lo mismo que los "elotes" o "choclos"» (*Diez descansos de cocina, descanso IX*). Y con una afirmación tan clara hablemos de la harina y la tortilla.

En las frases anteriores al referir el color de la harina, la cantidad de harina por cal que se le da a alguien por lo realizado, o el rompimiento de una fase al ser harina de otro costal, al haber dejado algo en el pasado, o a alguien, lo anterior se convierte, frente al comal, sobre el fogón en tortilla, que se voltea para cocerse, y que en el dicho anterior refiere a que alguien obtuvo un resultado contrario al esperado, quizá uno que la misma persona propinó con anterioridad.

Tacos

- De lengua me como un taco
- Le echas mucha crema a tus tacos
- Vamos a echar un taco de ojo



- A falta de amor, unos tacos al pastor
- Después de un buen taco, un buen tabaco y después del tabaco, un agasajo
- En la forma de agarrar el taco se sabe quién es tragón
- A cualquier taco le llaman cena
- Yo de esta dura no me hago un taco
- El taco ajeno es el más bueno

Enchiladas

- ¡Si no son enchiladas!
- Son enchiladas, pero hay que hacerlas

La enorme lista de dichos retratados en las dos listas anteriores, las que hacen referencia a los tacos, y a las enchiladas, son un reflejo claro de lo que las tortillas como acompañamiento o materia prima de platillos siguen impactando la vida del mexicano. En los dichos vinculados a los tacos se habla del acto de comer, de comer cosas, personas, circunstancias; de que comer tacos puede remplazar, por ejemplo al amor, sólo si son de pastor. Y también se incluyen referencias a cómo son los tacos, si se les echa mucha crema o si son simples que no llegan a ser una cena completa.

Respecto de los dichos vinculados con las enchiladas, ambos se vinculan y reflejan no sólo el gusto del mexicano por dicho platillo sino en su semántica se refleja que su hechura es más compleja de lo que parece, no son enchiladas, aunque, claro está, de decidir hacerlas, pues es mejor hacerlo de una vez.

Para el mexicano contemporáneo, los tacos (de canasta, de guisados, fritos –en flautas- o en quesadillas son ingredientes cotidianos de su nutrición y alimentación. De fácil preparación y consumo. De múltiples acompañamientos, van de la mano del mexicano como del italiano el *gelato*.

Tamales

- Le hizo de chivo los tamales
- El que nace para tamal del cielo le caen las hojas
- Pa ´ todo mal un buen tamal, pa ´ todo bien también
- Al que obra mal, se le pudre el tamal

Otro de los alimentos derivados del maíz, el tamal, es no sólo diverso y rico, en muchos casos, como en las grandes ciudades, puede ser, incluso, el desayuno favorito de los ciudadanos. Y aunque los hay de diversos sabores, formas, consistencias y mezclas, llega a haber, también, consumos peculiares como las tortas de tamal. En el caso de los dichos citados arriba, incluyen otros alimentos, como los chivos, aunque quizá en la realidad no existan los tamales de chivo y por ello la interpretación semántica será que alguien es engañado al recibir tamales de chivo, quizá en lugar de otro tipo de carne como la de pollo, que es común en este platillo. El siguiente dicho hace una referencia parangonable con *si naciste pa´ martillo del cielo te caen los clavos*, aunque en el caso de arriba con el uso del tamal y las hojas para cocerlos.

El siguiente dicho referido al tamal es una suerte de oda a los tamales, con él se celebra que existan y se invita a comerlos ya sea que se esté bien o que se esté mal, para los bienes y los males no hay como comer tamales. Y finalmente el último dicho es más escatológico, refiere a que quien hace algo mal recibirá su castigo, aunque en este caso el evidente doble sentido está presente.



El análisis final de los dichos referidos al maíz o sus derivados ya no incluye ingredientes o platillos, esta vez son bebidas y una de ellas puede ser un postre, el pinole.

Atole

- Nos están dando atole con el dedo
- Ni que tuviera atole en las venas

Pinole

- El que tiene más saliva, traga más pinole
- No se puede chiflar y comer pinole al mismo tiempo
- ¡Con que poco pinole te ahogas!

Ambas bebidas, el atole y el pinole (en el caso del segundo, puede ser un postre y no una bebida, también), sus dichos hacen referencia a un engaño, pues al ser una bebida, tomarlo con el dedo no es algo ideal, resulta ridículo. Y también se refiere, el segundo caso, a tener ese atole en el torrente sanguíneo, lo que implica que alguien es dócil o manso, pues no llega a tener sangre sino simplemente atole en el cuerpo.

En el caso de los dichos referidos al pinole, sus referencias plantean lo complejo que es comerlo al ser polvo, no bebida (en el primer caso), ya que es un polvo tan fino, que la saliva sí ayuda a consumirlo y entre más se tenga, más se puede comer. Para el segundo caso la referencia consiste en la complejidad de chiflar y comer pinole al mismo tiempo pues la consistencia ligerísima, como polvo, que tiene cuando es un postre, dificultaría ambos procesos. Y finalmente, por la misma circunstancia que en el segundo caso, el tercero refiere a situaciones ligeras que el oyente hace ver como grandes, pues con poco pinole nadie debería ahogarse, pero el dicho hace referencia a ello como un recurso hiperbólico del lenguaje.

Conclusiones

Tanto la gastronomía como el lenguaje pueden ser reflejo perfecto de la evolución, el estado de tradición, la apertura o el hermetismo de una cultura o nación. En el caso mexicano, como punto de partida hipotético de este artículo, se asumió que en el lenguaje popular literario se reflejan las tradiciones de la gastronomía nacional dada la relevancia del comer y el cocinar para los connacionales.

Este artículo evidenció que mediante una serie de dichos populares, al menos un par de decenas, resulta evidente que la cultura del mexicano, la literatura, la gastronomía y su lenguaje popular están fuertemente ligados, son todos un reflejo de tradiciones, sabores, juegos del lenguaje, parangones, metáforas y una bella literatura que con una alquimia ideal juega con ingredientes, alimentos, preparaciones, presencias y carencias de la esencia de los mexicanos.

Aunque el trabajo abarcó exclusivamente dichos referidos a un ingrediente, el maíz y sus derivados, las aportaciones de la gastronomía al enriquecimiento del lenguaje de los mexicanos pueden ser mayores a partir de sus análisis en otros temas y con mayor amplitud de los mismos.

"La literatura nos abre caminos y territorios de mundos nuevos y quizá inexplorados; la cocina, la gastronomía, nos despierta mediante sus aromas, sabores y sensaciones a un mundo de percepciones sensoriales como pocos" (Hernández, en prensa).



Oda al maíz (Pablo Neruda)

América, de un grano
de maíz te elevaste
hasta llenar
de tierras espaciosas
el espumoso
océano.

Fue un grano de maíz tu geografía.

El grano
adelantó una lanza verde,
la lanza verde se cubrió de oro
y engalanó la altura
del Perú con su pámpano amarillo.

Pero, poeta, deja
la historia en su mortaja
y alaba con tu lira
al grano en sus graneros:
canta al simple maíz de las cocinas.

Primero suave barba
agitada en el huerto
sobre los tiernos dientes
de la joven mazorca.
Luego se abrió el estuche
y la fecundidad rompió sus velos
de pálido papiro
para que se desgrane
la risa del maíz sobre la tierra.

A la piedra
en tu viaje, regresabas.
No a la piedra terrible,
al sanguinario
triángulo de la muerte mexicana,
sino a la piedra de moler,
sagrada
piedra de nuestras cocinas.
Allí leche y materia,
poderosa y nutricia
pulpa de los pasteles
llegaste a ser movida
por milagrosas manos
de mujeres morenas.

Donde caigas, maíz,
en la olla ilustre
de las perdices o entre los fréjoles
campestres, iluminas
la comida y le acercas
el virginal sabor de tu substancia.

Morderte,
panocha de maíz, junto al océano
de cantara remota y vals profundo.

Hervirte
y que tu aroma
por las sierras azules
se despliegue.

Pero ¿dónde
no llega
tu tesoro?

En las tierras marinas
y calcáreas,
peladas, en las rocas
del litoral chileno,
a la mesa desnuda
del minero
a veces sólo llega
la claridad de tu mercadería.

Puebla tu luz, tu harina, tu esperanza
la soledad de América,
y el hambre
considera tus lanzas
legiones enemigas.

Entre tus hojas como
suave guiso
crecieron nuestros graves corazones
de niños provincianos
y comenzó la vida
a desgranarnos.



Bibliografía y referencias

- Abad Rodas, M. C. (2013). *Cocina e identidad*. (Tesis inédita de maestría). Universidad de la Cuenca, Ecuador.
- Anónimo. (2011). *Popol Vuh*. Linkgua digital, Red ediciones.
- Algora Wesolowski, M. D. M. (2010). *Espacio histórico-geográfico en el "Tesoro de la lengua castellana o española" de Covarrubias*. Anuario de Estudios Filológicos.
- Aristóteles. (1973). *Obras Completas (Retórica)*. Madrid: Aguilar.
- Barros, C. y Buenrostro, M. (1999). La alimentación prehispánica en la obra de Sahagún. *Arqueología Mexicana*, 6:38-45.
- Cervantes, M. (2005). *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. México: Taurus.
- Charters-Rowe, N. (2008). *Un análisis etimológico de los mexicanismos en la novela mexicana Como agua para chocolate de Laura Esquivel*. (Tesis inédita de lengua española). Högskolan i Skövde, Suecia
- Cortázar, J. (1973). *El Bestiario*. Buenos Aires: Sudamericana.
- Cruz Guadarrama, M. D. C., Macías Calderón, N. P., Cárdenaz, O., Monserrat, S., Valtierra Ortiz, G. A., Ponce, Z. y Adrián, H. (2010). *Gastronomía prehispánica mexicana*. (Tesina inédita de licenciatura). IPN, México.
- De Lara, T. (2016). *Maíz, territorialidad y autonomía campesino-indígena desde una perspectiva de derechos humanos en el contexto mexicano*. (Tesis inédita de doctorado). Universidad Pablo de Olavide, Sevilla.
- De Maeseneer, R. (2003). *El festín de Alejo Carpentier: una lectura culinario-intertextual*. Librairie Droz.
- Esquivel, L. (1989). *Como agua para chocolate*. México: Suma de letras.
- Flores, J. (2013). *Nuestro mero mole: Breve historia de la comida mexicana*. México: Debolsillo.
- Gide, A. (1953). *Los Alimentos Terrestres*. Buenos Aires: Losada.
- Hernández Jiménez, E. A. (en prensa). *La exploración de la gastronomía mexicana prehispánica en el libro Como agua para chocolate*. Conexión de Hospitalidad y Gastronomía.



- Kastelic Vukadinovi, U. (2013). Magical cooking: Some stylistic characteristics of the novel Like water for chocolate. *Verba Hispanica*, 21(41).
- López, M. D. L. F. (2016). Prácticas de cuidado al cuerpo articuladas con la alimentación y los trastornos alimentarios trastocando la identidad femenina. *Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede*, 197.
- Neruda, P. (1958). *Odas Elementales*. Buenos Aires: Losada.
- Pérez-Rodríguez, P. y Baena, D. (2017). Seminario Euraca. L/E/N/G/UA/J/E/o: Dispositivo transatlántico de publicación & republicación de textos del Seminario Euraca. *Re-visiones*, (7).
- Prado, S. D. et al. (2016). Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede [online]. *EDUERJ. Sabor metrópole series*, vol. 5.
- Proust, M. (2003). *En busca del tiempo perdido. (Por el camino de Swann)*. Madrid: Alianza.
- Reyes, A. (1989). *Memorias de cocina y bodega*. México: FCE.
- Reyes, A. (2000). *Diez descansos de cocina*. México: FCE.
- Rosal, M. (2011). Las cosas del comer. Hambre y saciedad en la literatura. *Espéculo. Revista de estudios literarios*, 47.
- Rosemberg, R. (2007). *Sabores que matan*. Buenos Aires: Paidós.
- Rosenblant, A. (2002). *El español en América*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Sancho-Dobles, L. (2011). Comerse un cuento: a propósito de identidades, literatura y gastronomía. *Herencia*, 24(1-2).
- Serrano Larráyo, F. y Eberenz, R. (Ed.). (2016). Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas. *Literatura: teoría, historia, crítica*, 18(1):252-258.
- Suárez Granda, J. L. (2006). *El cielo de la boca. Antología del paladar español*. Gijón: Ediciones Trea.
- Vilabella, J. M. (2001). *La cocina extravagante o el arte de no saber comer*. Madrid: Alianza Editorial.

